

raven

MY SMART KITCHEN



Krajalnica

Slicer

EKR002

GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY
WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



*MBP - moc zablokowania silnika

Instrukcja użytkowania

Szanowni Klienci! Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zapoznać się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachować ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA KRAJALNICY



NIEBEZPIECZEŃSTWO! OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi obrażeniami oraz porażeniem prądem.

- Nie korzystać z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to w celu uniknięcia zagrożenia powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę.
- Naprawy urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek należy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Krajalnica musi być używana z wózkami i dociskaczem, chyba że jest to niemożliwe z uwagi na wielkość i kształt krojonego produktu.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje ono bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżeniem się do części poruszających się podczas użytkowania,

należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie przeciążać urządzenia nadmierną ilością krojonego produktu, ani silnym jego przyciskaniem (dociskaczem).
- Zwracać uwagę, aby czas pracy nieprzerwanej nie przekroczył 10 minut a czas przerwy przed ponownym użyciem nie był krótszy niż 30 minut.
- Nigdy nie blokować przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia, jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Nie zanurzać krajalnicy w wodzie, ani nie myć jej pod bieżącą wodą.
- Nie dociskać małych produktów ręką.
- Do dociskania końcówek krojonego produktu (np. końcowe kromki chleba) oraz małych kawałków (o wymiarach do 60 mm), stosować wyłącznie dociskacz.
- Zwracać uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kuchenek gazowych lub elektrycznych.

- Każdorazowo odłączać urządzenie od zasilania kiedy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdzić poprawność założenia noża.
- Włączając kralajnicę zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe ułożenie lewej dłoni na obudowie i poprawne wciśnięcie przycisku wyłącznika.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za przewód.
- Kralajnicę podłączać tylko do sieci prądu przemiennego 230 V.
- Zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania kralajnicy w obecności dzieci. Podczas użytkowania kralajnica i jej przewód powinny znajdować się z dala od dzieci.
- Zachować szczególną ostrożność przy demontażu, myciu i montażu noża.
- Używać kralajnicy wyłącznie do krojenia żywności.
- Nie używać kralajnicy do krojenia: suchego pieczywa, mrożonej żywności, mięsa z kośćmi, owoców z twardymi pestkami (np. moreli, śliwek itp.), produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.
- Oczyszczyć kralajnicę po każdorazowym jej użyciu.
- Nie zdejmować resztek pozostałych na nożu przy włączonym urządzeniu.
- Do czyszczenia noża używać miękkiej szczoteczki lub pędzelka.

- Do mycia elementów zewnętrznych nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.
- Nie myć metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Należy myć je ręcznie z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
- Nie dotykać ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Kralajnica służy wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczona do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.
- Po zakończeniu pracy należy wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- Nie uruchamiać urządzenia gdy nóż jest zablokowany (produkt dociśnięty do noża).

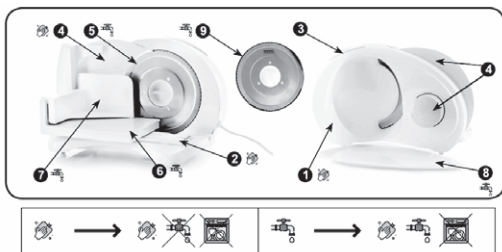
Akcesoria, części zamienne:
www.zelmotor.com

Dane techniczne

Zasilanie: 230 V~
Częstotliwość: 50 Hz
Moc znamionowa: 115 W
Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)
Zakres grubości krojenia: od 0 do 15 mm
Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 10 minut
Czas przerwy przed ponownym użyciem 30 minut
Hałas urządzenia: < 75 dB/A
MBP - Moc zablokowania silnika 300 W

Opis ogólny urządzenia

- 1.Korpus
- 2.Stolik z blokadą wózka.
- 3.Przycisk wyłącznika z blokadą wyłącznika.
- 4.Płyta pozycjonująca z pokrętelem do nastawiania grubości krojenia.
- 5.Nóż krążkowy z uchwytem zaciskowym do zamocowania w napędzie.
- 6.Wózek.
- 7.Dociskacz.
- 8.Tacka.
- 9.Specjalny nóż do szynki, sera i owoców



Przygotowanie kralajnicy do pracy

- 1.Ustawić kralajnicę w miejscu zapewniającym jej wygodną obsługę w pobliżu gniazdka sieci tak, aby wyłącznik można było naciskać kciukiem lewej ręki, a jednocześnie w prawej trzymać produkt do krojenia lub dociskacz przytrzymujący ten produkt.
- 2.Błat powinien być suchy, o dobrej przyczepności – kralajnica nie może przesuwać się podczas pracy.
- 3.Pokrętkę ustawić w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm.
- 4.Zamontować stolik.

- 5.Zgodnie ze schematem graficznym umieszczonym na stoliku, wsunąć wózek w prowadnicę stolika.
- 6.Dosunąć wózek do górnej powierzchni stolika, przodem do linii z opisem „ZAKŁADANIE”.
- 7.Po wpadnięciu przedniej pary wpustów prowadzących w szczeliny prowadnic, przesunąć wózek do przodu, aż do momentu wpadnięcia w szczeliny prowadnic tylnej pary wpustów prowadzących.
- 8.Położyć produkt przeznaczony do krojenia na wózku.
- 9.Na wózku zamontować dociskacz.
- 10.Nastawić żądaną grubość krojenia przy pomocy pokrętki od 0 do 15 mm.
- 11.Włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.



Uruchomienie kralajnicy

1. Kciukiem lewej ręki pchnąć blokadę wyłącznika do przodu aż do oporu. Dopiero po zwolnieniu blokady można przesunąć w dół przycisk wyłącznika i włączyć kralajnicę.

2. Prawą ręką dociskając produkt przesuwają go wraz z wózkim (i dociskaczem) od siebie do końca zasięgu wózka, po czym powróć i czynność powtarzają w zależności od ilości plasterów lub kromek.

Wskazówki dotyczące krojenia

- Produkt przeznaczony do krojenia układać na wózku w położeniu zapewniającym uzyskanie plasterów o żądanym kształcie (np. ukośnie).

- Produkty zbyt dużych rozmiarów (nie mieszczące się na wózku) pociąć na mniejsze części, które łatwo można popychać dociskaczem, eliminując w ten sposób niebezpieczeństwo skaleczenia się nożem.

- Przed krojeniem złotego sera przetrzeć nóż mokrą ściereczką — unikając kontaktu dłoni z ostrzem. Ser nie będzie przyklejał się do noża.

Orientacyjne grubości krojenia określają symbole umieszczone przy nastawiaku (pieczywo, ser, wędliny).

Producent kralajnicy zaleca krojenie poszczególnych produktów w następujący sposób:

- pieczywo na kromki o grubości ok. 10 mm,
- sery i wędliny półtwarde (kielbasy: żywiecka, jałowcowa, krakowska) na plastery o grubości ok. 3 mm,
- szynka, baleron na plastery o grubości ok. 2 mm,
- wędliny twarde, salami, sucha krakowska na plastery o grubości ok. 1 mm.

O użyteczności decyduje w znacznym stopniu stan noża. Unikać krojenia twardych produktów, ponieważ powoduje to szybkie tępienie noża.

Po zakończeniu pracy

1. Wyłączyć kralajnicę i wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
2. Pokrętłem ustawić nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm. Takie ustawienie zabezpiecza przed przypadkowym dostępem do noża.
3. Wyczyścić kralajnicę.

Czyszczenie i konserwacja

Kralajnicę po każdorazowym użyciu należy wyczyścić i wytrzeć do sucha.

- Napęd przetrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Szczególnie po krojeniu: sera, wędlin i warzyw umyć elementy urządzenia: — części z tworzywa myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, — części metalowe myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Wyszuszyć umyte części.

- Co pewien czas kralajnicę należy dokładnie wyczyścić. W tym przypadku zdemontować części, w sposób odwrotny do ich montażu.

- Nóż zdemontować obracając uchwyt w prawo aż do oporu, następnie pociągnąć go „do siebie”.



- Po zdjęciu noża, należy pędzelkiem usunąć resztki żywności pozostałe na nim.

- Pozostałości tłuszczu lub inne zabrudzenia widoczne na nożu myć szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając nóż za uchwyt.

- Po umyciu i wysuszeniu części zamontować na napędzie ustawiając pokrętło w położeniu odpowiadającym nastawie grubości równym „0”.

Ochrona środowiska



To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2012/19/UE. Takie oznakowanie informuje, że produkt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Opakowanie kartonowe przekazać na makulaturę, worki z polietylenem (PE) wrzucić do kontenera na plastik. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtują się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Przechowywanie i transport

Zanim schowasz Urządzenie, wyczyść je i wysusz. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu (najlepiej oryginalnym) zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARUNKI GWARANCJI

- 1. Zelmotor Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie, adres: ul. Przemysłowa 4a, 35-105 Rzeszów, Polska, udziela nabywcy krajalnicy EKRO02 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Reklamowany Produkt opieczętowny dowodem zakupu powinien zostać dostarczony kompletny i w stanie czystym.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z: użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niekompletności reklamowanego Produktu,
 - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy zawarte w nim dane są zniszczone i nieczytelne,
 - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 48 661 650 620 lub adresem e-mail: serwis@zelmotor.pl, w dni robocze.

Producent:
Zelmotor Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 4a
35-105 Rzeszów, Polska