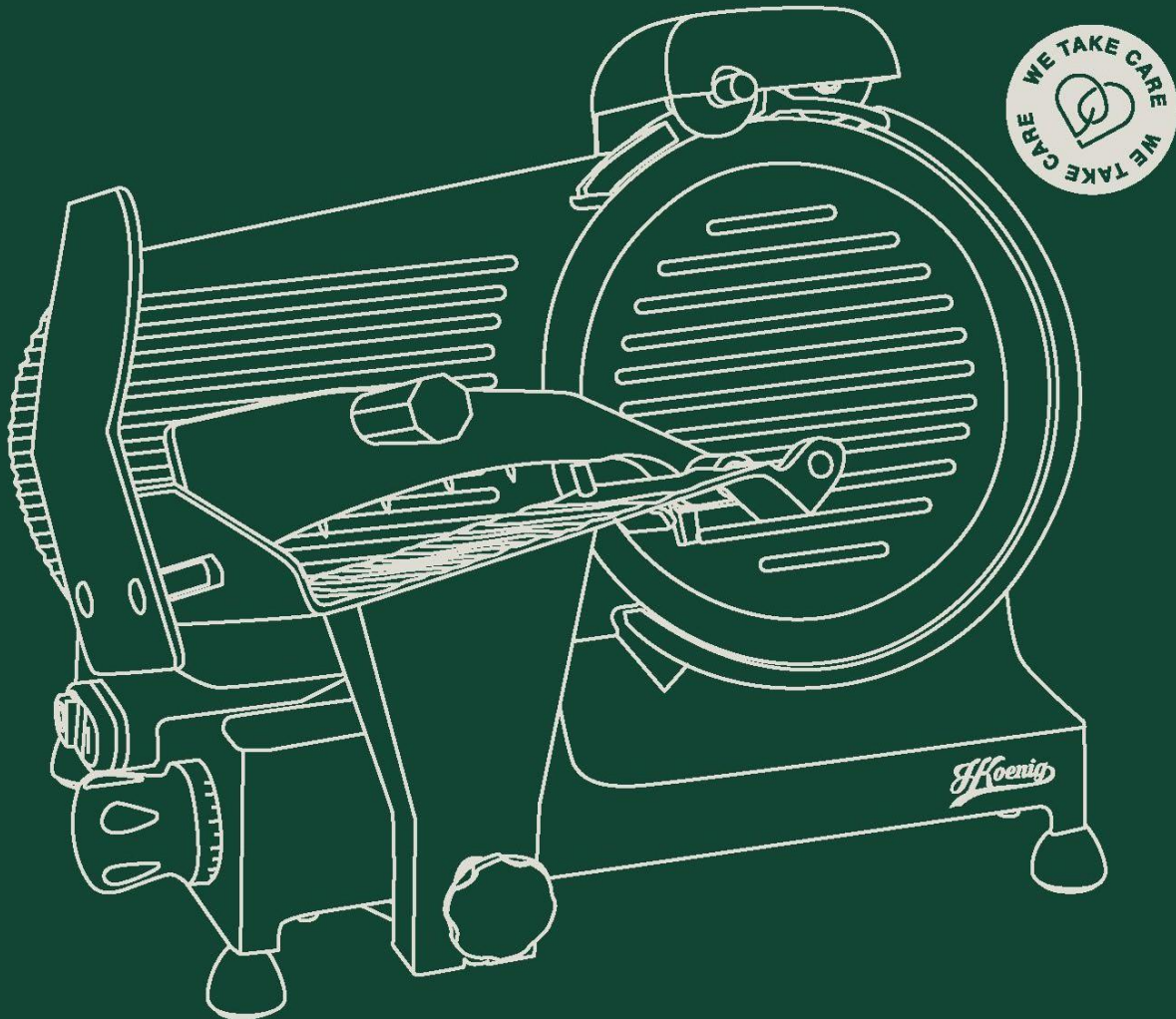


H Koenig

Instruction manual



msx

220 / 224 / 250 / 252 / 254 / 256 / 300

Meat slicer

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instruckja obslugi

Trancheuse à viande
Fleisch slicer
Vlees snijmachine
Cortador de carne
Affettatrice
Cortador de carne
Krajalnica do mięsa

PLEASE READ AND KEEP THIS INSTRUCTION

Please read this user instruction carefully before connecting the appliance to prevent damage due to improper use. Take particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols. Operators should be trained in the dangers associated with the use and cleaning of slicers and with the precautions to be observed.

IMPORTANCE OF THE INSTRUCTION

1. The instruction is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and dangers, pointed out with symbols.
2. The information included will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to have a result of maximum satisfaction
3. The aim of this instruction is to provide the customer with as much information as possible about our food slicer and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently.
4. This instruction should be given to those responsible for the use and periodical maintenance of the slicer.
5. The instruction should be kept in good condition and stored in an easily accessible place for rapid reference.
6. The slicers are subjected to revision and may, therefore, bear details differing from those shown; this possibility has no effect on the information in this instruction.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Color	Stainless steel	Red	Stainless steel	Black	Red	Blue	Stainless steel
Power	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Dimensions	42.0 x 26.5 x 39.0 mm	42.0 x 26.5 x 39.0	42.0 x 26.5 x 39.0	42.0 x 26.5 x 39.0	42.0 x 26.5 x 39.0	42.0 x 26.5 x 39.0	60 x 49 x 46
Weight (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Blade type	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade	Pure Italian steel blade
Capacity	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Cut adjustment	up to 12mm	up to 12mm	up to 12mm	up to 12mm	up to 12mm	up to 12mm	1-15mm
Blade diameter	22 cm	22 cm	25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

WARNING: PRECAUTIONS TO BE TAKEN



1. To protect against any risk of electrical shock, do not put the appliance in water or in any other liquid. Do not clean the machine using a lot of water.
2. Unplug when the appliance is not in use. Remove the plug before the maintenance and disassembly operations for the cleaning of the protections.
3. Always use completely assembled slicers with food tray and food holder arm and with all the protections. Do not use the machine with the protections removed.
4. Avoid contacting moving parts.
5. Never push food by hand.
6. Blade is sharp, handle carefully when cleaning.
7. Do not use any appliance with a damaged cable or plug.
8. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and all possible and necessary electrical or mechanical adjustments.
9. The use of spare-parts not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.

WARNINGS AND SAFETY RULES



The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine.

1. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat, **vegetables** or anything other than foodstuffs.
2. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.
3. Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
4. The slicer has not to be washed by jet of water.
5. Do not use extension cables.
6. Do not unplug by pulling the cable.
7. Do not use the machine with wet hands or bare feet.
8. Put the slicer distant from sources of heat.
9. Do not put the hands near the parts in movement even if there are safety devices. Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.

During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position.

Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol or warm water.

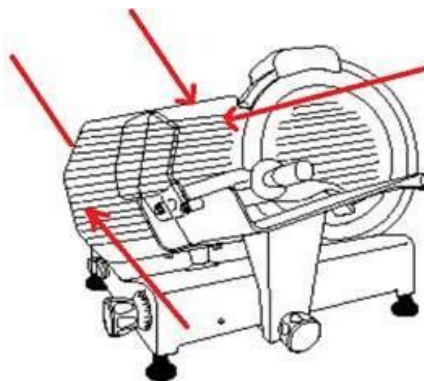
10. The device must not be used if it has been dropped, if obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
11. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
12. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
13. Never leave the unit unattended while in operation.
14. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
15. This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
16. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
17. Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
18. Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device.

Warning

This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

This operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device.

To adjust the movable partition in relation to the blade, simply push or pull the partition slightly until the desired position is reached.



The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths moistened with standard neutral detergents.

Use soft cloths for drying.

Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Your appliance has been designed for domestic use only. It is not intended for use in the following situations which are not covered by the warranty:

- in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,
- in farm hostels,
- by guests in hotels, motels and other residential environments,
- in bed and breakfast type environments.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the food slicer (data plate). The power supply shall have overloading protection to this appliance. Make sure the connection cannot result in tripping over or falling.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.
2. Check the graduated knob on position "0", plug in, switch on, check the blade turn fluently, check the sound of blade turning, check the "on" indicator works well. Switch off, check the blade stop working.
3. Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
4. Place the food to be sliced on the sliding carriage pushing against the food holder arm facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
5. Switch on, thus activating the blade.
6. After use, turn the graduated knob back to position "0".

The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

TRANSPORT - HANDLING – STORAGE



- The machine is packed in a cardboard box with plugs inserted.
- The packaging is proper to travel by all means of transport.
- It can be put a carton on another for a maximum of 3-4 cartons.
- The packaging must be: kept dry.
- The appliance weight more than 15kg, it must be handled by 2 person carefully.
- When on pallets, handle only with traspallets or electric lifters.

INSTALLATION

It is recommended that operating personnel should be instructed during installation by a representative of the manufacturer or the supplier of the slicer.

Environmental conditions:

- Temperature Minimum/ Maximum : + 8 °C/ + 38 °C
- Moisture Minimum/ Maximum : 30% / 80%
- The slicer has to be put on a stable support to avoid its moving.
- The cable has to be connected to avoid to trip or to slide.
- Assemble the sharper group (10) , thumb protection device (24) , round protection handle (25) in place. The parts can protect user. When take away the sharper group, don't work any more, because of dangerous sharpen blade. When the holder pushing device (24) is not in place , don't use the appliance to slice meat that has not been deboned and other non food products.
- There is a micro switch on the knife guard blockage knob(9), when the knob is turned off, the machine will stop working automatically. It ensure the safety of user. Please see below picture.

Levelling

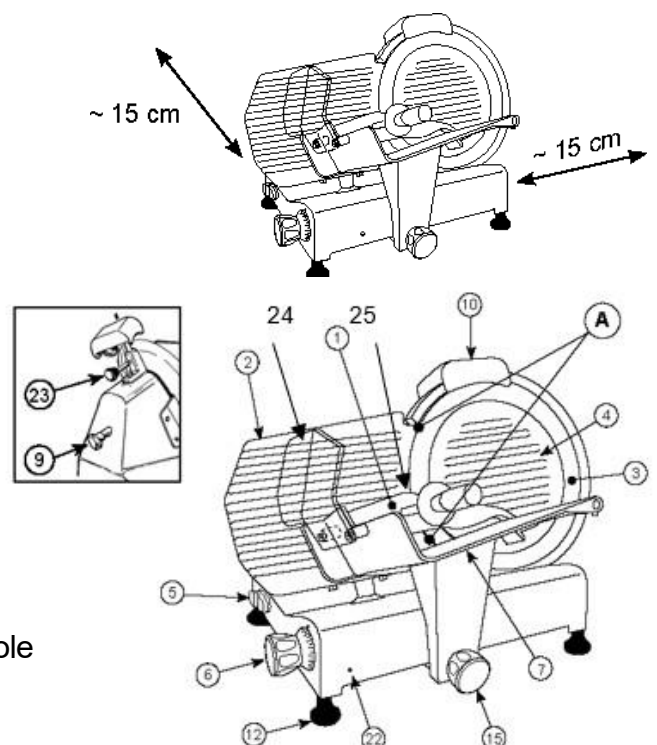
Check that the movable bulkhead (2) with the graduated Knob (6) in "0" position is aligned to the blade in the zone (A).

If it is not aligned act on the feet (12) unscrewing or screwing the right one.

Necessary space for use.

Part Number

- 1 - Food holder arm
- 2 - Movable bulkhead
- 3 - Blade
- 4 - Knife guard
- 5 - On/Off switch
- 6 - Graduated knob
- 7 - Sliding carriage or sliding food tray
- 9 - Knife guard blockage knob
- 10 - Sharpener group
- 12 - Feet
- 15 - Food tray fixing knob (BLC)
- 22 - Blockage food tray / movable bulkhead (BLC) hole
- 23 - Sharpener group blockage knob
- 24- thumb protection device
- 25- round protection handle



MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE



1. Before making the cleaning operation, remove the plug from the current socket and make sure that the graduated knob (6) is in position "0". The gauge plate or guard plate shall be closed during the cleaning of the blade;
2. Do not use jets of water.
3. Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine.
4. Use a soft cloth moistened with a normal neutral detergent (see for example the type included in the accessories box).
5. Do not move the machine to clean it. There are available and it is recommended to use the proper anti-cut gloves to act where there is danger of cut.

As you can notice, the slicer has been realized taking into the maximum consideration the easiness, the swiftness and the perfect possibility of cleaning it in all its parts.

The cleaning of the machine has to be made at least once a day or with more frequency if necessary (by each change of the type of product), paying attention to make a scrupulous cleaning of all the surfaces which are in contact with food to be sliced.

If the appliance is dirty, please clean the appliance.

If the slicer stop slicing, it may caused by overheated motor, please return appliance to the nearest authorized service facility for examination. It is not necessary to disassemble the blade for cleaning as it could be cleaned in all its parts without having to disassemble it.

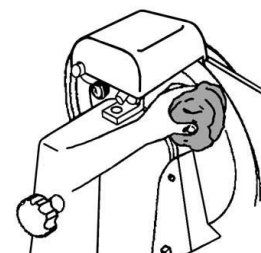
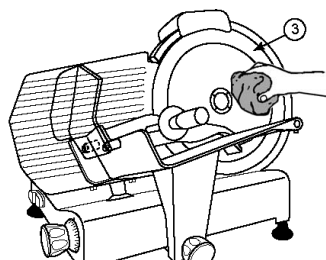
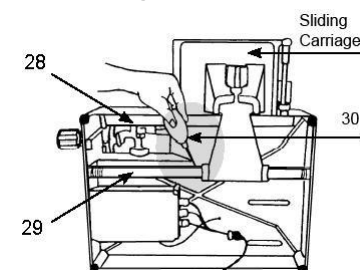
- Use anticutting gloves.

Disassembly of the blade-cover (4).

- Loosen the knob (9) unthread it and remove the blade-cover disk (4).
- Clean the blade (3) on both faces as indicated in the drawing.

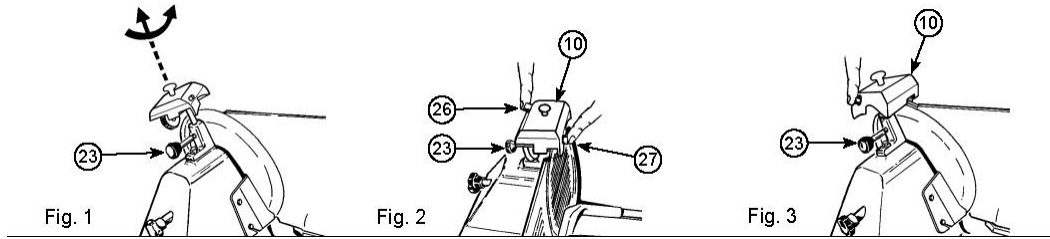
If the sliding carriage stops sliding smoothly, lay the machine on its side.

Cleaning the slide bar (29) and lubricate it with Vaseline or industrial oil.



BLADE SHARPENING

If the appliance does not slice well and blade is blunt, blade should be sharpened by qualified staff.



N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases. The gauge plate or guard plate shall be closed on slicers with an integral blade sharpener during the sharpening operation.

- Unplug.
- Check that the movable bulkhead is closed (graduated knob (6) in position "0").
- Carefully clean the part of the blade to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position. See Fig. 1.
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23). See Fig. 2.
- Switch on.
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch (5) on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening. Put the graduated knob (6) back to "0" position.
- After sharpening, move the sharpener group (10) back to its original position, see Fig. 3 and clean the edge of the blade and the wheels by alcohol.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

BLADE REPLACING

The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than **6 mm**. Return appliance to the nearest authorized service facility to replace the blade.

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation. Faites particulièrement attention aux paragraphes comportant les symboles de sécurité et de danger. Les opérateurs doivent être formés aux dangers liés à l'utilisation et au nettoyage des trancheurs et aux précautions à prendre.

IMPORTANCE DE L'INSTRUCTION

1. L'instruction fait partie intégrante de la machine. Elle contient des informations importantes concernant la sécurité et les dangers, signalés par des symboles.
2. Les informations incluses vous permettront d'utiliser la machine dans de parfaites conditions de sécurité et d'avoir un résultat de satisfaction maximale.
3. L'objectif de cette notice est de fournir au client le maximum d'informations sur notre trancheuse et les instructions d'utilisation et d'entretien afin d'en assurer le bon fonctionnement.
4. Cette notice doit être remise aux personnes chargées de l'utilisation et de l'entretien périodique de la trancheuse.
5. Les instructions doivent être conservées en bon état et stockées dans un endroit facilement accessible pour une consultation rapide.
6. Les trancheuses sont soumises à des révisions et peuvent donc présenter des détails différents de ceux qui sont illustrés ; cette possibilité n'a aucune incidence sur les informations contenues dans cette instruction.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Couleur	Inox	Rouge	Inox	Noir	Rouge	Bleu	Inox
Puissance	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Dimensions	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Poids (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Type de lame	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien	Lame en acier pur italien
Capacité	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Réglage de la coupe	jusqu'à 12mm	jusqu'à 12mm	jusqu'à 12mm	jusqu'à 12mm	jusqu'à 12mm	jusqu'à 12mm	1-15mm
Diamètre de la lame	22 cm	22 cm	25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

AVERTISSEMENT : PRÉCAUTIONS À PRENDRE



1. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas mettre l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas nettoyer l'appareil avec beaucoup d'eau.
2. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Débranchez la prise avant les opérations d'entretien et de démontage pour le nettoyage des protections.
3. Utilisez toujours des trancheurs complètement assemblés avec le plateau et le bras porte-aliments et avec toutes les protections. Ne pas utiliser la machine avec les protections enlevées.
4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
5. Ne jamais pousser les aliments à la main.
6. La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution lorsque vous la nettoyez.
7. N'utilisez pas d'appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e).
8. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour qu'il soit examiné et que tous les réglages électriques ou mécaniques possibles et nécessaires soient effectués.
9. L'utilisation de pièces détachées non recommandées ou non vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS ET RÈGLES DE SÉCURITÉ



Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.

1. Ne pas utiliser la trancheuse pour des aliments congelés, de la viande désossée, des **légumes** ou toute autre chose que des aliments.
2. Vérifier périodiquement l'état du câble ; s'il est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié.
3. Ne pas immerger la trancheuse dans l'eau lors du nettoyage.
4. La trancheuse ne doit pas être lavée au jet d'eau.
5. Ne pas utiliser de câbles de rallonge.
6. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
7. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
8. Eloigner la trancheuse des sources de chaleur.
9. Ne pas approcher les mains des pièces en mouvement même s'il y a des dispositifs de sécurité. Même si la machine est équipée de dispositifs de sécurité, ne pas approcher les mains de la lame et des pièces en mouvement.
10. Pendant les opérations d'entretien ou de nettoyage (donc après avoir enlevé les protections), les risques restants doivent être considérés avec

attention. Avant toute opération d'entretien, débranchez la machine et assurez-vous que le bouton gradué est en position "0".

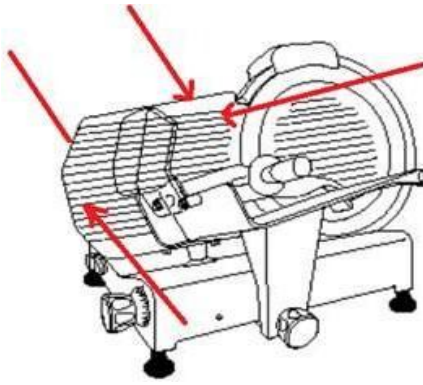
11. Retirez périodiquement le protège-couteau en dévissant la vis (au centre du protège-couteau), puis nettoyez la lame et l'intérieur du protège-couteau avec de l'alcool ou de l'eau tiède.
12. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou s'il fuit.
13. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
14. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés par un adulte.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil..
18. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
19. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
20. Conservez ce document à portée de main et remettez-le au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

Avertissement

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites () ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent parfaitement les dangers potentiels.

Cette opération doit être effectuée avec le plus grand soin car il s'agit d'un dispositif de coupe.

Pour régler la cloison mobile par rapport à la lame, il suffit de pousser ou de tirer légèrement la cloison jusqu'à ce que la position souhaitée soit atteinte.



La machine et toutes ses pièces doivent être nettoyées avec des chiffons doux imbibés de détergents neutres standard.

Utilisez des chiffons doux pour le séchage.

N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes, qui ne sont pas couvertes par la garantie :

- dans les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes-auberges,
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels,
- dans les chambres d'hôtes.

TENSION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la trancheuse (plaque signalétique). L'alimentation électrique doit avoir une protection contre les surcharges pour cet appareil. Assurez-vous que le branchement ne peut pas entraîner de trébuchement ou de chute.

MODE D'EMPLOI

1. Une fois déballé, placez l'appareil de manière à ce que l'interrupteur marche/arrêt se trouve devant l'opérateur.
2. Vérifier que le bouton gradué est sur la position "0", brancher, mettre en marche, vérifier que la lame tourne couramment, vérifier le bruit de la lame qui tourne, vérifier que l'indicateur "on" fonctionne bien. Eteindre, vérifier que la lame s'arrête de fonctionner.
3. Régler l'épaisseur de la tranche souhaitée en tournant le bouton gradué.

4. Placer l'aliment à trancher sur le chariot coulissant en poussant contre le bras porte-aliment face à la lame, en veillant à ce que l'aliment soit en appui contre la cloison mobile.
5. Mettre en marche, activant ainsi la lame.
6. Après utilisation, ramener le bouton gradué en position "0".

La poignée ne doit pas être enlevée, sauf si la forme et la taille de l'aliment ne permettent pas de l'utiliser.

TRANSPORT - MANIPULATION - STOCKAGE

- La machine est emballée dans une boîte en carton avec des bouchons insérés.
- L'emballage est adapté à tous les moyens de transport.
- Il est possible de mettre un carton sur un autre pour un maximum de 3-4 cartons.
- L'emballage doit être gardé au sec.
- L'appareil pesant plus de 15 kg, il doit être manipulé par 2 personnes avec précaution.
- Lorsqu'il est sur palette, le manipuler uniquement avec des palettes ou des élévateurs électriques.

INSTALLATION

Il est recommandé que le personnel d'exploitation soit instruit lors de l'installation par un représentant du fabricant ou du fournisseur de la trancheuse.

Conditions d'environnement :

- Température Minimum/ Maximum : + 8 °C/ + 38 °C
- Humidité Minimum/ Maximum : 30% / 80%
- La trancheuse doit être placée sur un support stable pour éviter qu'elle ne bouge.
- Le câble doit être connecté pour éviter de trébucher ou de glisser.
- Assembler le groupe tranchant (10) , le dispositif de protection du pouce (24) , la poignée de protection ronde (25) en place. Ces pièces peuvent protéger l'utilisateur. Lorsque l'on retire le groupe d'aiguisage, il ne faut plus travailler, car il est dangereux d'aiguiser la lame. Lorsque le dispositif de poussée du support (24) n'est pas en place, n'utilisez pas l'appareil pour trancher de la viande qui n'a pas été désossée et d'autres produits non alimentaires.
- Le bouton de blocage du protège-couteau (9) est équipé d'un micro-interrupteur ; lorsque le bouton est éteint, la machine s'arrête automatiquement. Il assure la sécurité de l'utilisateur. Voir l'image ci-dessous.

Mise à niveau

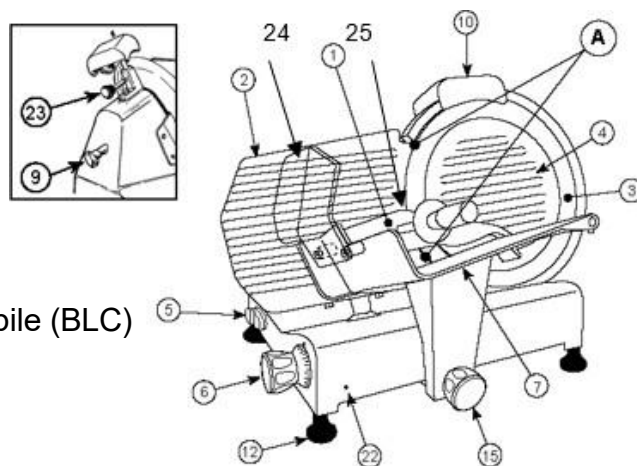
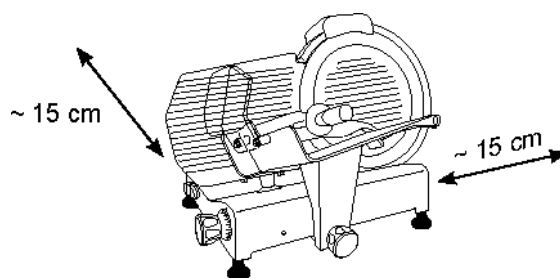
Vérifiez que la cloison mobile (2) avec le bouton gradué (6) en position "0" est alignée sur la lame dans la zone (A).

Si elle n'est pas alignée, agir sur les pieds (12) en dévissant ou en vissant le bon.

Espace nécessaire pour l'utilisation.

Numéro de pièce

- 1 - Bras porte-aliments
- 2 - Cloison mobile
- 3 - Lame
- 4 - Protection du couteau
- 5 - Interrupteur marche/arrêt
- 6 - Bouton gradué
- 7 - Chariot coulissant ou plateau coulissant
- 9 - Bouton de blocage du protège-couteau
- 10 - Groupe d'affûtage
- 12 - Pieds
- 15 - Bouton de fixation du plateau (BLC)
- 22 - Trou de blocage plateau alimentaire / cloison mobile (BLC)
- 23 - Bouton de blocage du groupe d'affûtage
- 24- dispositif de protection du pouce
- 25- poignée de protection ronde



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

1. Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant et s'assurer que le bouton gradué (6) est en position "0". La plaque de jauge ou la plaque de protection doit être fermée pendant le nettoyage de la lame ;
2. Ne pas utiliser de jets d'eau.
3. Ne pas utiliser de brosses qui peuvent détériorer la surface de la machine.
4. Utiliser un chiffon doux imbibé d'un détergent normal et neutre (voir par exemple le type inclus dans la boîte d'accessoires).
5. Ne déplacez pas l'appareil pour le nettoyer. Il existe et il est recommandé d'utiliser des gants anti-coupure appropriés pour agir là où il y a risque de coupure.

Comme vous pouvez le constater, la trancheuse a été réalisée en tenant compte au maximum de la facilité, de la rapidité et de la parfaite possibilité de la nettoyer dans toutes ses parties.

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par jour ou avec une fréquence plus élevée si nécessaire (à chaque changement de type de produit), en veillant à nettoyer scrupuleusement toutes les surfaces qui sont en contact avec

les aliments à trancher.

Si l'appareil est sale, veuillez le nettoyer.

Si la trancheuse s'arrête de trancher, cela peut être dû à une surchauffe du moteur, veuillez renvoyer l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour qu'il soit examiné. Il n'est pas nécessaire de démonter la lame pour la nettoyer, car elle peut être nettoyée dans toutes ses parties sans avoir à la démonter.

- Utilisez des gants de protection.

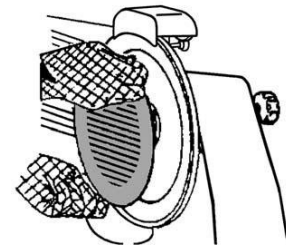
Démontage du couvercle de la lame (4).

- Desserrer le bouton (9), le dévisser et retirer le disque de disque couvre-lame (4).

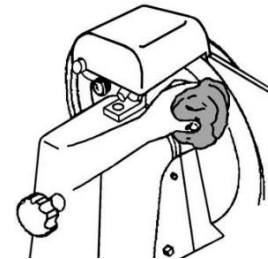
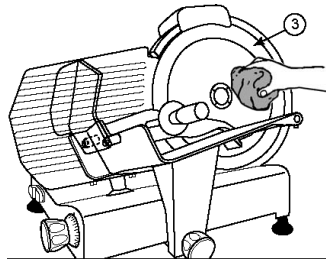
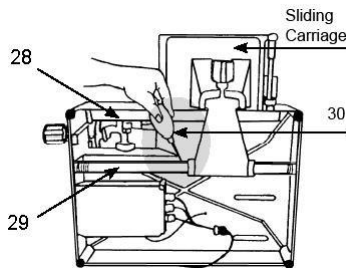
- Nettoyer la lame (3) sur les deux faces comme indiqué le dessin.

Si le chariot coulissant ne glisse plus en douceur, mettez machine sur le côté.

Nettoyer la barre de glissement (29) et la lubrifier avec de la vaseline ou de l'huile industrielle.

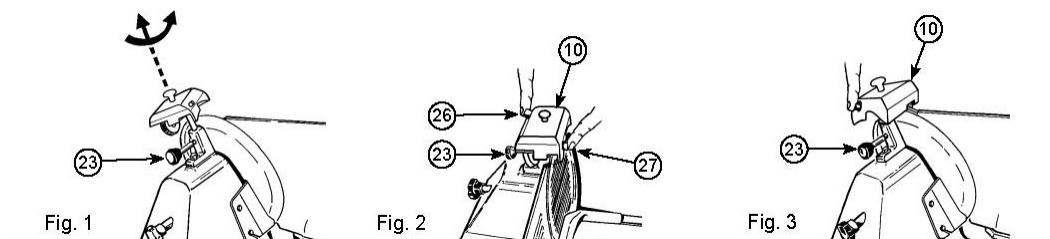


sur
la



AFFÛTAGE DES LAMES

Si l'appareil ne tranche pas bien et que la lame est émoussée, la lame doit être affûtée par un personnel qualifié.



N.B. : il convient de noter que la lame est très résistante et qu'elle ne doit donc être affûtée que lorsque la capacité de coupe diminue. La plaque de jauge ou la plaque de protection doit être fermée sur les trancheurs équipés d'un affûteur de lame intégré pendant l'opération d'affûtage.

- Débrancher.

- Vérifier que la cloison mobile est fermée (bouton gradué (6) en position "0").

- Nettoyer soigneusement la partie de la lame à affûter.

- Remettre la fiche en place.

- Desserrer le bouton de verrouillage (23) du groupe d'affûtage (10).
- Soulevez le groupe d'affûtage (10) en le tournant de 180° de façon à ce que les deux roues soient en position de travail. Voir Fig. 1.
- Abaissez le groupe d'affûtage (10) jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Bloquer le groupe en tournant le bouton de verrouillage (23). Voir Fig. 2.
- Mise en marche.
- Appuyez sur le bouton (26) et laissez la lame tourner pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est immobile, vérifiez si des bavures se sont formées sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de bavures, allumez (5) et appuyez doucement sur le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures produites pendant l'affûtage. Remettez le bouton gradué (6) en position "0".
- Après l'affûtage, remettez le groupe d'affûtage (10) dans sa position d'origine, voir Fig. 3 et nettoyez le bord de la lame et les roues avec de l'alcool.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminez les résidus de la roue d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

REPLACEMENT DE LA LAME

La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante de la lame et la protection de la lame est supérieure à **6 mm**. Retourner l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour remplacer la lame.

GARANTIE

La période de garantie pour nos produits est de 2 ans.

Si vous avez des problèmes ou des questions, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aide, à nos conseils de dépannage, à nos FAQ et à nos manuels d'utilisation sur notre site de service : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous pouvez accéder à toute l'assistance en ligne disponible, conçue pour répondre au mieux à vos besoins. Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou à votre problème, cliquez sur "La réponse a-t-elle résolu votre problème ? Vous serez alors dirigé vers le formulaire de demande d'assistance à la clientèle, que vous pourrez remplir pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre toutes les défaillances survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conformément à l'usage et aux spécifications du manuel de l'utilisateur.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport lors de l'expédition du produit par le propriétaire. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement des pièces consommables.

EXCLUSION DE LA GARANTIE

- Accessoires et pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes les pannes résultant d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, ainsi que de l'utilisation d'accessoires inadaptés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel ayant été démonté, même partiellement, par des personnes autres que celles autorisées à le faire (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait manquant, détérioré ou illisible ne permettant pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration, ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil, appelées pièces d'usure ou consommables, se détériorent avec le temps et la fréquence d'utilisation de votre appareil. Cette usure est normale mais peut être accentuée par de mauvaises conditions d'utilisation ou d'entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus de la garantie. Ils ne peuvent être ni échangés ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être achetés directement sur notre site internet : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Ne pas jeter ce produit comme les autres produits ménagers. Il existe un tri de ces déchets par collectivités, vous devrez donc vous renseigner auprès des autorités locales sur les lieux où vous pourrez rapporter ce produit. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques doivent être choisis avec soin, une poubelle à roulettes est marquée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél : +33 1 64 67 00 05

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät an den Strom anschließen, um Schäden durch Missbrauch zu vermeiden. Achten Sie besonders auf die Abschnitte mit den Sicherheits- und Gefahrensymbolen. Die Bediener müssen über die Gefahren bei der Verwendung und Reinigung von Aufschnittmaschinen und die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen unterrichtet werden.

BEDEUTUNG DER ANWEISUNG

7. Die Anleitung ist ein integraler Bestandteil der Maschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und zu Gefahren, die durch Symbole gekennzeichnet sind.
8. Die enthaltenen Informationen ermöglichen es Ihnen, die Maschine unter vollkommenen Sicherheitsbedingungen zu verwenden und ein Ergebnis zu erzielen, mit dem Sie maximal zufrieden sind.
9. Zweck dieser Bedienungsanleitung ist es, dem Kunden möglichst viele Informationen über unsere Aufschnittmaschine sowie Bedienungs- und Wartungsanweisungen zu geben, um den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine sicherzustellen.
10. Diese Anleitung muss den Personen ausgehändigt werden, die für den Betrieb und die regelmäßige Wartung der Aufschnittmaschine verantwortlich sind.
11. Die Anleitungen sind in gutem Zustand aufzubewahren und an einem leicht zugänglichen Ort aufzubewahren, um schnell nachschlagen zu können.
12. Grabenfräsen werden überarbeitet und können daher andere als die abgebildeten Details aufweisen; diese Möglichkeit hat keinen Einfluss auf die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Farbe	Edelstahl	Rot	Edelstahl	Schwarz	Rot	Blau	Edelstahl
Leistung	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Abmessungen	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Gewicht (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Art der Klinge	Klinge aus reinem italienischem Stahl	Klinge aus reinem italienischem Stahl	Klinge aus reinem italienischen Stahl	Klinge aus reinem italienischem Stahl	Klinge aus reinem italienischem Stahl	Klinge aus reinem italienischem Stahl	Klinge aus reinem italienischem Stahl
Kapazität	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Einstellung des Schnitts	bis zu 12mm	bis zu 12mm	bis zu 12mm	bis zu 12mm	bis zu 12mm	bis zu 12mm	1-15mm
Durchmesser der Klinge	22 cm	22 cm	25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

WARNUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden. Reinigen Sie das Gerät nicht mit viel Wasser.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn es nicht benutzt wird. Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose und zerlegen Sie das Gerät, um die Schutzvorrichtungen zu reinigen.
3. Verwenden Sie immer vollständig zusammengebaute Aufschnittmaschinen mit dem Einsatz und dem Lebensmittelarm sowie mit allen Schutzvorrichtungen. Verwenden Sie die Maschine nicht mit abgenommenen Schutzvorrichtungen.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
5. Schieben Sie Lebensmittel niemals mit der Hand.
6. Die Klinge ist scharf, behandeln Sie sie vorsichtig, wenn Sie sie reinigen.
7. Verwenden Sie kein Gerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist.
8. Geben Sie das Gerät an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst zurück, damit es untersucht und alle möglichen und notwendigen elektrischen oder mechanischen Einstellungen vorgenommen werden können.
9. Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

1. Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht für gefrorene Lebensmittel, entbeintes Fleisch, **Gemüse** oder andere Dinge, die keine Lebensmittel sind.
2. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Kabels; wenn es beschädigt ist, muss es von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
3. Die Aufschnittmaschine darf beim Reinigen nicht in Wasser getaucht werden.
4. Die Aufschnittmaschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
5. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
6. Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder nackten Füßen.
8. Die Aufschnittmaschine von Wärmequellen fernhalten.
9. Halten Sie Ihre Hände von beweglichen Teilen fern, auch wenn Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sind. Auch wenn die Maschine mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, halten Sie Ihre Hände von der Klinge und den beweglichen Teilen fern.
10. Während der Wartungs- oder Reinigungsarbeiten (also nach dem Entfernen der Schutzvorrichtungen) müssen die verbleibenden Risiken aufmerksam betrachtet werden. Ziehen Sie vor allen Wartungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass der Skalenschalter auf "0" steht.
11. Entfernen Sie regelmäßig den Messerschutz, indem Sie die Schraube (in der Mitte des Messerschutzes) herausdrehen, und reinigen Sie dann die Klinge und das Innere des Messerschutzes mit Alkohol oder lauwarmem Wasser.
12. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Schäden aufweist oder ausläuft.
13. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
14. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um bei unsachgemäßem Gebrauch die Gefahr von Feuer, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
15. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
16. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden und eine Einweisung in die Benutzung des Geräts erhalten haben.
18. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um bei unsachgemäßem Gebrauch Feuer, Stromschläge und/oder Verletzungen zu vermeiden.

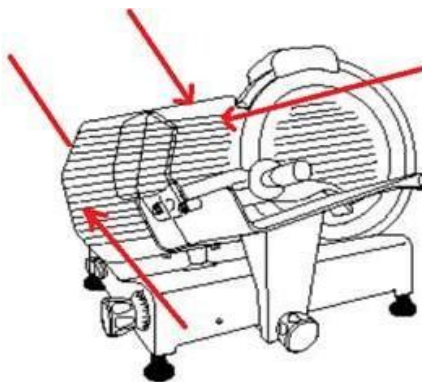
19. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Hauptspannung Ihrer Anlage übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
20. Bewahren Sie dieses Dokument griffbereit auf und geben Sie es dem zukünftigen Besitzer, wenn Sie Ihr Gerät weitergeben.

Warnung

Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten () oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

Dieser Vorgang muss mit äußerster Sorgfalt durchgeführt werden, da es sich um eine Schneidevorrichtung handelt.

Um die bewegliche Trennwand in Bezug auf das Messer einzustellen, muss die Trennwand nur leicht gedrückt oder gezogen werden, bis die gewünschte Position erreicht ist.



Die Maschine und alle ihre Teile sollten mit weichen Tüchern gereinigt werden, die mit neutralen Standardreinigungsmitteln befeuchtet sind.

Verwenden Sie zum Trocknen weiche Tücher.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Ihr Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für den Gebrauch in den folgenden Situationen bestimmt, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen,
- in Bauernhöfen und Gasthäusern,
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- in Gästezimmern.

NETZSPANNUNG

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf der Aufschnittmaschine (Typenschild) angegebenen Spannung übereinstimmt. Die Stromversorgung muss für dieses Gerät einen Überlastungsschutz haben. Stellen Sie sicher, dass der Anschluss nicht zu Stolperfallen oder Stürzen führen kann.

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Stellen Sie das Gerät nach dem Auspacken so auf, dass sich der Ein-/Ausschalter vor dem Bediener befindet.
2. Prüfen, ob der Skalenschalter auf "0" steht, einstecken, einschalten, prüfen, ob sich die Klinge fließend dreht, auf das Geräusch der sich drehenden Klinge achten, prüfen, ob die Anzeige "on" funktioniert. Ausschalten, prüfen, ob das Messer aufhört zu arbeiten.
3. Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke durch Drehen des Skalenknopfes ein.
4. Das zu schneidende Lebensmittel auf den Schiebeschlitten legen, indem Sie gegen den dem Messer zugewandten Lebensmittelarm drücken und darauf achten, dass das Lebensmittel an der beweglichen Trennwand anliegt.
5. Einschalten und damit das Messer aktivieren.
6. Nach dem Gebrauch den Skalenknopf wieder auf "0" stellen.

Der Griff sollte nicht abgenommen werden, es sei denn, die Form und Größe des Lebensmittels lassen eine Verwendung des Griffs nicht zu.

TRANSPORT - HANDHABUNG - LAGERUNG

- Das Gerät ist in einer Pappschachtel mit eingesetzten Verschlüssen verpackt.
- Die Verpackung ist für alle Transportmittel geeignet.
- Es ist möglich, einen Karton über einen anderen zu stülpen, so dass maximal 3-4 Kartons zusammenpassen.
- Die Verpackung muss trocken gehalten werden.
- Da das Gerät mehr als 15 kg wiegt, sollte es von 2 Personen vorsichtig gehandhabt werden.
- Wenn er auf einer Palette steht, manipulieren Sie ihn nur mit Paletten oder elektrischen Hebebühnen.

INSTALLATION

Es wird empfohlen, dass das Betriebspersonal bei der Installation von einem Vertreter des Herstellers oder Lieferanten der Grabenfräse unterwiesen wird.

Umgebungsbedingungen :

- Temperatur Minimum/ Maximum: + 8 °C/ + 38 °C.
- Luftfeuchtigkeit Minimum/ Maximum: 30% / 80%.
- Die Aufschnittmaschine muss auf einem stabilen Untergrund stehen, damit sie sich nicht bewegen kann.
- Das Kabel muss angeschlossen sein, um ein Stolpern oder Rutschen zu vermeiden.
- Setzen Sie die Schneidegruppe (10) , den Daumenschutz (24) , den runden Schutzgriff (25) an Ort und Stelle zusammen. Diese Teile können den Nutzer schützen. Wenn die Schärfeinheit entfernt wird, sollte nicht mehr gearbeitet werden, da es gefährlich ist, die Klinge zu schärfen. Wenn der Materialschieber (24) nicht angebracht ist, verwenden Sie das Gerät nicht zum Schneiden von Fleisch, das nicht entbeint wurde, oder von anderen Non-Food-Produkten.
- Der Knopf zum Sperren des Messerschutzes (9) ist mit einem Mikroschalter ausgestattet; wenn der Knopf ausgeschaltet ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Er sorgt für die Sicherheit des Benutzers. Siehe das Bild unten.

Nivellieren

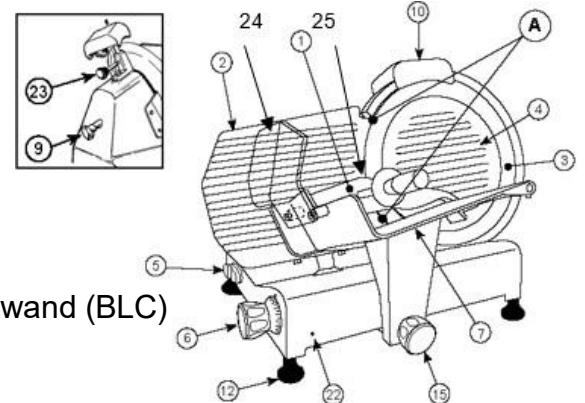
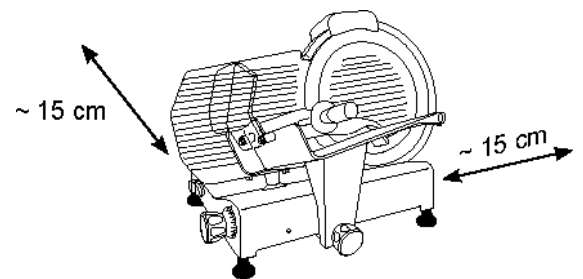
Überprüfen Sie, ob die bewegliche Trennwand (2) mit dem Skalenknopf (6) in der Position "0" mit dem Messer in Bereich (A) ausgerichtet ist.

Wenn sie nicht ausgerichtet ist, wirken Sie auf die Füße (12) ein, indem Sie den richtigen abschrauben oder anschrauben.

Benötigter Platz für die Verwendung.

Teilenummer

- 1 - Lebensmittelarm
- 2 - Bewegliche Trennwand 24 25
- 3 - Messer
- 4 - Schutz des Messers
- 5 - Ein-/Ausschalter
- 6 - Skalenknopf
- 7 - Gleitschlitten oder Gleitplatte
- 9 - Knopf zum Feststellen des Messerschutzes
- 10 - Schärfeinheit
- 12 - Füße
- 15 - Knopf zum Feststellen des Tablett (BLC)
- 22 - Feststellloch für Lebensmitteltablett / bewegliche Trennwand (BLC)
- 23 - Feststellknopf der Schärfeinheit
- 24- Daumenschutzvorrichtung
- 25- runder Schutzgriff



REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE

1. Bevor Sie den Reinigungsvorgang durchführen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass sich der Skalenknopf (6) in der Position "0" befindet. Die Messlehre oder die Schutzplatte sollte während der Reinigung des Messers geschlossen sein ;
2. Verwenden Sie keinen Wasserstrahl.
3. Verwenden Sie keine Bürsten, die die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
4. Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit einem normalen, neutralen Reinigungsmittel getränkt ist (siehe z. B. den Typ, der in der Zubehörpackung enthalten ist).
5. Bewegen Sie das Gerät nicht, um es zu reinigen. Es gibt und es wird empfohlen, geeignete Schnittschutzhandschuhe zu verwenden, um dort zu handeln, wo die Gefahr von Schnittverletzungen besteht.

Wie Sie sehen, wurde die Aufschnittmaschine unter größtmöglicher Berücksichtigung der einfachen, schnellen und perfekten Möglichkeit, sie in allen Teilen zu reinigen, hergestellt.

Die Maschine sollte mindestens einmal täglich oder bei Bedarf (bei jedem Wechsel der Produktart) häufiger gereinigt werden, wobei alle Oberflächen, die mit den zu schneidenden Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich zu säubern sind. Sollte das Gerät verschmutzt sein, reinigen Sie es bitte.

Wenn die Aufschnittmaschine nicht mehr schneidet, kann dies auf eine Überhitzung des Motors zurückzuführen sein. Bitte schicken Sie das Gerät zur Überprüfung an die nächste autorisierte Kundendienststelle. Es ist nicht notwendig, die Klinge zum Reinigen auszubauen, da sie in allen Teilen gereinigt werden kann, ohne dass sie ausgebaut werden muss.

- Verwenden Sie dazu Schutzhandschuhe.

Demontage der Klingenabdeckung (4).

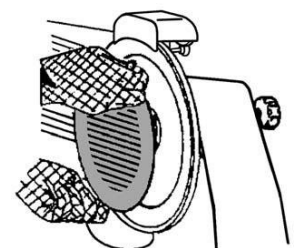
- Lösen Sie den Knopf (9), schrauben Sie ihn ab und entfernen Sie die Messerscheibe.

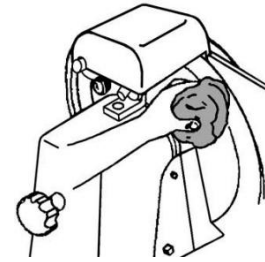
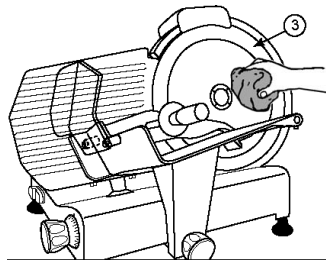
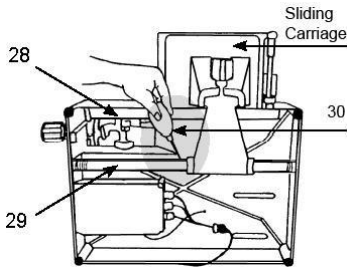
Klingenabdeckscheibe (4).

- Reinigen Sie die Klinge (3) auf beiden Seiten wie in der Zeichnung gezeigt.

Wenn der Gleitschlitten nicht mehr sanft gleitet, legen Sie das Gerät auf die Seite.

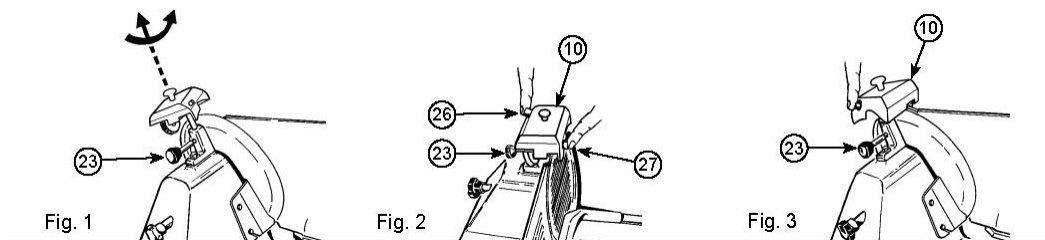
Reinigen Sie den Gleitschlitten (29) und schmieren Sie ihn mit Vaseline oder Industrieöl.





SCHÄRFEN DER KLINGEN

Wenn das Gerät nicht gut schneidet und die Klinge stumpf ist, muss die Klinge von qualifiziertem Personal geschärft werden.



Hinweis: Es ist zu beachten, dass die Klinge sehr widerstandsfähig ist und daher nur geschärft werden sollte, wenn die Schneidfähigkeit nachlässt. Bei Schneidemaschinen mit eingebautem Klingenschärfer muss die Lehrplatte oder die Schutzplatte während des Schleifvorgangs geschlossen sein.

- Ausstecken.
- Stellen Sie sicher, dass die bewegliche Trennwand geschlossen ist (Skalenknopf (6) in Position "0").
- Reinigen Sie den zu schärfenden Teil des Messers gründlich.
- Setzen Sie den Stecker wieder ein.
- Lösen Sie den Verriegelungsknopf (23) der Schärfeinheit (10).
- Heben Sie die Schärfeinheit (10) an, indem Sie sie um 180° drehen, so dass sich beide Räder in der Arbeitsposition befinden. Siehe Abb. 1.
- Senken Sie die Schärfeinheit (10) ab, bis sie einrastet.
- Blockieren Sie die Gruppe, indem Sie den Verriegelungsknopf (23) drehen. Siehe Abb. 2.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie den Knopf (26) und lassen Sie das Messer etwa 1 Minute lang laufen. Wenn das Messer stillsteht, prüfen Sie, ob sich an der Kante ein Grat gebildet hat.
- Nachdem Sie auf Grate geprüft haben, schalten Sie (5) ein und drücken Sie den Knopf (27) etwa 3 Sekunden lang sanft, um die beim Schleifen entstandenen Grate zu entfernen. Stellen Sie den Skalenknopf (6) wieder auf die Position "0".
- Nach dem Schärfen bringen Sie die Schärfeinheit (10) wieder in ihre ursprüngliche Position, siehe Abb. 3, und reinigen Sie die Klingenkante und die Räder mit Alkohol.

- Nach mehrmaligem Schärfen entfernen Sie die Rückstände vom Schleifrad mit Alkohol und einer Bürste.

AUSWECHSELN DER KLINGE

Die Klinge muss ausgetauscht werden, wenn sie nicht mehr geschärft werden kann oder wenn der Abstand zwischen dem scharfen Teil der Klinge und dem Klingenschutz mehr als **6 mm** beträgt. Schicken Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Kundendienst, um die Klinge auszutauschen.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre.

Wenn Sie Probleme oder Fragen haben, können Sie auf unserer Service-Website leicht auf unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Benutzerhandbücher zugreifen: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugriff auf den gesamten verfügbaren Online-Support, der so gestaltet ist, dass er Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst? Sie werden dann zum Formular für die Kundensupportanfrage weitergeleitet, das Sie ausfüllen können, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Fehler ab, die bei normalem Gebrauch gemäß dem Verwendungszweck und den Angaben im Benutzerhandbuch auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport beim Versand des Produkts durch den Eigentümer. Sie deckt auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts oder die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen ab.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Störungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der Empfehlungen zur Stromversorgung, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder falsche Nutzung des Geräts sowie durch die Verwendung von ungeeignetem Zubehör verursacht werden.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.

- Alle Geräte, die von anderen als den dazu befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) zerlegt wurden, auch wenn es sich nur um Teile davon handelt.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Bestimmte Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschlechtern sich mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch schlechte Nutzungs- oder Pflegebedingungen Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt. Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt auf unserer Website gekauft werden: <https://sav.hkoenig.com/>.

UMWELT

ACHTUNG:



Dieses Produkt darf nicht wie andere Haushaltsprodukte entsorgt werden. Es gibt eine Sortierung dieser Abfälle nach Gemeinden, daher sollten Sie sich bei den örtlichen Behörden erkundigen, wo Sie dieses Produkt zurückgeben können.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten nämlich gefährliche Substanzen, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben, und müssen recycelt werden. Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass elektrische und elektronische Geräte mit Sorgfalt ausgewählt werden sollten, ein Mülleimer auf Rädern ist mit einem Kreuz gekennzeichnet.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Frankreich.
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

LEES EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat aansluit om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Let vooral op de paragrafen met de veiligheids- en gevarensymbolen. Bedieners moeten worden getraind in de gevaren die gepaard gaan met het gebruik en schoonmaken van snijmachines en in de voorzorgsmaatregelen die moeten worden genomen.

BELANG VAN INSTRUCTIES

1. De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van de machine. Deze bevat belangrijke informatie over veiligheid en gevaren, aangegeven met symbolen.
2. De opgenomen informatie stelt u in staat de machine in perfecte veiligheidsomstandigheden te gebruiken en maximale tevredenheid te bereiken.
3. Het doel van deze handleiding is om de klant zoveel mogelijk informatie te geven over onze snijmachine en de instructies voor het gebruik en onderhoud ervan, om een correcte werking te garanderen.
4. Deze instructies moeten worden overhandigd aan de personen die verantwoordelijk zijn voor het gebruik en het periodieke onderhoud van de snijmachine.
5. De instructies moeten in goede staat worden bewaard en op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden bewaard zodat ze snel kunnen worden geraadpleegd.
6. Snijmachines zijn onderhevig aan revisie en kunnen daarom andere details hebben dan afgebeeld; deze mogelijkheid heeft geen invloed op de informatie in deze instructie.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Kleur	Roestvrij staal	Rood	Roestvrij staal	Zwart	Rood	Blauw	Roestvrij staal
Vermogen	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Afmetingen	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 mm	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Gewicht (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Type lemmet	Zuiver Italiaans stalen lemmet	Puur Italiaans stalen lemmet	Zuiver Italiaans stalen lemmet	Puur Italiaans stalen lemmet	Puur Italiaans stalen lemmet	Puur Italiaans lemmet	Puur Italiaans lemmet
Capaciteit	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Snij aanpassing	tot 12 mm	tot 12 mm	tot 12 mm	tot 12 mm	tot 12 mm	tot 12mm	1-15 mm
Diameter blad	22 cm	22 cm	25 cm blad	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

WAARSCHUWING: TE NEMEN

VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te vermijden. Reinig het apparaat niet met veel water.
2. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhouds- en demontagewerkzaamheden uitvoert om de afschermingen te reinigen.
3. Gebruik altijd snijmachines die volledig gemonteerd zijn met de lade en voedselarm en met alle afschermingen gemonteerd. Gebruik het apparaat niet als de afschermingen verwijderd zijn.
4. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
5. Duw voedsel nooit met de hand.
6. Het mes is scherp, dus ga er voorzichtig mee om bij het schoonmaken.
7. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker.
8. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie en de nodige elektrische of mechanische aanpassingen.
9. Het gebruik van reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van onjuist gebruik van het apparaat.

1. Gebruik de snijmachine niet voor bevroren voedsel, vlees zonder botten, **groenten** of iets anders dan voedsel.
2. Controleer regelmatig de toestand van het snoer; als het beschadigd is, moet het door gekwalificeerd personeel worden vervangen.
3. Dompel de snijmachine niet onder in water bij het schoonmaken.
4. Spuit de snijmachine niet schoon.
5. Gebruik geen verlengkabels.
6. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
7. Gebruik het apparaat niet met natte handen of blote voeten.
8. Houd de snijmachine uit de buurt van warmtebronnen.
9. Houd uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen, zelfs als er veiligheidsvoorzieningen zijn. Houd uw handen uit de buurt van het mes en bewegende delen, zelfs als de machine is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen.
10. Tijdens onderhouds- of reinigingswerkzaamheden (d.w.z. na het verwijderen van de afschermingen) moet u zorgvuldig rekening houden met de resterende risico's. Trek voor elk onderhoud de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat de schaalverdeling in stand "0" staat.
11. Verwijder regelmatig de mesbescherming door de schroef (in het midden van de bescherming) los te draaien en reinig vervolgens het mes en de binnenkant van de bescherming met alcohol of lauw water.
12. Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijke tekenen van schade zijn of als het lekt.
13. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
14. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel bij verkeerd gebruik te voorkomen.
15. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
16. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
17. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

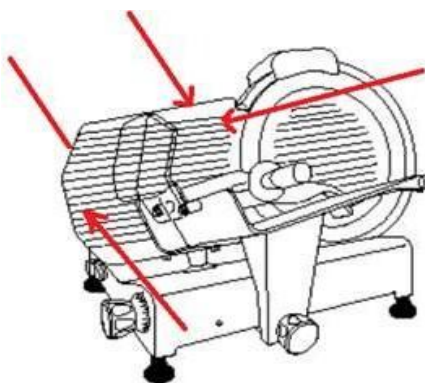
18. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel bij verkeerd gebruik te voorkomen.
19. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de hoofdspanning van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw verkoper en sluit het apparaat niet aan.
20. Houd dit document bij de hand en geef het aan de toekomstige eigenaar als u uw apparaat verkoopt.

Waarschuwing

Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens () of met gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren volledig begrijpen.

Deze handeling moet met de grootste zorg worden uitgevoerd, aangezien het een snij-inrichting betreft.

Om het beweegbare tussenschot ten opzichte van het mes af te stellen, duwt of trekt u gewoon lichtjes aan het tussenschot tot de gewenste positie is bereikt.



De machine en alle onderdelen moeten worden gereinigd met zachte doeken gedrenkt in een standaard neutraal schoonmaakmiddel.

Gebruik zachte doeken voor het drogen.

Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als het gevallen is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
- in boerenherbergen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- in gastenkamers.

NETSPANNING

Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning die op de snijmachine (typeplaatje) is aangegeven. De voeding moet beveiligd zijn tegen overbelasting voor dit apparaat. Zorg ervoor dat de aansluiting geen struikelen of vallen kan veroorzaken.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats het apparaat na het uitpakken zodanig dat de aan/uit-schakelaar zich voor de gebruiker bevindt.
2. Controleer of de knop met schaalverdeling in de stand "0" staat, steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in, controleer of het mes soepel draait, controleer het geluid van het draaiende mes, controleer of de "aan"-indicator goed werkt. Schakel uit, controleer of het mes stopt met draaien.
3. Stel de gewenste snijdikte in door aan de knop met schaalverdeling te draaien.
4. Plaats het te snijden voedsel op de glijlede door tegen de voedselsteunarm te duwen die naar het mes gericht is, en zorg ervoor dat het voedsel tegen het bewegende tussenschot rust.
5. Zet het apparaat aan en activeer het mes.
6. Zet na gebruik de knop met de schaalverdeling terug in de stand "0".

De handgreep mag niet worden verwijderd, tenzij de vorm en grootte van het voedsel het gebruik ervan niet toelaten.

TRANSPORT - BEHANDELING - OPSLAG

- Het apparaat is verpakt in een kartonnen doos met ingestoken stoppen.
- De verpakking is geschikt voor alle transportmiddelen.
- De ene kartonnen doos kan op de andere worden geplaatst tot een maximum van 3-4 dozen.
- De verpakking moet droog worden gehouden.
- Aangezien het apparaat meer dan 15 kg weegt, moet het voorzichtig worden gehanteerd door 2 personen.
- Bij palletisering alleen hanteren met pallets of elektrische vorkheftrucks.

INSTALLATIE

Het wordt aanbevolen dat het bedieningspersoneel tijdens de installatie wordt geïnstrueerd door een vertegenwoordiger van de fabrikant of leverancier van de sleuvengraver.

Omgevingsomstandigheden :

- Minimum/ Maximum temperatuur: + 8 °C/ + 38 °C

- Minimum/ Maximum vochtigheid: 30% / 80%.
- De snijmachine moet op een stabiele ondergrond worden geplaatst om te voorkomen dat deze verschuift.
- De kabel moet worden aangesloten om struikelen of uitglijden te voorkomen.
- Monteer de snijeenheid (10), duimbeschermer (24) en ronde beschermhandgreep (25) op hun plaats. Deze onderdelen kunnen de gebruiker beschermen. Als de slijpgroep is verwijderd, mag er geen werk meer worden gedaan, omdat het gevaarlijk is om het mes te slijpen. Gebruik het apparaat niet voor het snijden van niet uitgebeend vlees en andere niet-voedingsproducten als de steunknop (24) niet op zijn plaats zit.
- De vergrendelknop van de mesbescherming (9) is voorzien van een microscharnelaar; als de knop wordt uitgeschakeld, stopt het apparaat automatisch. Dit garandeert de veiligheid van de gebruiker. Zie onderstaande afbeelding.

Nivellering

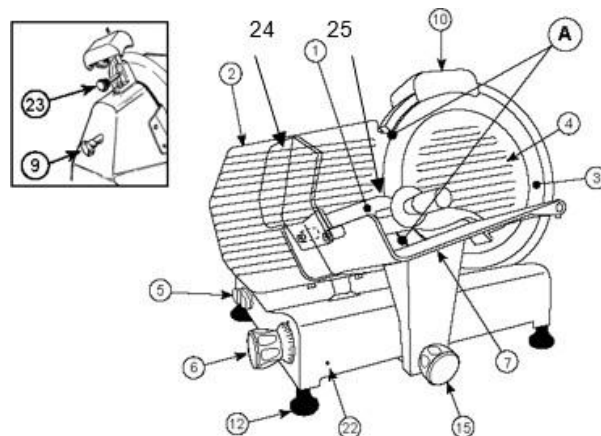
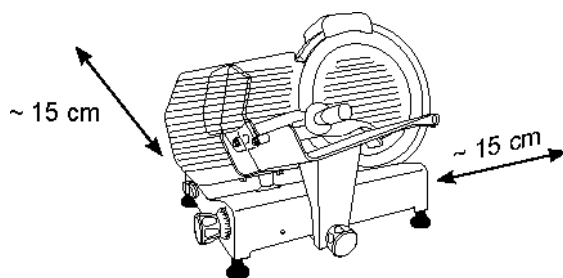
Controleer of het beweegbare tussenschot (2) met de geleideknop (6) in positie "0" uitgelijnd is met het mes in gebied (A).

Als het niet uitgelijnd is, stel dan de voetjes (12) bij door de juiste voetjes los te draaien of vast te schroeven.

Benodigde ruimte voor gebruik.

Onderdeelnummer

- 1 - Voedselsteunarm
- 2 - Verplaatsbaar tussenschot 24 25
- 3 - Blad
- 4 - Beschermkap
- 5 - Aan/uit schakelaar
- 6 - Gegradueerde knop
- 7 - Glijlede of schuiflade
- 9 - Vergrendelknop mesbeschermmer
- 10 - Slijpeenheid
- 12 - Voeten
- 15 - Knop voor bevestiging dienblad (BLC)
- 22 - Vergrendelingsgat voor voedselbak / verplaatsbaar tussenschot (BLC)
- 23 - Vergrendelknop slijpeenheid
- 24- Duimbeveiliging
- 25- Ronde beschermende handgreep



SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE



1. Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat de schaalknop (6) in stand "0" staat. De meetplaat of beschermplaat moet gesloten zijn als u het blad reinigt;

2. Gebruik geen waterstralen.
3. Gebruik geen borstels die het oppervlak van de machine kunnen beschadigen.
4. Gebruik een zachte doek gedrenkt in een normaal, neutraal reinigingsmiddel (zie bijvoorbeeld het type dat in de doos met accessoires zit).
5. Verplaats het apparaat niet om het schoon te maken. Het is raadzaam om geschikte snijwerende handschoenen te gebruiken als er snijgevaar is.

Zoals u ziet, is de snijmachine ontworpen om zo eenvoudig, snel en gemakkelijk mogelijk schoon te maken.

De machine moet ten minste eenmaal per dag worden gereinigd, of vaker indien nodig (telkens wanneer het type product wordt gewijzigd), waarbij alle oppervlakken die in contact komen met het te snijden voedsel moeten worden gereinigd.

Als het apparaat vuil is, maak het dan schoon.

Als de snijmachine stopt met snijden, kan dit te wijten zijn aan oververhitting van de motor. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor controle. Het is niet nodig om het mes te demonteren om het schoon te maken, omdat het in alle onderdelen kan worden schoongemaakt zonder het te demonteren.

- Gebruik beschermende handschoenen.

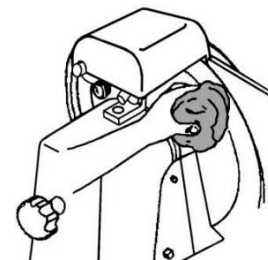
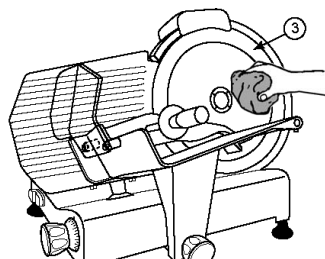
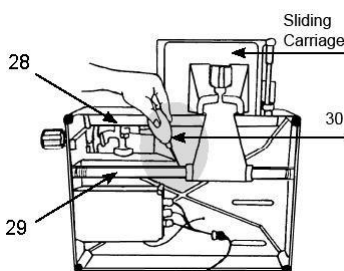
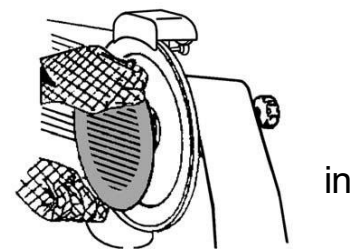
Verwijderen van de mesbescherming (4).

- Draai de knop (9) los, draai hem los en verwijder de bladdekselschijf (4).

- Reinig het mes (3) aan beide zijden zoals aangegeven in de tekening.

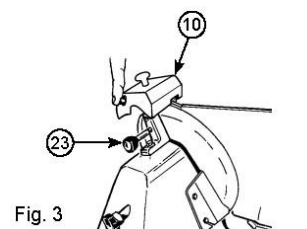
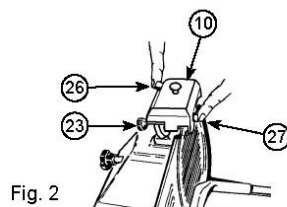
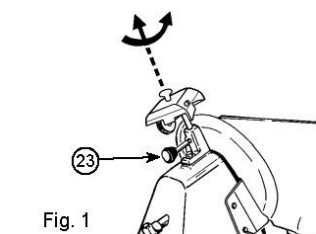
Als de schuifslide niet meer soepel glijdt, draai de machine dan op zijn kant.

Reinig de schuifslide (29) en smeer deze in met vaseline of industriële olie.



MESSEN SLIJPEN

Als de machine niet goed snijdt en het mes bot is, moet het mes door gekwalificeerd personeel worden geslepen.



Let op: het mes is erg sterk en mag alleen worden geslepen als de snijcapaciteit afneemt. Bij snijmachines met een geïntegreerde messenslijper moet de peilplaat of beschermplaat gesloten zijn tijdens het slijpen.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer of het beweegbare tussenschot gesloten is (knop met schaalverdeling (6) in stand "0").
- Maak het deel van het mes dat geslepen moet worden zorgvuldig schoon.
- Plaats de stekker terug.
- Draai de vergrendelknop (23) op de slijpeenheid (10) los.
- Til de slijpeenheid (10) op door deze 180° te draaien, zodat beide wielen in de werkstand staan. Zie Fig. 1.
- Laat de slijpeenheid (10) zakken tot deze vergrendelt.
- Vergrendel de eenheid door aan de vergrendelknop (23) te draaien. Zie Fig. 2.
- Inschakelen.
- Druk op knop (26) en laat het mes ongeveer 1 minuut draaien. Controleer met stilstaand mes op bramen aan de rand.
- Schakel na controle op bramen (5) in en druk zachtjes op knop (27) gedurende ongeveer 3 seconden om de bramen die tijdens het slijpen zijn ontstaan te verwijderen. Zet de knop met schaalverdeling (6) terug in de stand "0".
- Zet na het slijpen het slijpparaat (10) terug in zijn oorspronkelijke positie, zie Fig. 3, en reinig de rand van het mes en de wieltes met alcohol.
- Verwijder na meerdere slijpbeurten alle resten van het slijpwiel met alcohol en een borstel.

HET MES VERVANGEN

Het mes moet vervangen worden als het niet meer geslepen kan worden of als de afstand tussen de snijkant van het mes en de mesbescherming groter is dan **6 mm**. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om het mes te vervangen.

GARANTIE

De garantieperiode voor onze producten is 2 jaar.

Als u problemen of vragen hebt, kunt u gemakkelijk toegang krijgen tot onze helppagina's, tips voor het oplossen van problemen, veelgestelde vragen en gebruikershandleidingen op onze servicesite: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentiernaam van uw apparaat in de zoekbalk in te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online ondersteuning die is ontworpen om zo goed mogelijk aan uw behoeften te voldoen.

Als u nog steeds geen antwoord op uw vraag of probleem kunt vinden, klikt u op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? U wordt dan doorverwezen naar het aanvraagformulier voor klantenondersteuning, dat u kunt invullen om uw verzoek te valideren en hulp te krijgen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle gebreken die optreden bij normaal gebruik, in overeenstemming met het gebruik en de specificaties van de gebruikershandleiding.

Deze garantie is niet van toepassing op verpakkings- of transportproblemen tijdens de verzending van het product door de eigenaar. De garantie dekt evenmin normale slijtage van het product of onderhoud of vervanging van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN GARANTIE

- Accessoires en slijtageonderdelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle defecten die het gevolg zijn van verkeerd gebruik (schokken, niet-naleving van de aanbevelingen voor de stroomvoorziening, slechte gebruiksomstandigheden, enz.
- Schade van externe oorsprong: brand, waterschade, stroompieken, enz.
- Elk apparaat dat gedemonteerd is, zelfs gedeeltelijk, door personen die daartoe niet bevoegd zijn (in het bijzonder de gebruiker).
- Producten met een ontbrekend, beschadigd of onleesbaar serienummer dat niet kan worden geïdentificeerd.
- Producten voor verhuur, demonstratie of tentoonstelling.

(*) Bepaalde onderdelen van uw apparaat, bekend als slijtageonderdelen of verbruiksartikelen, verslechteren met de tijd en de gebruiksfrequentie van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan worden verergerd door onjuist gebruik of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen vallen daarom niet onder de garantie.

Ook de accessoires die bij het apparaat worden geleverd, vallen niet onder de garantie. Ze kunnen niet worden geruild of terugbetaald. Sommige accessoires kunnen echter rechtstreeks op onze website worden gekocht: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

LET OP:



Gooi dit product niet weg op dezelfde manier als andere huishoudelijke producten. Afval wordt gesorteerd door de plaatselijke autoriteiten, dus u moet bij uw plaatselijke autoriteiten navragen waar u dit product kunt inleveren. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de volksgezondheid en moeten worden gerecycled. Het symbool hiernaast geeft aan dat elektrische en elektronische apparatuur met zorg moet worden gekozen. Een afvalbak op wieltjes is gemarkeerd met een kruis.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Frankrijk
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de conectar el aparato para evitar daños causados por un uso incorrecto. Preste especial atención a los párrafos que contienen los símbolos de seguridad y peligro. Los operarios deben recibir formación sobre los peligros que conlleva el uso y la limpieza de las cortadoras de fiambres y sobre las precauciones que deben tomarse.

IMPORTANCIA DE LAS INSTRUCCIONES

1. El manual de instrucciones es parte integrante de la máquina. Contiene información importante sobre seguridad y peligros, indicada mediante símbolos.
2. La información incluida le permitirá utilizar la máquina en perfectas condiciones de seguridad y lograr la máxima satisfacción.
3. El objetivo de este manual es proporcionar al cliente la mayor información posible sobre nuestra cortadora de fiambres y las instrucciones para su uso y mantenimiento, con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.
4. Estas instrucciones deben entregarse a las personas responsables del uso y mantenimiento periódico de la cortadora de fiambres.
5. Las instrucciones deben conservarse en buen estado y guardarse en un lugar de fácil acceso para una consulta rápida.
6. Las cortadoras están sujetas a revisión y, por lo tanto, pueden tener detalles diferentes de los ilustrados; esta posibilidad no influye en la información contenida en estas instrucciones.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Color	Acero inoxidable	Rojo	Acero inoxidable	Negro	Rojo	Azul	Acero inoxidable
Potencia nominal	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Dimensiones	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 mm	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	60 x 49 x 46
Peso (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Tipo de hoja	Hoja de acero italiano puro	Hoja de acero italiano puro	Hoja de acero italiano puro	Hoja de acero italiano puro	Hoja de acero italiano puro	Hoja de acero italiano puro	Cuchilla de acero italiano puro
Capacidad	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Ajuste de corte	hasta 12 mm	hasta 12 mm	hasta 12 mm	hasta 12 mm	hasta 12 mm	hasta 12 mm	de 1 a 15 mm
Diámetro de la hoja	22 cm	22 cm	Hoja de 25 cm	25 cm	25 cm	25 cm cuchilla	30 cm

ADVERTENCIA: PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMARSE



1. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No limpie el aparato con mucha agua.
2. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice. Desenchufe el aparato antes de realizar operaciones de mantenimiento y desmontaje para limpiar las protecciones.
3. Utilice siempre cortadoras de fiambres completamente montadas con la bandeja y el brazo para alimentos y con todas las protecciones colocadas. No utilice la máquina con las protecciones desmontadas.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. Nunca empuje los alimentos con la mano.
6. La cuchilla está afilada, así que manipúlela con cuidado al limpiarla.
7. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
8. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen y realicen los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.
9. El uso de piezas de repuesto no recomendadas o vendidas por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice el aparato al aire libre.

ADVERTENCIAS Y NORMAS DE SEGURIDAD



El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso incorrecto del aparato.

1. No utilice la cortadora para alimentos congelados, carne deshuesada, **verduras** o cualquier otra cosa que no sea comida.
2. Compruebe periódicamente el estado del cable; si está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado.
3. No sumerja la cortadora de fiambres en agua cuando la limpie.
4. No lave la cortadora de fiambres con una manguera.
5. No utilice cables alargadores.
6. No desenchufe el aparato tirando del cable.
7. No utilice el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
8. Mantenga la cortadora alejada de fuentes de calor.
9. Mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento, aunque existan dispositivos de seguridad. Aunque la máquina disponga de dispositivos de seguridad, mantenga las manos alejadas de la cuchilla y de las piezas móviles.
10. Durante las operaciones de mantenimiento o limpieza (es decir, después de retirar los protectores), deben tenerse muy en cuenta los riesgos restantes. Antes de cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y asegúrese de que la escala está en posición "0".
11. Retire periódicamente la protección de la cuchilla desatornillando el tornillo (en el centro de la protección), luego limpie la cuchilla y el interior de la protección con alcohol o agua tibia.
12. No utilice el aparato si se ha caído, si presenta daños evidentes o si tiene fugas.
13. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
14. Al utilizar aparatos eléctricos, deben tomarse siempre precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
15. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
16. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados por un adulto.
17. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años, siempre que estén supervisados y hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
18. Al utilizar aparatos eléctricos, deben tomarse siempre precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.

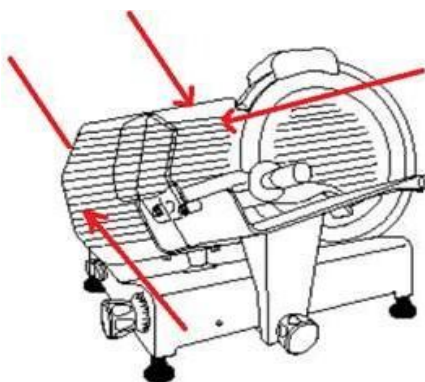
19. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se corresponde con el voltaje principal de su instalación. En caso contrario, póngase en contacto con su distribuidor y no conecte el aparato.
20. Conserve este documento a mano y entrégueselo al futuro propietario si vende el aparato.

Advertencia

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas () o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan perfectamente los peligros potenciales.

Esta operación debe realizarse con el máximo cuidado, ya que se trata de un dispositivo cortante.

Para ajustar el tabique móvil en relación con la cuchilla, basta con empujar o tirar ligeramente del tabique hasta alcanzar la posición deseada.



La máquina y todas sus piezas deben limpiarse con paños suaves empapados en detergentes neutros estándar.

Utilice paños suaves para el secado.

No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se ha estropeado o si se ha caído. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.

Su aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está previsto su uso en las siguientes situaciones, que no están cubiertas por la garantía:

- en cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
- en posadas de granjas,
- por huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
- en habitaciones de huéspedes.

TENSIÓN DE RED

Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a la indicada en la cortadora (placa de características). La fuente de alimentación debe disponer de protección contra sobrecargas para este aparato. Asegúrese de que la conexión no pueda provocar tropiezos o caídas.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Una vez desembalado, coloque el aparato de forma que el interruptor de encendido/apagado quede frente al operador.
2. Compruebe que el mando graduado está en la posición "0", enchufe, encienda, compruebe que la cuchilla gira suavemente, compruebe el ruido de la cuchilla al girar, compruebe que el indicador "on" funciona correctamente. Apagar, comprobar que la cuchilla deja de girar.
3. Ajuste el grosor de corte deseado girando el botón graduado.
4. Coloque el alimento a cortar sobre el carro deslizante empujando contra el brazo de apoyo del alimento frente a la cuchilla, asegurándose de que el alimento se apoya contra el tabique móvil.
5. Encienda, activando la cuchilla.
6. Después del uso, vuelva a colocar el mando graduado en la posición "0".

La empuñadura no debe retirarse a menos que la forma y el tamaño del alimento no permitan su uso.

TRANSPORTE - MANIPULACIÓN - ALMACENAMIENTO



- La máquina está embalada en una caja de cartón con tapones insertados.
- El embalaje es adecuado para todos los medios de transporte.
- Se puede colocar una caja de cartón encima de otra hasta un máximo de 3-4 cajas.
- El embalaje debe mantenerse seco.
- Como el aparato pesa más de 15 kg, debe ser manipulado con cuidado por 2 personas.
- En caso de paletización, manipular únicamente con paletas o carretillas elevadoras eléctricas.

INSTALACIÓN

Se recomienda que el personal de operación sea instruido durante la instalación por un representante del fabricante o proveedor de la zanjadora.

Condiciones ambientales :

- Temperatura mínima/máxima: + 8 °C/ + 38 °C
- Humedad mínima/máxima: 30% / 80%.
- La zanjadora debe colocarse sobre una superficie estable para evitar que se mueva.
- El cable debe estar conectado para evitar tropiezos o resbalones.
- Monte la unidad de corte (10) , la protección del pulgar (24) , el asa redonda de protección (25) en su sitio. Estas piezas pueden proteger al usuario. Cuando se retira el grupo de afilado, no se debe seguir trabajando, ya que es peligroso afilar la cuchilla. No utilice el aparato para cortar carne sin deshuesar u otros productos no alimentarios cuando el dispositivo de empuje de apoyo (24) no esté colocado.
- El botón de bloqueo de la protección de la cuchilla (9) está provisto de un microinterruptor; cuando se apaga el botón, la máquina se detiene automáticamente. Esto garantiza la seguridad del usuario. Véase la imagen inferior.

Nivelación

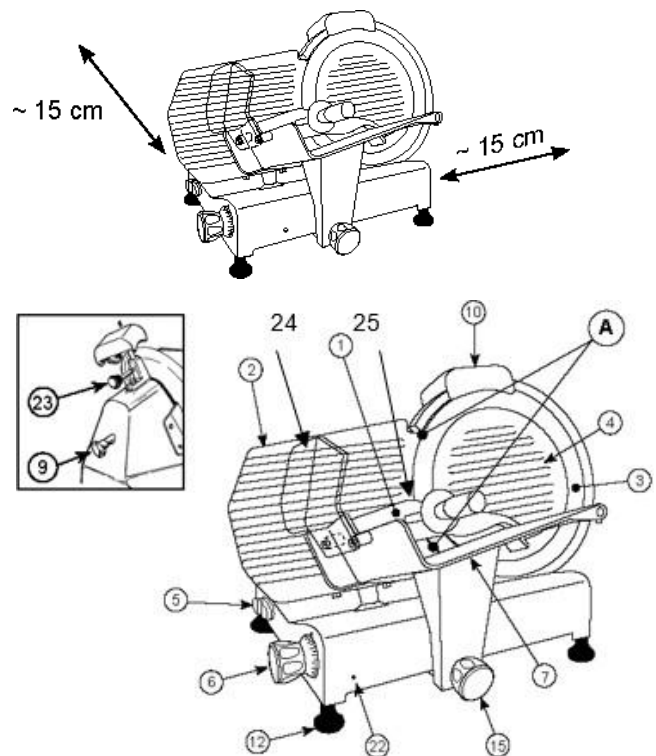
Compruebe que el tabique móvil (2) con el pomo graduado (6) en posición "0" está alineado con la cuchilla en la zona (A).

Si no está alineado, ajuste los pies (12) desenroscando o enroscando los correctos.

Espacio necesario para el uso.

Número de pieza

- 1 - Brazo de soporte de alimentos
- 2 - Tabique móvil 24 25
- 3 - Cuchilla
- 4 - Protección de la cuchilla
- 5 - Interruptor de encendido/apagado
- 6 - Pomo graduado
- 7 - Carro o placa deslizante
- 9 - Pomo de bloqueo de la protección de la cuchilla
- 10 - Unidad de afilado
- 12 - Pies
- 15 - Pomo de fijación de la bandeja (BLC)
- 22 - Orificio de bloqueo bandeja / tabique móvil (BLC)
- 23 - Pomo de bloqueo del afilador
- 24- Dispositivo de protección del pulgar
- 25- Empuñadura redonda de protección



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



1. Antes de proceder a la limpieza, desenchufe la máquina de la red eléctrica y asegúrese de que el botón de la escala (6) está en la posición "0". La placa

calibradora o la placa protectora deben estar cerradas cuando se limpie la cuchilla;

2. No utilice chorros de agua.
3. No utilice cepillos que puedan dañar la superficie de la máquina.
4. Utilice un paño suave empapado en un detergente normal y neutro (consulte, por ejemplo, el tipo incluido en la caja de accesorios).
5. No mueva el aparato para limpiarlo. Es aconsejable utilizar guantes anticorte adecuados cuando exista riesgo de corte.

Como puede ver, la cortadora de fiambres ha sido diseñada para que su limpieza sea lo más fácil, rápida y sencilla posible.

La máquina debe limpiarse al menos una vez al día, o con mayor frecuencia si es necesario (cada vez que se cambie el tipo de producto), teniendo cuidado de limpiar todas las superficies que entran en contacto con los alimentos a cortar.

Si la máquina está sucia, límpiela.

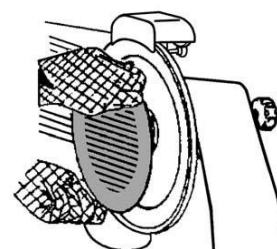
Si la cortadora de fiambres deja de cortar, puede deberse a un sobrecalentamiento del motor. Lleve el aparato a su centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen. No es necesario desmontar la cuchilla para limpiarla, ya que se puede limpiar en todas sus partes sin necesidad de desmontarla.

- Utilice guantes de protección.

Retirar la tapa de la cuchilla (4).

- Afloje el pomo (9), desenrosque y retire el disco disco protector de la cuchilla (4).

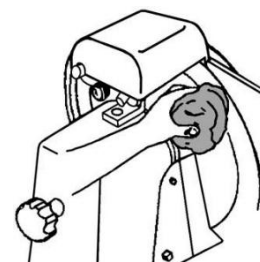
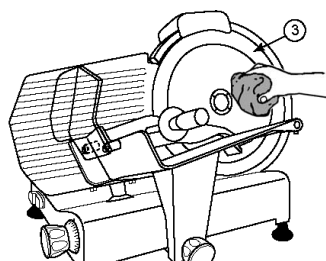
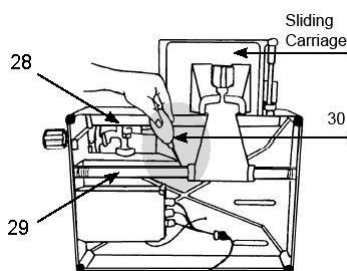
- Limpie la cuchilla (3) por ambos lados como se muestra en el dibujo.



en

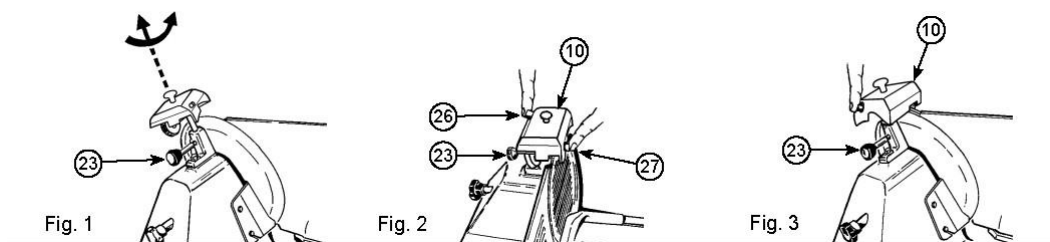
Si el carro deslizante ya no se desliza con suavidad, ponga la máquina de lado.

Limpie la barra de deslizamiento (29) y lubríquela con vaselina o aceite industrial.



AFILADO DE LAS CUCHILLAS

Si la máquina no corta bien y la cuchilla está desafilada, ésta debe ser afilada por personal cualificado.



N.B.: hay que tener en cuenta que la cuchilla es muy resistente y sólo debe afilarse cuando se reduce la capacidad de corte. En las cortadoras de fiambres equipadas con afilador de cuchillas integrado, la placa calibradora o la placa protectora deben estar cerradas durante la operación de afilado.

- Desenchufar.
- Compruebe que el tabique móvil está cerrado (pomo graduado (6) en posición "0").
- Limpie cuidadosamente la parte de la cuchilla a afilar.
- Vuelva a colocar el tapón.
- Afloje el botón de bloqueo (23) de la unidad de afilado (10).
- Levante la unidad de afilado (10) girándola 180°, de modo que ambas ruedas queden en posición de trabajo. Véase la fig. 1.
- Baje la unidad de afilado (10) hasta que se bloquee.
- Bloquee la unidad girando el botón de bloqueo (23). Véase la figura 2.
- Encendido.
- Pulse el botón (26) y deje que la cuchilla gire durante aproximadamente 1 minuto. Con la cuchilla parada, compruebe si hay rebabas en el filo.
- Después de comprobar que no haya rebabas, encienda (5) y pulse suavemente el botón (27) durante unos 3 segundos para eliminar las rebabas producidas durante el afilado. Vuelva a colocar el botón graduado (6) en la posición "0".
- Después del afilado, vuelva a colocar la unidad de afilado (10) en su posición original, ver Fig. 3, y limpie el filo de la cuchilla y las ruedas con alcohol.
- Después de varias operaciones de afilado, elimine los residuos de la rueda de afilado con alcohol y un cepillo.

SUSTITUCIÓN DE LA CUCHILLA

La cuchilla debe sustituirse cuando ya no pueda afilarse o cuando la distancia entre el filo de la cuchilla y la protección de la cuchilla sea superior a **6 mm**. Devuelva el aparato a su centro de servicio autorizado más cercano para sustituir la cuchilla.

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para la solución de problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Escribiendo el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, podrá acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? A continuación, se le dirigirá al formulario de solicitud de asistencia al cliente, que podrá rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el transcurso de una utilización normal, de acuerdo con el uso y las especificaciones del manual de instrucciones.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o de transporte durante el envío del producto por el propietario. Tampoco cubre el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- El mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento inadecuado o de un uso incorrecto del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, subidas de tensión, etc.
- Cualquier aparato que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas no autorizadas para ello (en particular, el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, impidiendo su identificación.
- Productos para alquiler, demostración o exposición.

(*) Ciertas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede verse agravado por un uso o mantenimiento inadecuados del aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>.

MEDIO AMBIENTE

PRECAUCIÓN:



No deseche este producto de la misma forma que otros productos domésticos. Los residuos son clasificados por las autoridades locales, por lo que debe comprobar con ellas dónde puede devolver este producto. Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nocivos para el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse. El símbolo que aparece al lado indica que los aparatos eléctricos y electrónicos deben elegirse con cuidado. El contenedor con ruedas está marcado con una cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francia

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

LEGGERE E CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER

L'USO

Prima di collegare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso per evitare danni causati da un uso improprio. Prestare particolare attenzione ai paragrafi contenenti i simboli di sicurezza e di pericolo. Gli operatori devono essere istruiti sui rischi connessi all'uso e alla pulizia delle affettatrici e sulle precauzioni da adottare.

IMPORTANZA DELLE ISTRUZIONI



1. Il manuale di istruzioni è parte integrante della macchina. Contiene importanti informazioni sulla sicurezza e sui pericoli, indicati da simboli.
2. Le informazioni contenute consentono di utilizzare la macchina in condizioni di perfetta sicurezza e di ottenere la massima soddisfazione.
3. Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al cliente il maggior numero di informazioni possibili sulla nostra affettatrice e le istruzioni per il suo utilizzo e la sua manutenzione, al fine di garantirne il corretto funzionamento.
4. Queste istruzioni devono essere consegnate alle persone responsabili dell'uso e della manutenzione periodica dell'affettatrice.
5. Le istruzioni devono essere conservate in buono stato e conservate in un luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione.
6. Le trincee sono soggette a revisioni e possono quindi presentare dettagli diversi da quelli illustrati; questa possibilità non influisce sulle informazioni contenute in queste istruzioni.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Colore	Acciaio inox	Rosso	Acciaio inox	Nero	Rosso	Blu	Acciaio inox
Potenza nominale	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Dimensioni	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 mm	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Peso (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Tipo di lama	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano	Lama in puro acciaio italiano
Capacità	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Regolazione del taglio	fino a 12 mm	fino a 12 mm	fino a 12 mm	fino a 12 mm	fino a 12 mm	fino a 12 mm	1-15 mm
Diametro della lama	22 cm	22 cm	Lama da 25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

ATTENZIONE: PRECAUZIONI DA PRENDERE

1. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non pulire l'apparecchio con molta acqua.
2. Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato. Scollegare l'apparecchio prima di effettuare operazioni di manutenzione e smontaggio per la pulizia delle protezioni.
3. Utilizzare sempre affettatrici completamente assemblate con il vassoio e il braccio portavivande e con tutte le protezioni montate. Non utilizzare la macchina con le protezioni rimosse.
4. Evitare il contatto con le parti in movimento.
5. Non spingere mai il cibo con le mani.
6. La lama è affilata, quindi è bene maneggiarla con cura durante la pulizia.
7. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati.
8. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione e le eventuali regolazioni elettriche o meccaniche necessarie.
9. L'uso di parti di ricambio non raccomandate o vendute dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.

1. Non utilizzare l'affettatrice per alimenti congelati, carne disossata, **verdure** o altro.
2. Controllare periodicamente lo stato del cavo; se danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato.
3. Per la pulizia, non immergere l'affettatrice in acqua.
4. Non lavare l'affettatrice con un tubo.
5. Non utilizzare cavi di prolunga.
6. Non staccare la spina tirando il cavo.
7. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
8. Tenere l'affettatrice lontana da fonti di calore.
9. Tenere le mani lontane dalle parti in movimento, anche se sono presenti dispositivi di sicurezza. Anche se la macchina è dotata di dispositivi di sicurezza, tenere le mani lontane dalla lama e dalle parti in movimento.
10. Durante le operazioni di manutenzione o pulizia (cioè dopo aver rimosso le protezioni), è necessario considerare attentamente i rischi residui. Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare la macchina e assicurarsi che la scala sia in posizione "0".
11. Rimuovere periodicamente la protezione della lama svitando la vite (al centro della protezione), quindi pulire la lama e l'interno della protezione con alcol o acqua tiepida.
12. L'apparecchio non deve essere utilizzato se è caduto, se presenta segni evidenti di danneggiamento o se perde.
13. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
14. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre precauzioni di sicurezza per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
15. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
16. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, a condizione che siano sorvegliati e che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
18. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre precauzioni di sicurezza per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
19. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'apparecchio.

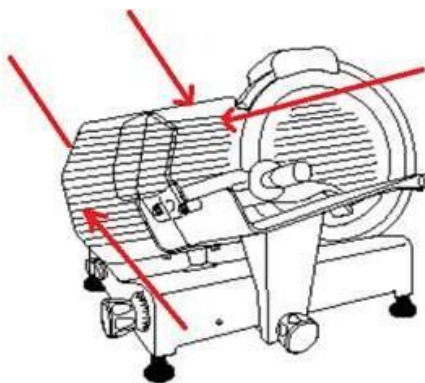
20. Tenere a portata di mano questo documento e consegnarlo al futuro proprietario in caso di vendita dell'apparecchio.

Avvertenze

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali () o con scarsa esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano appieno i potenziali pericoli.

Questa operazione deve essere eseguita con la massima attenzione in quanto si tratta di un dispositivo di taglio.

Per regolare il divisorio mobile rispetto alla lama, è sufficiente spingere o tirare leggermente il divisorio fino a raggiungere la posizione desiderata.



La macchina e tutte le sue parti devono essere pulite con panni morbidi imbevuti di normali detergenti neutri.

Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi.

Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare qualsiasi pericolo.

L'apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni, che non sono coperte da garanzia:

- nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- in locande agricole,
- da parte di ospiti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali,
- nelle camere degli ospiti.

TENSIONE DI RETE

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'affettatrice (targhetta). L'alimentazione deve essere dotata di una protezione da sovraccarico per questo apparecchio. Assicurarsi che il collegamento non possa causare

inciampi o cadute.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Una volta disimballato, posizionare l'apparecchio in modo che l'interruttore di accensione/spegnimento sia di fronte all'operatore.
2. Controllare che la manopola graduata sia in posizione "0", inserire la spina, accendere, controllare che la lama giri in modo fluido, controllare il rumore della lama che gira, controllare che l'indicatore "on" funzioni correttamente. Spegnerne, verificare che la lama smetta di ruotare.
3. Impostare lo spessore delle fette desiderato ruotando la manopola graduata.
4. Posizionare l'alimento da affettare sul carrello scorrevole spingendo contro il braccio di supporto dell'alimento rivolto verso la lama, assicurandosi che l'alimento appoggi contro la partizione mobile.
5. Accendere, attivando la lama.
6. Dopo l'uso, riportare la manopola graduata in posizione "0".

L'impugnatura non deve essere rimossa, a meno che la forma e le dimensioni dell'alimento non ne impediscano l'utilizzo.

TRASPORTO - MANIPOLAZIONE - STOCCAGGIO



- La macchina è imballata in una scatola di cartone con tappi inseriti.
- L'imballaggio è adatto a tutti i mezzi di trasporto.
- Una scatola di cartone può essere sovrapposta ad un'altra per un massimo di 3-4 scatole.
- L'imballaggio deve essere mantenuto asciutto.
- Poiché l'apparecchio pesa più di 15 kg, deve essere maneggiato con cura da 2 persone.
- In caso di pallettizzazione, movimentare solo con pallet o carrelli elevatori elettrici.

INSTALLAZIONE

Si raccomanda che il personale operativo sia istruito durante l'installazione da un rappresentante del produttore o del fornitore della scavatrice.

Condizioni ambientali:

- Temperatura minima/massima: + 8 °C/ + 38 °C
- Umidità minima/massima: 30% / 80%.
- L'affettatrice deve essere collocata su una superficie stabile per evitare che si muova.
- Il cavo deve essere collegato per evitare di inciampare o scivolare.

- Montare l'unità di affettatura (10) , la protezione per il pollice (24) , la maniglia di protezione rotonda (25) in posizione. Queste parti possono proteggere l'utente. Quando il gruppo di affilatura viene rimosso, non si deve più lavorare, poiché è pericoloso affilare la lama. Quando il dispositivo di spinta del supporto (24) non è in posizione, non utilizzare l'apparecchio per affettare carne non disossata e altri prodotti non alimentari.
- Il pulsante di blocco della protezione dei coltelli (9) è dotato di un microinterruttore; quando il pulsante è spento, la macchina si arresta automaticamente. Questo garantisce la sicurezza dell'utente. Vedere l'immagine sottostante.

Livellamento

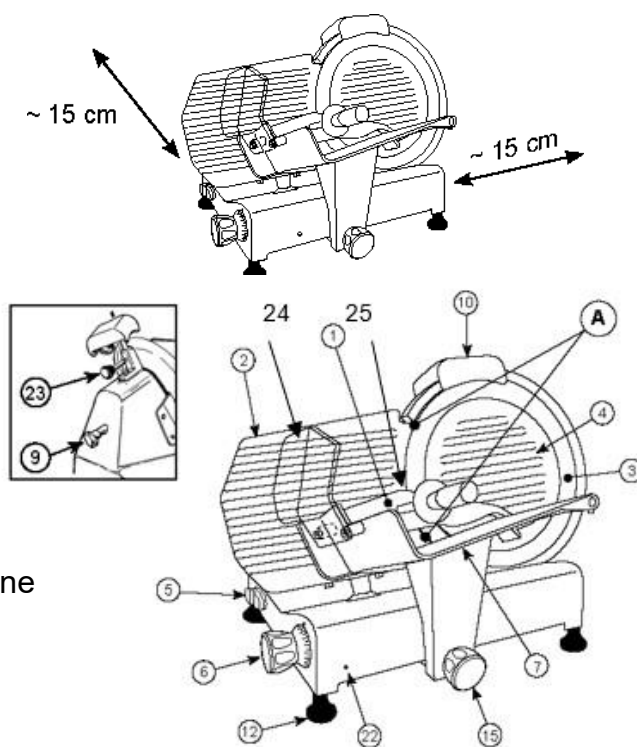
Controllare che il divisorio mobile (2) con la manopola graduata (6) in posizione "0" sia allineato con la lama nell'area (A).

Se non è allineato, regolare i piedini (12) svitando o avvitando quelli corretti.

Spazio necessario per l'utilizzo.

Numero di parte

- 1 - Braccio di supporto del cibo
- 2 - Divisorio mobile 24 25
- 3 - Lama
- 4 - Protezione della lama
- 5 - Interruttore on/off
- 6 - Manopola graduata
- 7 - Carrello o vassoio scorrevole
- 9 - Manopola di bloccaggio della protezione del coltello
- 10 - Unità di affilatura
- 12 - Piedini
- 15 - Manopola di fissaggio del vassoio (BLC)
- 22 - Foro di bloccaggio del vassoio portavivande/partizione mobile (BLC)
- 23 - Manopola di bloccaggio del gruppo di affilatura
- 24- Dispositivo di protezione del pollice
- 25- Impugnatura rotonda di protezione



PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



1. Prima di procedere alla pulizia, scollegare la macchina dalla rete elettrica e assicurarsi che la manopola della bilancia (6) sia in posizione "0". Quando si pulisce la lama, la piastra di misurazione o la piastra di protezione devono essere chiuse;
2. Non utilizzare getti d'acqua.

3. Non utilizzare spazzole che potrebbero danneggiare la superficie della macchina.
4. Utilizzare un panno morbido imbevuto di un normale detergente neutro (vedere ad esempio il tipo incluso nella confezione degli accessori).
5. Non spostare l'apparecchio per pulirlo. Si consiglia di utilizzare guanti antitaglio adeguati in caso di rischio di taglio.

Come si può notare, l'affettatrice è stata progettata per essere il più possibile semplice, rapida e facile da pulire.

La macchina deve essere pulita almeno una volta al giorno, o più frequentemente se necessario (ogni volta che si cambia il tipo di prodotto), avendo cura di pulire tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti da affettare.

Se la macchina è sporca, pulirla.

Se l'affettatrice smette di affettare, può essere dovuto al surriscaldamento del motore. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo. Non è necessario smontare la lama per pulirla, in quanto può essere pulita in tutte le sue parti senza doverla smontare.

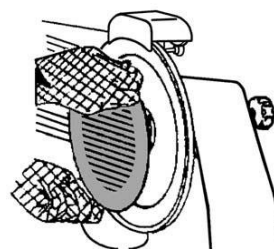
- Utilizzare guanti di protezione.

Rimozione del coprilama (4).

- Allentare la manopola (9), svitarla e rimuovere il disco coprilama (4).

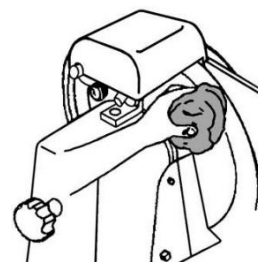
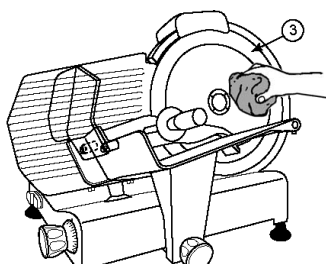
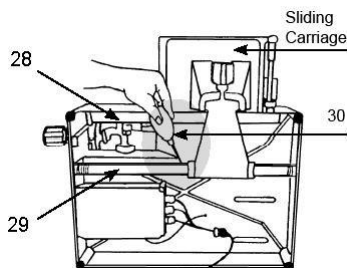
disco coprilama (4).

- Pulire la lama (3) su entrambi i lati come indicato nel disegno.



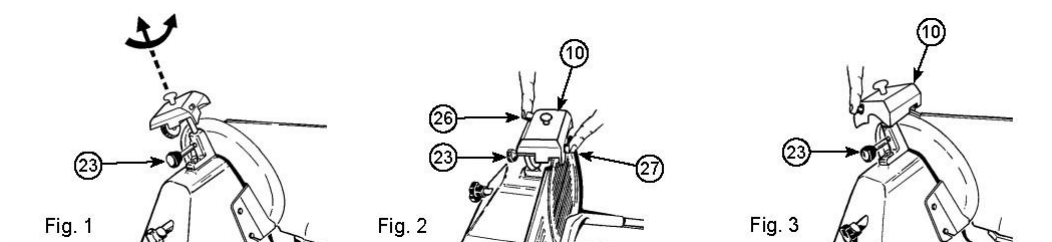
Se il carrello di scorrimento non scorre più agevolmente, girare la macchina su un lato.

Pulire la barra di scorrimento (29) e lubrificarla con vaselina o olio industriale.



AFFILATURA DELLE LAME

Se la macchina non taglia bene e la lama è opaca, la lama deve essere affilata da personale qualificato.



N.B.: si noti che la lama è molto robusta e deve essere affilata solo quando la capacità di taglio è ridotta. Nelle affettatrici dotate di affilatore integrato, durante l'operazione di affilatura è necessario chiudere il piatto di controllo o il piatto di protezione.

- Scollegare la spina.
- Verificare che il divisorio mobile sia chiuso (manopola graduata (6) in posizione "0").
- Pulire accuratamente la parte della lama da affilare.
- Riposizionare il tappo.
- Allentare il pomello di bloccaggio (23) dell'unità di affilatura (10).
- Sollevare l'unità di affilatura (10) ruotandola di 180° in modo che entrambe le ruote siano in posizione di lavoro. Vedere la Fig. 1.
- Abbassare l'unità di affilatura (10) fino a bloccarla.
- Bloccare l'unità ruotando la manopola di bloccaggio (23). Vedere la Fig. 2.
- Accensione.
- Premere il pulsante (26) e lasciare che la lama ruoti per circa 1 minuto. A lama ferma, verificare la presenza di bave sul bordo.
- Una volta verificata l'assenza di bave, accendere (5) e premere delicatamente il pulsante (27) per circa 3 secondi per rimuovere le bave prodotte durante l'affilatura. Riportare la manopola graduata (6) in posizione "0".
- Dopo l'affilatura, riportare l'unità di affilatura (10) nella sua posizione originale, vedere la Fig. 3, e pulire il bordo della lama e le mole con alcol.
- Dopo diverse operazioni di affilatura, rimuovere i residui dalla mola di affilatura con alcol e una spazzola.

SOSTITUZIONE DELLA LAMA

La lama deve essere sostituita quando non può più essere affilata o quando la distanza tra il tagliente della lama e la protezione della lama è superiore a **6 mm**. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per la sostituzione della lama.

GARANZIA

Il periodo di garanzia dei nostri prodotti è di 2 anni.

In caso di problemi o domande, è possibile accedere facilmente alle nostre pagine di aiuto, ai suggerimenti per la risoluzione dei problemi, alle FAQ e ai manuali d'uso sul nostro sito di assistenza: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del vostro dispositivo nella barra di ricerca, potrete accedere a tutta l'assistenza online disponibile, pensata per soddisfare al meglio le vostre esigenze.

Se non riuscite a trovare una risposta alla vostra domanda o al vostro problema, fate clic su "La risposta ha risolto il vostro problema? Verrete quindi indirizzati al modulo di richiesta di assistenza clienti, che potrete compilare per convalidare la vostra richiesta e ottenere assistenza.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti che si verificano nel corso di un normale utilizzo, in conformità con l'uso e le specifiche del manuale d'uso.

La garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non copre neppure la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione di parti consumabili.

ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- La normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso scorretto dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori non idonei.
- Danni di origine esterna: incendio, danni da acqua, sbalzi di tensione, ecc.
- Qualsiasi apparecchiatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone non autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti con numero di serie mancante, danneggiato o illeggibile e non identificabile.
- Prodotti destinati al noleggio, alla dimostrazione o all'esposizione.

(*) Alcune parti dell'apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza di utilizzo dell'apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere aggravata da un uso o da una manutenzione non corretta dell'apparecchio. Questi componenti non sono pertanto coperti dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere sostituiti o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente sul nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non smaltire questo prodotto come gli altri prodotti domestici. I rifiuti vengono smistati dalle autorità locali, pertanto è necessario verificare presso le autorità locali dove è possibile restituire il prodotto. I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente o sulla salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui a fianco indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere scelte con cura. Un bidone con ruote è contrassegnato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francia

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho, para evitar danos causados por uma utilização incorrecta. Preste especial atenção às secções assinaladas com símbolos de segurança e de perigo. Os operadores devem receber formação sobre os riscos inerentes à utilização e à limpeza dos cortadores e sobre as precauções a tomar.

IMPORTÂNCIA DAS INSTRUÇÕES

1. O manual de instruções é parte integrante da máquina. Contém informações importantes sobre segurança e perigos, indicados por símbolos.
2. As informações incluídas permitir-lhe-ão utilizar a máquina em perfeitas condições de segurança e obter a máxima satisfação.
3. O objetivo deste manual é fornecer ao cliente o máximo de informação possível sobre o nosso cortador e as instruções para a sua utilização e manutenção, de modo a garantir o seu correto funcionamento.
4. Estas instruções devem ser entregues às pessoas responsáveis pela utilização e manutenção periódica do cortador.
5. As instruções devem ser mantidas em bom estado e guardadas num local de fácil acesso para consulta rápida.
6. As valas estão sujeitas a revisão e podem, por isso, ter pormenores diferentes dos ilustrados; esta possibilidade não tem qualquer influência sobre as informações contidas nestas instruções.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Cor	Aço inoxidável	Vermelho	Aço inoxidável	Preto	Vermelho	Azul	Aço inoxidável
Potência nominal	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Dimensões	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 mm	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Peso (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Tipo de lâmina	Lâmina em puro aço italiano	Lâmina de aço italiano puro	Lâmina de aço italiano puro	Lâmina de aço italiano puro	Lâmina de aço italiano puro	Lâmina de aço italiano puro	Lâmina de aço italiano puro
Capacidade	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Ajuste do corte	até 12 mm	até 12 mm	até 12 mm	até 12mm	até 12mm	até 12 mm	1-15mm
Diâmetro da lâmina	22 cm	22 cm	Lâmina de 25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

AVISO: PRECAUÇÕES A TOMAR



1. Para evitar qualquer risco de choque elétrico, não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não limpar o aparelho com muita água.
2. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado. Desligar o aparelho da tomada antes de efetuar operações de manutenção e de desmontagem para limpar as protecções.
3. Utilizar sempre as fatiadoras completamente montadas com o tabuleiro e o braço para alimentos e com todos os protectores montados. Não utilizar a máquina sem os protectores.
4. Evitar o contacto com as partes móveis.
5. Nunca empurre os alimentos com a mão.
6. A lâmina é afiada, pelo que deve ser manuseada com cuidado durante a limpeza.
7. Não utilize um aparelho com um cabo ou uma ficha danificados.
8. Devolva o aparelho ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para que seja inspeccionado e para que sejam feitos os ajustes eléctricos ou mecânicos necessários.
9. A utilização de peças sobressalentes não recomendadas ou vendidas pelo fabricante pode provocar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
10. Não utilizar o aparelho ao ar livre.

AVISOS E REGRAS DE SEGURANÇA

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta do aparelho.

1. Não utilizar a fatiadora para alimentos congelados, carne desossada, **legumes** ou qualquer outro tipo de alimentos.
2. Verificar periodicamente o estado do cabo; se este estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado.
3. Não mergulhe o cortador em água durante a limpeza.
4. Não lavar o cortador com a mangueira.
5. Não utilizar cabos de extensão.
6. Não desligar o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
8. Mantenha o cortador afastado de fontes de calor.
9. Manter as mãos afastadas das partes móveis, mesmo que existam dispositivos de segurança. Mesmo que a máquina esteja equipada com dispositivos de segurança, manter as mãos afastadas da lâmina e das partes móveis.
10. Durante as operações de manutenção ou de limpeza (ou seja, após a remoção dos protectores), os riscos remanescentes devem ser cuidadosamente considerados. Antes de qualquer operação de manutenção, desligar a máquina da tomada de corrente e certificar-se de que a escala está na posição "0".
11. Retirar periodicamente o resguardo da lâmina, desapertando o parafuso (no centro do resguardo), e limpar a lâmina e o interior do resguardo com álcool ou água morna.
12. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se apresentar sinais evidentes de danos ou se tiver fugas.
13. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
14. Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar o risco de incêndio, choque eléctrico e/ou ferimentos em caso de utilização incorrecta.
15. Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando este estiver a funcionar.
16. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.
17. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade, desde que sejam vigiadas e tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho.

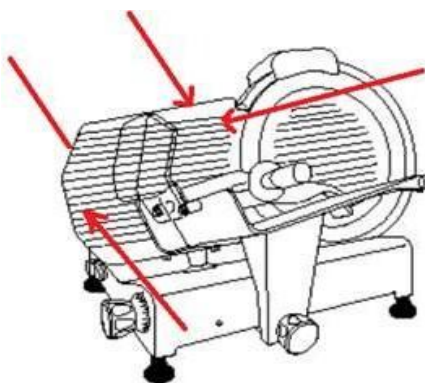
18. Quando se utilizam aparelhos eléctricos, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar o risco de incêndio, choque eléctrico e/ou ferimentos em caso de utilização incorrecta.
19. Certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão principal da sua instalação. Se não for esse o caso, contacte o seu revendedor e não ligue o aparelho.
20. Mantenha este documento à mão e entregue-o ao futuro proprietário se vender o seu aparelho.

Advertência

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas () ou com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam perfeitamente os riscos potenciais.

Esta operação deve ser efectuada com o máximo cuidado, uma vez que envolve um dispositivo de corte.

Para regular a divisória móvel em relação à lâmina, basta empurrar ou puxar ligeiramente a divisória até atingir a posição desejada.



A limpeza da máquina e de todas as suas partes deve ser efectuada com panos macios embebidos em detergentes normais neutros.

Utilizar panos macios para a secagem.

Não utilizar este aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver sido danificado ou se tiver caído. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar qualquer perigo.

O seu aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Não se destina a ser utilizado nas seguintes situações, que não estão cobertas pela garantia:

- em cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- em estalagens agrícolas,
- por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
- em quartos de hóspedes.

TENSÃO DE REDE

Antes de ligar o aparelho, verificar se a tensão de rede corresponde à tensão indicada no fatiador (placa de identificação). A fonte de alimentação deve ter uma proteção contra sobrecargas para este aparelho. Certificar-se de que a ligação não pode provocar tropeções ou quedas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Uma vez desembalado, colocar o aparelho de modo a que o interruptor de ligar/desligar fique à frente do operador.
2. Verificar se o botão graduado está na posição "0", ligar a ficha, ligar, verificar se a lâmina roda suavemente, verificar o ruído da rotação da lâmina, verificar se o indicador "on" funciona corretamente. Desligar, verificar se a lâmina pára de rodar.
3. Regular a espessura de fatia desejada, rodando o botão graduado.
4. Colocar o alimento a fatiar no carro deslizante, empurrando contra o braço de apoio do alimento que está virado para a lâmina, assegurando-se de que o alimento fica encostado à divisória móvel.
5. Ligar, activando a lâmina.
6. Após a utilização, voltar a colocar o botão graduado na posição "0".

A pega não deve ser retirada, exceto se a forma e o tamanho dos alimentos não permitirem a sua utilização.

TRANSPORTE - MANUSEAMENTO - ARMAZENAMENTO



- A máquina é embalada numa caixa de cartão com tampões inseridos.
- A embalagem é adequada para todos os meios de transporte.
- Uma caixa de cartão pode ser colocada em cima de outra, num máximo de 3-4 caixas.
- A embalagem deve ser mantida seca.
- Como o aparelho pesa mais de 15 kg, deve ser manuseado com cuidado por 2 pessoas.
- Em caso de paletização, manusear apenas com paletes ou empilhadores eléctricos.

INSTALAÇÃO

Recomenda-se que o pessoal operacional seja instruído durante a instalação por um representante do fabricante ou fornecedor da valetadeira.

Condições ambientais :

- Temperatura mínima/máxima: + 8 °C/ + 38 °C
- Humidade mínima/máxima: 30% / 80%.
- O cortador deve ser colocado numa superfície estável para evitar que se desloque.
- O cabo deve estar ligado para evitar tropeçar ou escorregar.
- Monte a unidade de corte (10) , a proteção do polegar (24) , a pega de proteção redonda (25) no lugar. Estas peças podem proteger o utilizador. Quando o grupo de afiação é removido, não se deve trabalhar mais, pois é perigoso afiar a lâmina. Quando o dispositivo de pressão do suporte (24) não estiver no lugar, não utilize o aparelho para cortar carne que não tenha sido desossada e outros produtos não alimentares.
- O botão de bloqueio da proteção da faca (9) está equipado com um microinterruptor; quando o botão é desligado, a máquina pára automaticamente. Isto garante a segurança do utilizador. Ver imagem abaixo.

Nivelamento

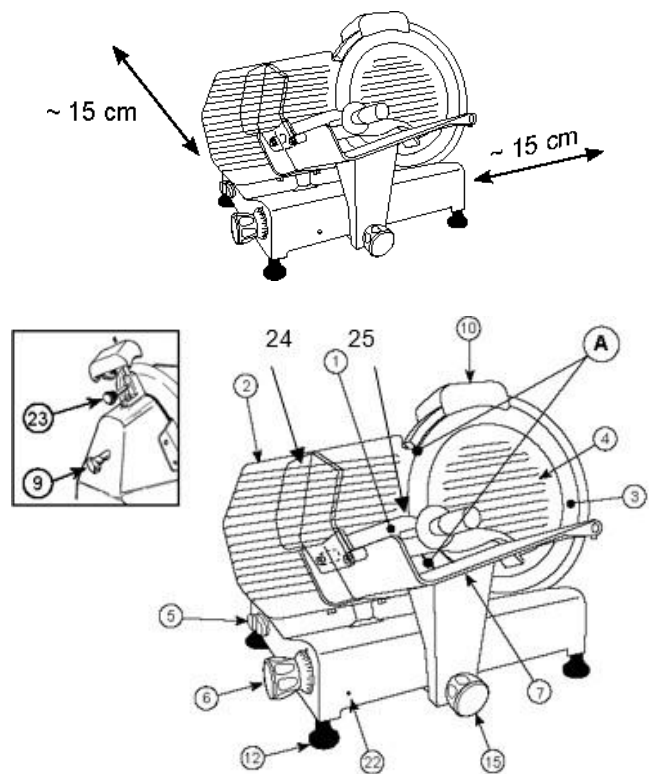
Verificar se a divisória móvel (2) com o botão graduado (6) na posição "0" está alinhada com a lâmina na zona (A).

Se não estiver alinhada, ajustar os pés (12) desaparafusando ou aparafusando os corretos.

Espaço necessário para a utilização.

Número da peça

- 1 - Braço de suporte dos alimentos
- 2 - Divisória móvel 24 25
- 3 - Lâmina
- 4 - Proteção da lâmina
- 5 - Interruptor de ligar/desligar
- 6 - Botão graduado
- 7 - Carro deslizante ou tabuleiro deslizante
- 9 - Botão de bloqueio da proteção da lâmina
- 10 - Unidade de afiar
- 12 - Pés
- 15 - Botão de fixação do tabuleiro (BLC)
- 22 - Orifício de bloqueio do tabuleiro de alimentos / divisória móvel (BLC)
- 23 - Botão de bloqueio da unidade de afiar
- 24 - Dispositivo de proteção do polegar
- 25 - Pega de proteção redonda



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA



1. Antes de proceder à limpeza, desligar a máquina da rede eléctrica e certificar-se de que o botão da balança (6) está na posição "0". A placa de medição ou a placa de proteção devem estar fechadas durante a limpeza da lâmina;
2. Não utilizar jactos de água.
3. Não utilizar escovas que possam danificar a superfície da máquina.
4. Utilizar um pano macio embebido num detergente normal e neutro (ver, por exemplo, o tipo incluído na caixa de acessórios).
5. Não deslocar o aparelho para o limpar. É aconselhável utilizar luvas anti-corte adequadas em caso de risco de corte.

Como pode ver, o cortador foi concebido para ser o mais simples, rápido e fácil de limpar possível.

A máquina deve ser limpa pelo menos uma vez por dia, ou mais frequentemente se necessário (cada vez que se muda o tipo de produto), tendo o cuidado de limpar todas as superfícies que entram em contacto com os alimentos a fatiar.

Se a máquina estiver suja, é favor limpá-la.

Se a fatiadora parar de fatiar, pode ser devido a um sobreaquecimento do motor, pelo que deve enviar o aparelho para o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para inspeção. Não é necessário desmontar a lâmina para a limpar, pois esta pode ser limpa em todas as suas partes sem ter de a desmontar.

- Utilize luvas de proteção.

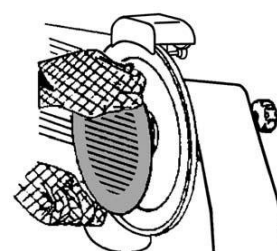
Retirar a tampa da lâmina (4).

- Desapertar o botão (9), desaparafusá-lo e retirar o disco da cobertura da lâmina (4).

- Limpar a lâmina (3) de ambos os lados, como mostra o desenho.

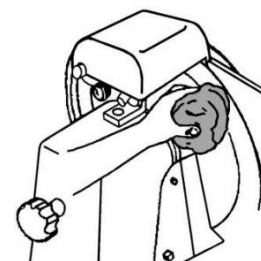
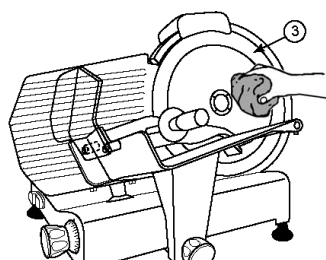
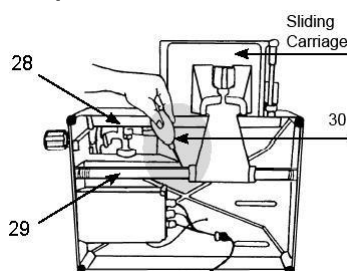
Se o carro deslizante deixar de deslizar suavemente, a máquina de lado.

Limpar a barra de deslizamento (29) e lubrificá-la com vaselina ou óleo industrial.



da

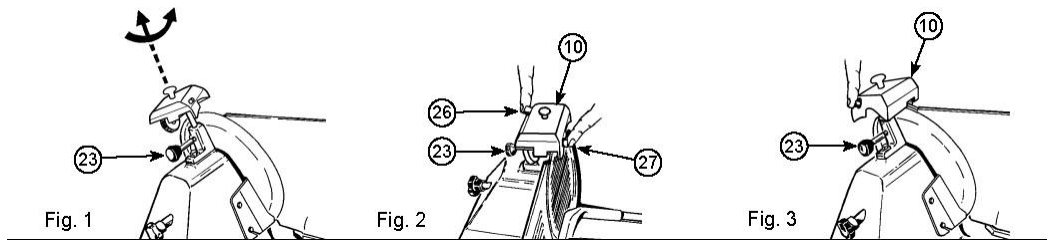
virar



AFIAR AS LÂMINAS



Se a máquina não cortar bem e a lâmina estiver cega, esta deve ser afiada por pessoal qualificado.



N.B.: é preciso ter em conta que a lâmina é muito resistente e que só deve ser afiada quando a capacidade de corte for reduzida. A placa de proteção ou a placa de calibre devem estar fechadas nas máquinas de fatiar equipadas com um afiador de lâminas integrado durante a operação de afiação.

- Desligar a ficha da tomada.
- Verificar se a divisória móvel está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpar cuidadosamente a parte da lâmina a afiar.
- Volte a colocar a ficha.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) na unidade de afiação (10).
- Levante a unidade de afiação (10), rodando-a 180°, de modo a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho. Ver Fig. 1.
- Baixe a unidade de afiar (10) até esta bloquear.
- Bloqueie a unidade rodando o botão de bloqueio (23). Ver Fig. 2.
- Ligar.
- Premir o botão (26) e deixar a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Com a lâmina parada, verificar se existem rebarbas no bordo.
- Depois de verificar se existem rebarbas, ligue (5) e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover quaisquer rebarbas produzidas durante a afiação. Volte a colocar o botão graduado (6) na posição "0".
- Após a afiação, volte a colocar a unidade de afiação (10) na sua posição original, veja a Fig. 3, e limpe a borda da lâmina e as rodas com álcool.
- Após várias operações de afiação, remova qualquer resíduo da roda de afiação usando álcool e uma escova.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMINA

A lâmina deve ser substituída quando já não puder ser afiada ou quando a distância entre o bordo de corte da lâmina e a proteção da lâmina for superior a **6 mm**. Devolver o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para substituir a lâmina.

GARANTIA

O período de garantia dos nossos produtos é de 2 anos.

Se tiver problemas ou perguntas, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, conselhos de resolução de problemas, perguntas frequentes e manuais de utilizador no nosso site de assistência: <https://sav.hkoenig.com>.

Ao escrever o nome de referência do seu dispositivo na barra de pesquisa, pode aceder a todo o suporte online disponível, concebido para melhor responder às suas necessidades.

Se ainda não encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, clique em "A resposta resolveu o seu problema? Será então encaminhado para o formulário de pedido de apoio ao cliente, que poderá preencher para validar o seu pedido e obter assistência.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todas as avarias que ocorram no decurso de uma utilização normal, de acordo com a utilização e as especificações do manual do utilizador.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou de transporte aquando da expedição do produto pelo proprietário. Também não cobre o desgaste normal do produto, nem a manutenção ou substituição de peças consumíveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Todas as avarias resultantes de uma utilização incorrecta (choques, desrespeito das recomendações relativas à alimentação eléctrica, más condições de utilização, etc.), de uma manutenção inadequada ou de uma utilização incorrecta do aparelho, bem como da utilização de acessórios inadequados.
- Danos de origem externa: incêndio, danos por água, picos de corrente, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas não autorizadas a fazê-lo (nomeadamente o utilizador).
- Produtos com um número de série ausente, danificado ou ilegível que não possa ser identificado.
- Produtos para aluguer, demonstração ou exposição.

(*) Certas peças do seu aparelho, designadas por peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e a frequência de utilização do seu aparelho. Este desgaste é normal, mas pode ser agravado por uma utilização ou manutenção incorrecta do seu aparelho. Por conseguinte, estas peças não estão cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o aparelho estão igualmente excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos diretamente no nosso site: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

CUIDADO:



Não eliminar este produto da mesma forma que os outros produtos domésticos. Os resíduos são selecionados pelas autoridades locais, pelo que deve verificar junto das autoridades locais onde pode devolver este produto. Os produtos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos no ambiente ou na saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo ao lado indica que o equipamento eléctrico e eletrónico deve ser escolhido com cuidado. Um contentor de lixo com rodas está marcado com uma cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, França
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ

INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

Przed podłączeniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym nieprawidłowym użytkowaniem. Należy zwrócić szczególną uwagę na paragrafy zawierające symbole bezpieczeństwa i zagrożenia. Operatorzy muszą zostać przeszkoleni w zakresie zagrożeń związanych z użytkowaniem i czyszczeniem krajalnicy oraz w zakresie środków ostrożności, jakie należy podjąć.

ZNACZENIE INSTRUKCJI

1. Instrukcja obsługi stanowi integralną część maszyny. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i zagrożeń, oznaczone symbolami.
2. Zawarte w niej informacje pozwolą na korzystanie z urządzenia w sposób bezpieczny i zapewniający maksymalną satysfakcję.
3. Celem niniejszej instrukcji jest dostarczenie klientowi jak największej ilości informacji na temat naszej krajalnicy oraz instrukcji dotyczących jej użytkowania i konserwacji, aby zapewnić jej prawidłowe działanie.
4. Instrukcje te należy przekazać osobom odpowiedzialnym za użytkowanie i okresową konserwację krajalnicy.
5. Instrukcje należy przechowywać w dobrym stanie i w łatwo dostępnym miejscu, aby można było z nich szybko skorzystać.
6. Krajalnice do rowów podlegają zmianom i w związku z tym mogą posiadać szczegóły różniące się od przedstawionych na ilustracjach; możliwość ta nie ma wpływu na informacje zawarte w niniejszej instrukcji.

	MSX220	MSX224	MSX250	MSX252	MSX254	MSX256	MSX300
Kolor	Stal nierdzewna	Czerwony	Stal nierdzewna	Czarny	Czerwony	Niebieski	Stal nierdzewna
Moc znamionowa	240W	240W	240W	240W	240W	240W	380W
Wymiary	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0 mm	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0	42,0 x 26,5 x 39,0 cm	42,0 x 26,5 x 39,0	60 x 49 x 46
Waga (kg)	16.8	16.8	17.2	17.2	17.2	17.2	23.5
Typ ostrza	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali	Ostrze z czystej włoskiej stali
Pojemność	20 x 14.5	20 x 14.5	20 x 15	20 x 15	20 x 15	20 x 15	25 x 21
Regulacja cięcia	do 12 mm	do 12 mm	do 12 mm	do 12 mm	do 12 mm	do 12 mm	1-15mm
Średnica ostrza	22 cm	22cm	Ostrze 25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	30 cm

OSTRZEŻENIE: ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie czyścić urządzenia dużą ilością wody.
2. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania. Przed przystąpieniem do konserwacji i demontażu w celu wyczyszczenia osłon należy odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Należy zawsze używać krajalnic kompletnie zmontowanych z tacą i ramieniem na żywność oraz z zamontowanymi wszystkimi osłonami. Nie używaj urządzenia ze zdjętymi osłonami.
4. Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
5. Nigdy nie popychaj żywności ręcznie.
6. Ostrze jest ostre, dlatego podczas czyszczenia należy obchodzić się z nim ostrożnie.
7. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką.
8. Urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i dokonania niezbędnych regulacji elektrycznych lub mechanicznych.
9. Stosowanie części zamiennych niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
10. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

OSTRZEŻENIA I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

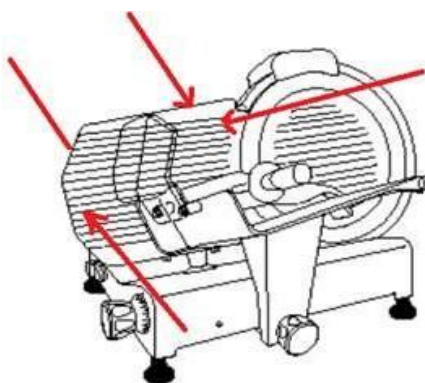
1. Nie używaj krajalnicy do krojenia mrożonek, mięsa bez kości, **warzyw** ani innych produktów.
2. Należy okresowo sprawdzać stan kabla; jeśli jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowany personel.
3. Nie zanurzać krajalnicy w wodzie podczas czyszczenia.
4. Nie słuکیwać krajalnicy wężem.
5. Nie używaj przedłużaczy.
6. Nie odłączać urządzenia ciągnąc za kabel.
7. Nie używać urządzenia mokrymi rękami lub bosymi stopami.
8. Krajalnicę należy trzymać z dala od źródeł ciepła.
9. Trzymaj ręce z dala od ruchomych części, nawet jeśli są one wyposażone w zabezpieczenia. Nawet jeśli urządzenie jest wyposażone w urządzenia zabezpieczające, należy trzymać ręce z dala od ostrza i ruchomych części.
10. Podczas konserwacji lub czyszczenia (tj. po zdjęciu osłon) należy dokładnie rozważyć pozostałe zagrożenia. Przed każdą czynnością konserwacyjną należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że skala znajduje się w pozycji "0".
11. Okresowo należy zdejmować osłonę ostrza, odkręcając śrubę (na środku osłony), a następnie wyczyścić ostrze i wnętrze osłony alkoholem lub letnią wodą.
12. Urządzenie nie może być używane, jeśli zostało upuszczone, ma widoczne ślady uszkodzenia lub przecieka.
13. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
14. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać środków ostrożności, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.
15. Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono włączone.
16. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
17. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
18. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.

19. Należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada głównemu napięciu instalacji. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie podłączać urządzenia.
20. Zachowaj ten dokument pod ręką i przekaż go przyszłemu właścicielowi w przypadku sprzedaży urządzenia.

Ostrzeżenie

To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych () lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i w pełni rozumieją potencjalne zagrożenia. Ta operacja musi być wykonywana z najwyższą ostrożnością, ponieważ obejmuje urządzenie tnące.

Aby wyregulować ruchomą przegrodę w stosunku do ostrza, wystarczy lekko popchnąć lub pociągnąć przegrodę, aż do uzyskania żądanej pozycji.



Urządzenie i wszystkie jego części należy czyścić miękkimi ściereczkami nasączonymi standardowymi neutralnymi detergentami.

Do suszenia należy używać miękkich ściereczek.

Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli zostało uszkodzone lub jeśli zostało upuszczone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, które nie są objęte gwarancją:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
- w gospodarstwach agroturystycznych,
- przez gości w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- w pokojach gościnnych.

NAPIĘCIE SIECIOWE

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na krajalnicy (tabliczka znamionowa). Zasilacz musi posiadać zabezpieczenie przed przeciążeniem dla tego urządzenia. Należy upewnić się, że podłączenie nie spowoduje potknięcia lub upadku.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

1. Po rozpakowaniu należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby włącznik/wyłącznik znajdował się przed operatorem.
2. Sprawdzić, czy pokrętło z podziałką znajduje się w pozycji "0", podłączyć, włączyć, sprawdzić, czy ostrze obraca się płynnie, sprawdzić hałas obracającego się ostrza, sprawdzić, czy wskaźnik "on" działa prawidłowo. Wyłącz, sprawdź, czy ostrze przestało się obracać.
3. Ustaw żadaną grubość plastrów, obracając pokrętło z podziałką.
4. Umieść krojoną żywność na przesuwym wózku, naciskając na ramię podtrzymujące żywność skierowane w stronę ostrza, upewniając się, że żywność opiera się o ruchomą przegrodę.
5. Włącz urządzenie, aktywując ostrze.
6. Po zakończeniu pracy ustawić pokrętło z podziałką w pozycji "0".

Uchwyt nie powinien być zdejmowany, chyba że kształt i rozmiar żywności nie pozwala na jego użycie.

TRANSPORT - OBSŁUGA - PRZECHOWYWANIE



- Urządzenie jest zapakowane w kartonowe pudełko z włożonymi zatyczkami.
- Opakowanie jest odpowiednie dla wszystkich środków transportu.
- Jedno pudełko kartonowe można umieścić na drugim, maksymalnie 3-4 pudełka.
- Opakowanie musi być suche.
- Ponieważ urządzenie waży ponad 15 kg, musi być obsługiwane ostrożnie przez 2 osoby.
- W przypadku paletyzacji należy używać wyłącznie palet lub elektrycznych wózków widłowych.

INSTALACJA

Zaleca się, aby personel obsługujący został poinstruowany podczas instalacji przez przedstawiciela producenta lub dostawcy koparki do rowów.

Warunki środowiskowe :

- Minimalna/maksymalna temperatura: + 8 °C/ + 38 °C

- Minimalna/maksymalna wilgotność: 30% / 80%.
- Krajalnicę należy umieścić na stabilnej powierzchni, aby zapobiec jej przemieszczaniu się.
- Kabel musi być podłączony, aby zapobiec potknięciu się lub poślizgnięciu.
- Zamontować zespół krojący (10) , osłonę kciuka (24) , okrągły uchwyt osłony (25) na miejscu. Części te mogą chronić użytkownika. Gdy grupa ostrząca jest zdjęta, nie należy wykonywać dalszych prac, ponieważ ostrzenie ostrza jest niebezpieczne. Gdy popychacz (24) nie znajduje się na swoim miejscu, nie należy używać urządzenia do krojenia mięsa bez kości i innych produktów niespożywczych.
- Przycisk blokady osłony noża (9) jest wyposażony w mikroprzełącznik; po wyłączeniu przycisku urządzenie zatrzymuje się automatycznie. Zapewnia to bezpieczeństwo użytkownika. Patrz ilustracja poniżej.

Poziomowanie

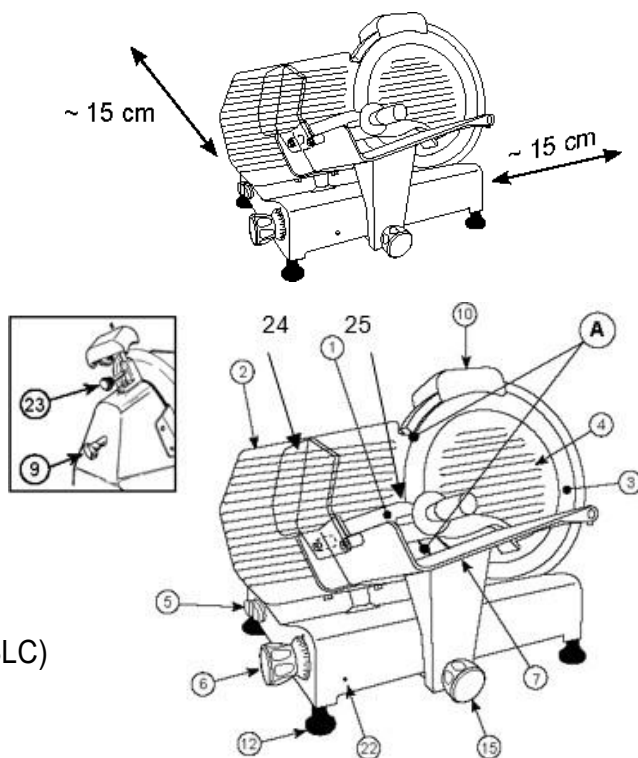
Sprawdź, czy ruchoma przegroda (2) z pokrętkiem z podziałką (6) w pozycji "0" jest wyrównana z ostrzem w obszarze (A).

Jeśli nie jest wyrównana, należy wyregulować nóżki (12), odkręcając lub wkręcając odpowiednie.

Miejsce wymagane do użytkowania.

Numer części

- 1 - Ramię podtrzymujące żywność
- 2 - Ruchoma przegroda 24 25
- 3 - Ostrze
- 4 - Osłona ostrza
- 5 - Włącznik/wyłącznik
- 6 - Pokrętko z podziałką
- 7 - Wózek przesuwany lub taca przesuwana
- 9 - Pokrętko blokujące osłonę noża
- 10 - Jednostka ostrząca
- 12 - Nóżki
- 15 - Pokrętko mocujące tacę (BLC)
- 22 - Otwór blokujący tacę na żywność / ruchomą przegrodę (BLC)
- 23 - Pokrętko blokujące zespół ostrzący
- 24- Zabezpieczenie kciuka
- 25- Okrągły uchwyt ochronny



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA



1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że pokrętko skali (6) znajduje się w pozycji "0". Podczas czyszczenia ostrza należy zamknąć płytkę wskaźnika lub osłonę;
2. Nie używaj strumienia wody.

3. Nie używaj szczotek, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.
4. Należy używać miękkiej szmatki nasączonej zwykłym, neutralnym detergentem (patrz na przykład typ dołączony do pudełka z akcesoriami).
5. Nie przesuwaj urządzenia w celu jego wyczyszczenia. Zaleca się używanie odpowiednich rękawic antyprzecięciowych w miejscach, w których istnieje ryzyko przecięcia.

Jak widać, krajalnica została zaprojektowana tak, aby jej czyszczenie było jak najprostsze, najszybsze i najłatwiejsze.

Urządzenie należy czyścić co najmniej raz dziennie lub częściej w razie potrzeby (przy każdej zmianie rodzaju produktu), zwracając uwagę na czyszczenie wszystkich powierzchni mających kontakt z krojoną żywnością.

Jeśli urządzenie jest brudne, należy je wyczyścić.

Jeśli krajalnica przestanie kroić, może to być spowodowane przegrzaniem silnika.

Należy oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia. Nie jest konieczne demontowanie ostrza w celu jego wyczyszczenia, ponieważ można je wyczyścić we wszystkich częściach bez konieczności demontażu.

- Należy używać rękawic ochronnych.

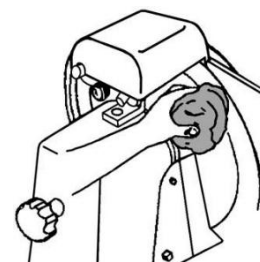
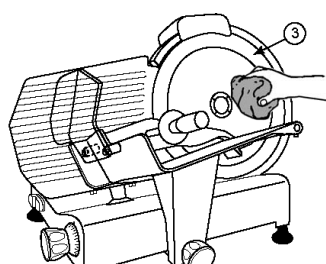
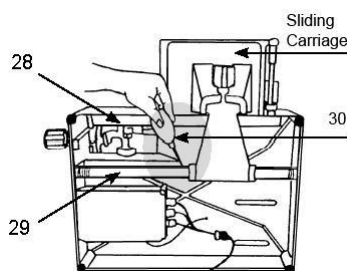
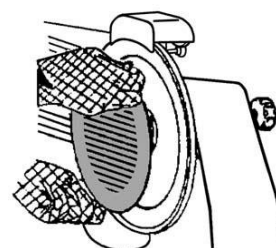
Zdejmowanie osłony ostrza (4).

- Poluzować pokrętko (9), odkręcić je i zdjąć osłonę ostrza tarczę osłony ostrza (4).

- Wyczyścić ostrze (3) po obu stronach, jak pokazano na rysunku.

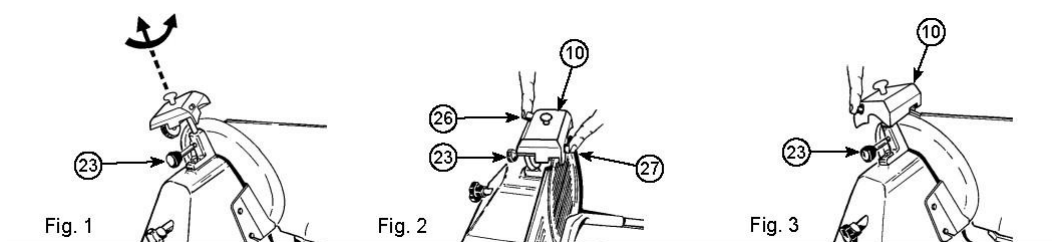
Jeśli wózek przesuwany nie przesuwa się już płynnie, obróć maszynę na bok.

Oczyść prowadnicę ślizgową (29) i nasmaruj ją wazeliną lub olejem przemysłowym.



OSTRZENIE OSTRZY

Jeśli maszyna nie tnie dobrze, a ostrze jest tępe, ostrze musi zostać naostrzone przez wykwalifikowany personel.



Uwaga: należy zauważyć, że ostrze jest bardzo wytrzymałe i powinno być ostrzone tylko wtedy, gdy wydajność cięcia jest zmniejszona. W przypadku krajalnic wyposażonych w zintegrowaną ostrzałkę, podczas ostrzenia należy zamknąć płytę miernika lub osłonę.

- Odłączyć od zasilania.
- Sprawdź, czy ruchoma przegroda jest zamknięta (pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0").
- Ostrożnie oczyść część ostrza, która ma zostać naostrzona.
- Załóż zatyczkę.
- Poluzować pokrętko blokujące (23) na zespole ostrzającym (10).
- Podnieść zespół ostrzący (10), obracając go o 180°, tak aby oba koła znalazły się w pozycji roboczej. Patrz rys. 1.
- Opuścić zespół ostrzący (10) aż do zablokowania.
- Zablokować zespół, obracając pokrętko blokujące (23). Patrz rys. 2.
- Włączanie.
- Nacisnąć przycisk (26) i pozwolić, aby ostrze obracało się przez około 1 minutę. Gdy ostrze jest nieruchome, sprawdź, czy na krawędzi nie ma zadziorów.
- Po sprawdzeniu, czy nie ma zadziorów, włącz ostrzałkę (5) i delikatnie naciśnij przycisk (27) przez około 3 sekundy, aby usunąć zadziory powstałe podczas ostrzenia. Ustaw pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0".
- Po zakończeniu ostrzenia ustaw ostrzałkę (10) w pierwotnej pozycji (patrz rys. 3) i wyczyść krawędź ostrza oraz kółka za pomocą alkoholu.
- Po kilku operacjach ostrzenia usuń wszelkie pozostałości z tarczy ostrzącej za pomocą alkoholu i szczotki.

WYMIANA OSTRZA



Ostrze należy wymienić, gdy nie można go już naostrzyć lub gdy odległość między krawędzią tnącą ostrza a osłoną ostrza jest większa niż **6 mm**. W celu wymiany ostrza należy oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu.

GWARANCJA

Okres gwarancji na nasze produkty wynosi 2 lata.

W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie serwisowej: <https://sav.hkoenig.com>.

Wpisując nazwę referencyjną urządzenia w pasku wyszukiwania, można uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy online, zaprojektowanej tak, aby jak najlepiej spełniała Twoje potrzeby. Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, kliknij "Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Zostaniesz przekierowany do formularza zgłoszenia do pomocy technicznej, który możesz wypełnić, aby potwierdzić swoje zgłoszenie i uzyskać pomoc.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszystkie usterki powstałe w trakcie normalnego użytkowania, zgodnie z przeznaczeniem i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje problemów związanych z opakowaniem lub transportem podczas wysyłki produktu przez właściciela. Gwarancja nie obejmuje również normalnego zużycia produktu, konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych.

WYŁĄCZENIA GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywające się (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie awarie wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki użytkowania itp.), nieodpowiedniej konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, a także używania nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia pochodzenia zewnętrznego: pożar, zalanie wodą, przepięcia itp.
- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby inne niż do tego upoważnione (w szczególności przez użytkownika).
- Produkty z brakującym, uszkodzonym lub nieczytelnym numerem seryjnym, którego nie można zidentyfikować.
- Produkty przeznaczone do wynajmu, demonstracji lub wystawy.

(*) Niektóre części urządzenia, zwane częściami zużywalnymi lub materiałami eksploatacyjnymi, ulegają zużyciu wraz z upływem czasu i częstotliwością użytkowania urządzenia. To zużycie jest normalne, ale może być nasilone przez niewłaściwe użytkowanie lub konserwację urządzenia.

Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem również nie są objęte gwarancją. Nie podlegają one wymianie ani zwrotowi pieniędzy. Niektóre akcesoria można jednak zakupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com/>.

ŚRODOWISKO

UWAGA:



Nie należy pozbywać się tego produktu w taki sam sposób, jak innych produktów gospodarstwa domowego. Odpady są sortowane przez władze lokalne, dlatego należy sprawdzić, gdzie można zwrócić ten produkt. Produkty elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzi i muszą zostać poddane recyklingowi. Symbol obok wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny należy wybierać ostrożnie. Pojemnik na kółkach jest oznaczony krzyżykiem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francja

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05



Koenig



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !