



Horizontální kutr

Návod k obsluze



Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

Obsah

1. Popis produktu
2. Bezpečnostní pokyny
3. Návod k obsluze
4. Čištění a údržba
5. Řešení problémů
6. Poznámky

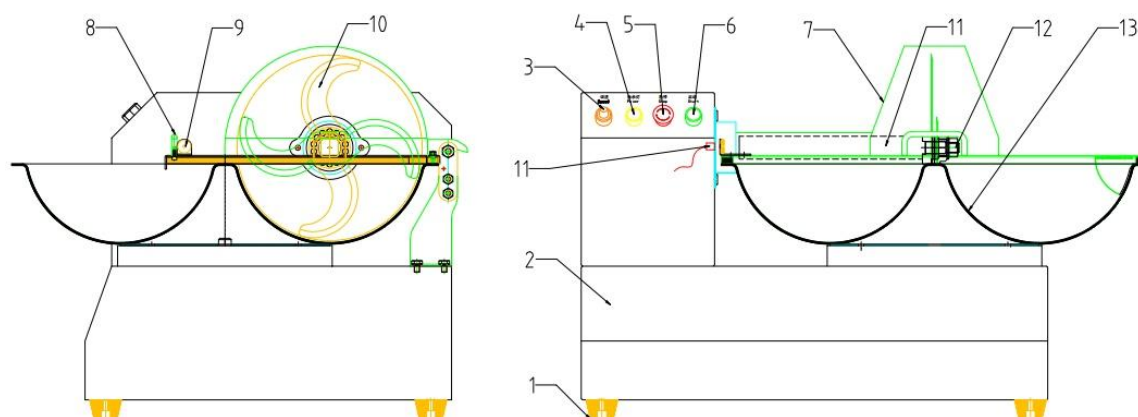
1. Popis produktu

Víceúčelový kráječ na mísy na potraviny je určen ke zpracování různých potravin, včetně čerstvého masa, zeleniny a ovoce.

Stroj je vyroben výhradně z nerezové oceli a splňuje mezinárodní normy bezpečnosti potravin a hygieny.

U některých modelů lze nože, podávací misku a víko vyjmout a vyčistit.

Nabízí nastavitelné nastavení rychlosti pro řešení různých potřeb zpracování potravin.



- | | | |
|-------------------------------|----------------------|----------------------------|
| 1. Základní podpora | 6. Startovací spínač | 11. Hnací hřídel |
| 2. Hlavní kryt | 7. Ochranný kryt | 12. Montážní matice čepele |
| 3. Knoflík regulace rychlosti | 8. Ovládací rukojeť | 13. Zásobník na přísady |
| 4. Kontrolka | 9. Magnetický senzor | |
| 5. Vypínač | 10. Řezací nůž | |

2. Bezpečnostní pokyny

- Ujistěte se, že je stroj nainstalován na stabilním pracovním stole.
- Přístroj zapojte pouze do elektrické zásuvky s ochranou proti úniku.
- Ujistěte se, že je bezpečnostní spínač na víku podnosu správně zajištěn. Stroj se nespustí, pokud není tato bezpečnostní funkce aktivní.
- Nikdy nevkládejte ruce nebo nástroje do stroje, když je v provozu.
- Nestříkejte vodu přímo na ovládací panel nebo tlačítkové spínače.

- Při demontáži nožů nebo manipulaci s nimi používejte rukavice proti pořezání a používejte správné nástroje.
- Před čištěním nebo prováděním údržby vždy odpojte napájení.

3. Návod k obsluze

1. Umístěte stroj na rovný a stabilní povrch.
2. Zapojte stroj do řádně uzemněné zásuvky s ochranou proti úniku.
3. Proveďte zkušební chod, abyste se ujistili o správném provozu.
4. Jakmile stroj běží správně, pomalu přidávejte přísady do zásobníku.
5. Zastavte stroj, když je jídlo nakrájeno podle potřeby.
6. Pomocí dodané nylonové vykládací desky přeneste zpracované potraviny na servírovací tác.
7. Po dokončení vypněte knoflík bezpečnostního spínače na víku přihrádky.
8. Vyjměte zásobník a podle potřeby jej vyčistěte.

4. Čištění a údržba

- Před čištěním vždy odpojte napájení.
- Přístroj neponořujte ani nestříkejte vodu přímo na vypínače.
- Při vyjímání nožů nebo krytu čistící přihrádky používejte dodané nástroje a noste rukavice proti pořezání.
- Po použití důkladně očistěte všechny součásti, které přicházejí do styku s potravinami.
- Po vyčištění znovu nainstalujte zásobník a ujistěte se, že nůž a kryt zásobníku jsou bezpečně na svém místě.
- Před dalším použitím stroje se ujistěte, že je knoflík bezpečnostního spínače zapnutý
- Po použití vždy vypněte hlavní vypínač.

5. Řešení problémů

Problém: Počítač se nespustí

- Ujistěte se, že je bezpečnostní spínač správně zapnutý
- Zkontrolujte připojení napájení a integrity obvodu

Problém: Stroj se během používání zastaví

- Zkontrolujte, zda je spuštěn bezpečnostní spínač víka tácku
- Při přehřátí nechte motor vychladnout

Problém: Problémy s ovládacím panelem

- Ujistěte se, že do spínačů nevnikla žádná voda
- Zkontrolujte elektrické závady

6. Poznámky

Pokud není bezpečnostní spínač na víku podnosu správně zajištěn, stroj zůstane v chráněném stavu a nespustí se. Před použitím spínač vždy ověřte.

Contents

1. Product Description
2. Safety Instructions
3. Operating Instructions
4. Cleaning and Maintenance
5. Troubleshooting
6. Notes

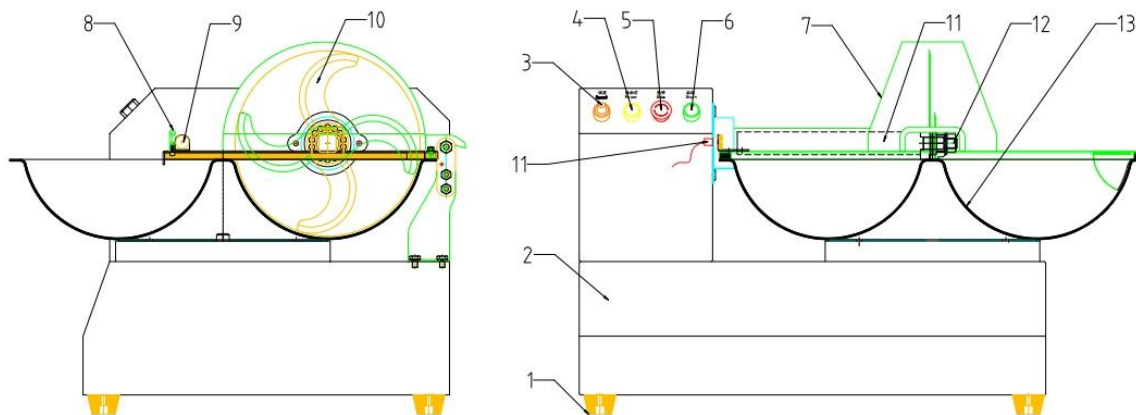
1. Product Description

The Multi-Purpose Food Bowl Cutter is designed to process various foods, including fresh meat, vegetables, and fruits.

The machine is made entirely of stainless steel and complies with international food safety and hygiene standards.

On some models, the blades, feeding tray, and lid can be removed for cleaning.

It offers adjustable speed settings to handle different food processing needs.



- | | | |
|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1. Base Support | 6. Start Switch | 11. Drive Shaft |
| 2. Main Housing | 7. Protective Cover | 12. Blade Mounting Nut |
| 3. Speed Control Knob | 8. Operating Handle | 13. Ingredient Tray |
| 4. Indicator Light | 9. Magnetic Sensor | |
| 5. Stop Switch | 10. Cutting Blade | |

2. Safety Instructions

- Ensure the machine is installed on a stable workbench.
- Plug the machine only into a power outlet with leakage protection.
- Ensure the safety switch on the tray lid is correctly engaged. The machine will not start unless this safety feature is active.
- Never insert hands or tools into the machine while it is in operation.

- Do not spray water directly onto the control panel or button switches.
- Wear anti-cut gloves and use proper tools when removing or handling the blades.
- Always disconnect the power before cleaning or performing maintenance.

3. Operating Instructions

1. Place the machine on a flat, stable surface.
2. Plug the machine into a properly grounded outlet with leakage protection.
3. Perform a test run to ensure normal operation.
4. Once the machine is running properly, slowly add ingredients into the tray.
5. Stop the machine when the food is chopped as desired.
6. Use the provided nylon unloading plate to transfer processed food into a serving tray.
7. When finished, turn off the safety switch knob on the tray lid.
8. Remove the tray for cleaning as needed.

4. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect power before cleaning.
- Do not immerse the machine or spray water directly on switches.
- Use the provided tools and wear anti-cut gloves when removing blades or cleaning tray cover.
- Clean all food-contact components thoroughly after use.
- After cleaning, reinstall the tray and make sure the blade and tray cover are securely in place.
- Ensure the safety switch knob is turned on before using the machine again
- After use, always turn off the main power switch.

5. Troubleshooting

Problem: Machine does not start

- Ensure safety switch is properly engaged
- Check power connection and circuit integrity

Problem: Machine stops during use

- Check if tray lid safety switch is triggered
- Allow motor to cool down if overheated

Problem: Control panel issues

- Ensure no water has entered switches
- Check for electrical faults

6. Notes

If the safety switch on the tray lid is not correctly engaged, the machine will remain in a protected state and will not start. Always verify the switch before operation.

Contenido

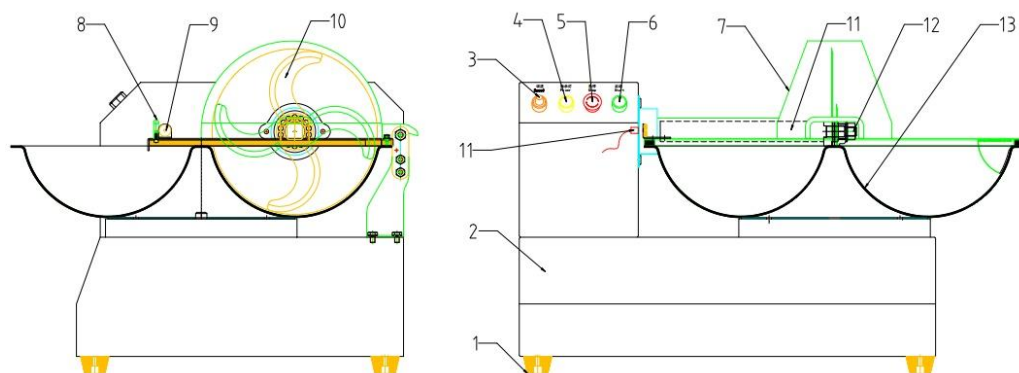
1. Descripción del producto
2. Instrucciones de seguridad
3. Instrucciones de funcionamiento
4. Limpieza y mantenimiento
5. Solución de problemas
6. Notas

1. Descripción del producto

El cortador de tazones de comida multiusos está diseñado para procesar varios alimentos, incluida carne fresca, verduras y frutas.

La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable y cumple con las normas internacionales de seguridad e higiene alimentaria.

En algunos modelos, las cuchillas, la bandeja de alimentación y la tapa se pueden quitar para limpiarlas. Ofrece configuraciones de velocidad ajustables para manejar diferentes necesidades de procesamiento de alimentos.



- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Soporte de base | 5. Interruptor de parada | 10. Cuchilla de corte |
| 2. Vivienda Principal | 6. Interruptor de inicio | 11. Eje de transmisión |
| 3. Perilla de control de velocidad | 7. Cubierta protectora | 12. Tuerca de montaje de la cuchilla |
| 4. Luz indicadora | 8. Mango de operación | 13. Bandeja de ingredientes |
| | 9. Sensor magnético | |

2. Instrucciones de seguridad

- Asegúrese de que la máquina esté instalada en un banco de trabajo estable.
- Conecte la máquina únicamente a una toma de corriente con protección contra fugas.
- Asegúrese de que el interruptor de seguridad de la tapa de la bandeja esté correctamente activado. La máquina no arrancará a menos que esta función de seguridad esté activa.
- Nunca introduzca las manos o las herramientas en la máquina mientras esté en funcionamiento.
- No rocíe agua directamente sobre el panel de control o los interruptores de botón.

- Use guantes anticorte y use las herramientas adecuadas al quitar o manipular las cuchillas.
- Desconecte siempre la alimentación antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.

3. Instrucciones de funcionamiento

1. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte la máquina a un tomacorriente debidamente conectado a tierra con protección contra fugas.
3. Realice una prueba de funcionamiento para garantizar el funcionamiento normal.
4. Una vez que la máquina esté funcionando correctamente, agregue lentamente los ingredientes a la bandeja.
5. Detenga la máquina cuando los alimentos estén cortados como se desee.
6. Utilice la placa de descarga de nailon provista para transferir alimentos procesados a una bandeja para servir.
7. Cuando termine, apague la perilla del interruptor de seguridad en la tapa de la bandeja.
8. Retire la bandeja para limpiarla según sea necesario.

4. Limpieza y mantenimiento

- Desconecte siempre la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja la máquina ni rocíe agua directamente sobre los interruptores.
- Utilice las herramientas proporcionadas y use guantes anticorte cuando retire las cuchillas o limpie la cubierta de la bandeja.
- Limpie a fondo todos los componentes en contacto con alimentos después de su uso.
- Después de la limpieza, vuelva a instalar la bandeja y asegúrese de que la cuchilla y la cubierta de la bandeja estén bien colocadas.
- Asegúrese de que la perilla del interruptor de seguridad esté encendida antes de volver a usar la máquina
- Después de su uso, apague siempre el interruptor de alimentación principal.

5. Solución de problemas

Problema: La máquina no arranca

- Asegúrese de que el interruptor de seguridad esté activado correctamente
- Verifique la conexión de alimentación y la integridad del circuito

Problema: La máquina se detiene durante el uso

- Compruebe si el interruptor de seguridad de la tapa de la bandeja está activado
- Deje que el motor se enfríe si se sobrecalienta

Problema: Problemas con el panel de control

- Asegúrese de que no haya entrado agua en los interruptores
- Comprobar si hay fallos eléctricos

6. Notas

Si el interruptor de seguridad de la tapa de la bandeja no está activado correctamente, la máquina permanecerá en un estado protegido y no arrancará. Verifique siempre el interruptor antes de operarlo.

Contenu

1. Description du produit
2. Consignes de sécurité
3. Mode d'emploi
4. Nettoyage et entretien
5. Dépannage
6. Remarques

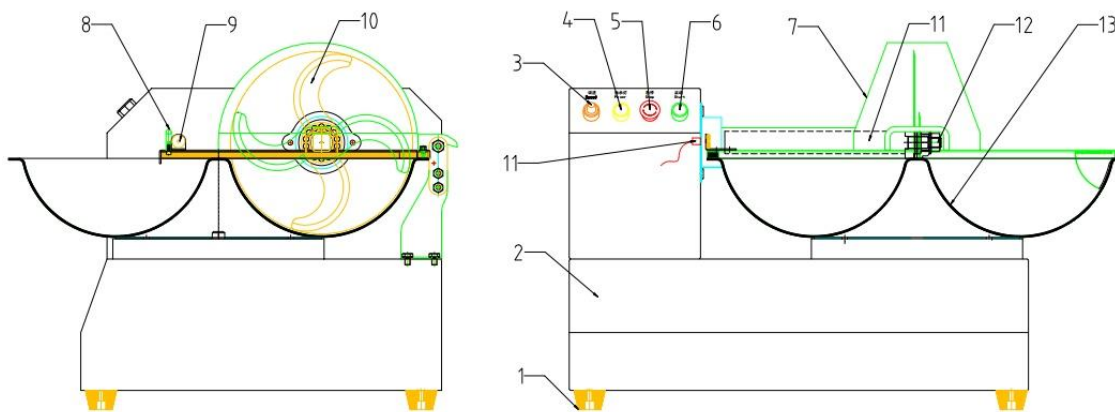
1. Description du produit

Le coupe-bol alimentaire polyvalent est conçu pour traiter divers aliments, y compris la viande fraîche, les légumes et les fruits.

La machine est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Sur certains modèles, les lames, le plateau d'alimentation et le couvercle peuvent être retirés pour le nettoyage.

Il offre des réglages de vitesse réglables pour répondre à différents besoins de transformation des aliments.



- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Base Support | 5. Interrupteur d'arrêt | 10. Lame |
| 2. Logement principal | 6. Démarrer l'interrupteur | 11. Arbre |
| 3. Bouton de contrôle de la vitesse | 7. Housse de protection | 12. Écrou de montage de la lame |
| 4. Voyant | 8. Poignée de commande | 13. Plateau d'ingrédients |
| | 9. Capteur magnétique | |

2. Consignes de sécurité

- Assurez-vous que la machine est installée sur un établi stable.
- Branchez la machine uniquement sur une prise de courant protégée contre les fuites.
- Assurez-vous que l'interrupteur de sécurité sur le couvercle du plateau est correctement engagé. La machine ne démarrera que si cette fonction de sécurité n'est pas active.
- N'insérez jamais de mains ou d'outils dans la machine pendant qu'elle est en marche.

- Ne vaporisez pas d'eau directement sur le panneau de commande ou les interrupteurs.
- Portez des gants anti-coupure et utilisez les outils appropriés lorsque vous retirez ou manipulez les lames.
- Débranchez toujours l'alimentation avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien.

3. Mode d'emploi

1. Placez la machine sur une surface plane et stable.
2. Branchez la machine dans une prise correctement mise à la terre avec protection contre les fuites.
3. Effectuez un test pour assurer un fonctionnement normal.
4. Une fois que la machine fonctionne correctement, ajoutez lentement les ingrédients dans le plateau.
5. Arrêtez la machine lorsque les aliments sont hachés comme vous le souhaitez.
6. Utilisez la plaque de déchargement en nylon fournie pour transférer les aliments transformés dans un plateau de service.
7. Lorsque vous avez terminé, éteignez le bouton de l'interrupteur de sécurité sur le couvercle du plateau.
8. Retirez le plateau pour le nettoyer si nécessaire.

4. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'alimentation avant le nettoyage.
- Ne plongez pas la machine et ne vaporisez pas d'eau directement sur les interrupteurs.
- Utilisez les outils fournis et portez des gants anti-coupure lors du retrait des lames ou du nettoyage du couvercle du plateau.
- Nettoyez soigneusement tous les composants en contact avec les aliments après utilisation.
- Après le nettoyage, réinstallez le plateau et assurez-vous que la lame et le couvercle du plateau sont bien en place.
- Assurez-vous que le bouton de l'interrupteur de sécurité est allumé avant d'utiliser à nouveau la machine
- Après utilisation, éteignez toujours l'interrupteur d'alimentation principal.

5. Dépannage

Problème : La machine ne démarre pas

- Assurez-vous que l'interrupteur de sécurité est correctement engagé
- Vérifier la connexion d'alimentation et l'intégrité du circuit

Problème : la machine s'arrête pendant l'utilisation

- Vérifiez si l'interrupteur de sécurité du couvercle du plateau est déclenché
- Laisser refroidir le moteur en cas de surchauffe

Problème : Problèmes de panneau de configuration

- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans les interrupteurs
- Vérifiez les défauts électriques

6. Remarques

Si l'interrupteur de sécurité sur le couvercle du plateau n'est pas correctement engagé, la machine restera dans un état protégé et ne démarrera pas. Vérifiez toujours l'interrupteur avant de l'utiliser.

Contenuto

1. Descrizione del prodotto
2. Istruzioni di sicurezza
3. Istruzioni per l'uso
4. Pulizia e manutenzione
5. Risoluzione dei problemi
6. Appunti

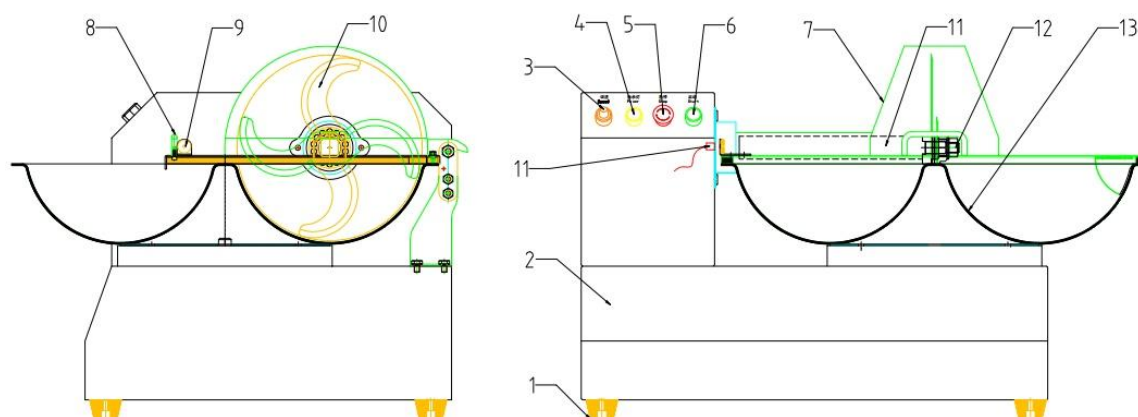
1. Descrizione del prodotto

Il tagliaciotole multiuso è progettato per lavorare vari alimenti, tra cui carne fresca, verdura e frutta.

La macchina è realizzata interamente in acciaio inox ed è conforme agli standard internazionali di sicurezza e igiene alimentare.

Su alcuni modelli, le lame, il vassoio di alimentazione e il coperchio possono essere rimossi per la pulizia.

Offre impostazioni di velocità regolabili per gestire le diverse esigenze di lavorazione degli alimenti.



- | | | |
|---|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Supporto di base | 5. Interruttore di arresto | 10. Lama da taglio |
| 2. Alloggiamento principale | 6. Interruttore di avvio | 11. Albero motore |
| 3. Manopola di controllo della velocità | 7. Copertura protettiva | 12. Dado di montaggio della lama |
| 4. Spia | 8. Maniglia di comando | 13. Vassoio degli ingredienti |
| | 9. Sensore magnetico | |

2. Istruzioni di sicurezza

- Assicurarsi che la macchina sia installata su un banco di lavoro stabile.
- Collegare la macchina solo a una presa di corrente con protezione contro le perdite.
- Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza sul coperchio del vassoio sia inserito correttamente. La macchina non si avvia a meno che questa funzione di sicurezza non sia attiva.
- Non inserire mai mani o strumenti nella macchina mentre è in funzione.
- Non spruzzare acqua direttamente sul pannello di controllo o sugli interruttori a pulsante.

- Indossare guanti antitaglio e utilizzare strumenti adeguati per rimuovere o maneggiare le lame.
- Scollegare sempre l'alimentazione prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.

3. Istruzioni per l'uso

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Collegare la macchina a una presa con messa a terra adeguata e dotata di protezione contro le perdite.
3. Eseguire un ciclo di prova per garantire il normale funzionamento.
4. Una volta che la macchina funziona correttamente, aggiungere lentamente gli ingredienti nella teglia.
5. Arrestare la macchina quando il cibo viene tritato come desiderato.
6. Utilizzare la piastra di scarico in nylon in dotazione per trasferire gli alimenti lavorati in un vassoio da portata.
7. Al termine, spegnere la manopola dell'interruttore di sicurezza sul coperchio del vassoio.
8. Rimuovere il vassoio per la pulizia secondo necessità.

4. Pulizia e manutenzione

- Scollegare sempre l'alimentazione prima della pulizia.
- Non immergere la macchina né spruzzare acqua direttamente sugli interruttori.
- Utilizzare gli strumenti forniti e indossare guanti antitaglio quando si rimuovono le lame o il coperchio del vassoio di pulizia.
- Pulire accuratamente tutti i componenti a contatto con gli alimenti dopo l'uso.
- Dopo la pulizia, reinstallare il vassoio e assicurarsi che la lama e il coperchio del vassoio siano saldamente in posizione.
- Assicurarsi che la manopola dell'interruttore di sicurezza sia accesa prima di riutilizzare la macchina.
- Dopo l'uso, spegnere sempre l'interruttore di alimentazione principale.

5. Risoluzione dei problemi

Problema: la macchina non si avvia

- Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza sia inserito correttamente
- Controllare il collegamento di alimentazione e l'integrità del circuito

Problema: la macchina si ferma durante l'uso

- Controllare se l'interruttore di sicurezza del coperchio del vassoio è attivato
- Lasciare raffreddare il motore in caso di surriscaldamento

Problema: problemi del pannello di controllo

- Assicurarsi che l'acqua non sia entrata negli interruttori
- Verificare la presenza di guasti elettrici

6. Appunti

Se l'interruttore di sicurezza sul coperchio del vassoio non è inserito correttamente, la macchina rimarrà in uno stato protetto e non si avvierà. Verificare sempre l'interruttore prima dell'uso.

Inhalt

1. Produktbeschreibung
2. Sicherheitshinweise
3. Bedienungsanleitung
4. Reinigung und Wartung
5. Fehlerbehebung
6. Hinweise

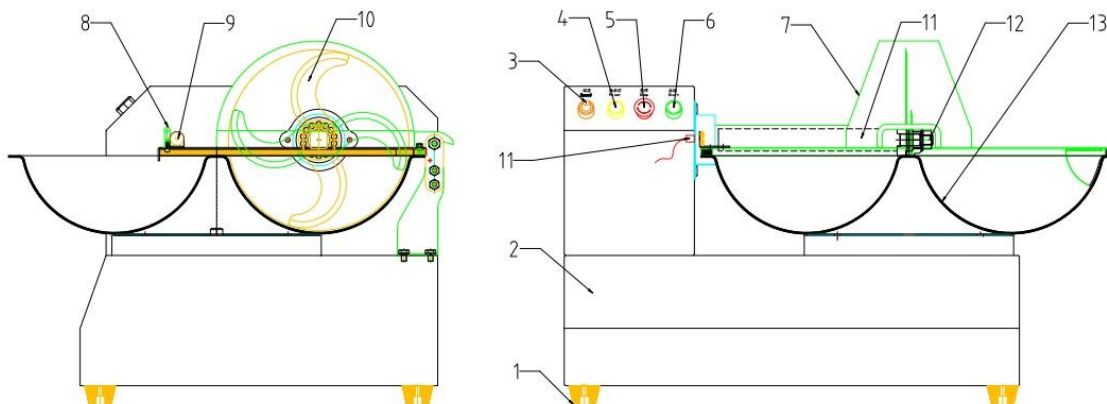
1. Produktbeschreibung

Der Mehrzweck-Lebensmittel-Bowl-Cutter wurde für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel entwickelt, darunter frisches Fleisch, Gemüse und Obst.

Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt und entspricht den internationalen Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Bei einigen Modellen können die Klingen, die Einzugschale und der Deckel zur Reinigung entfernt werden.

Es bietet einstellbare Geschwindigkeitseinstellungen, um unterschiedliche Anforderungen an die Lebensmittelverarbeitung zu erfüllen.



- | | | |
|---------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| 1. Basis-Unterstützung | 6. Schalter starten | 11. Antriebswelle |
| 2. Hauptgehäuse | 7. Schutzhülle | 12. Sägeblatt-
Befestigungsmutter |
| 3. Geschwindigkeitsregler | 8. Bediengriff | 13. Zutaten-Tablett |
| 4. Kontrollleuchte | 9. Magnetischer Sensor | |
| 5. Stopp-Schalter | 10. Schneidklinge | |

2. Sicherheitshinweise

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen Werkbank steht.
- Stecken Sie das Gerät nur in eine Steckdose mit Auslaufschutz.
- Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsschalter am Fachdeckel richtig eingerastet ist. Die Maschine startet nur, wenn diese Sicherheitsfunktion aktiv ist.
- Führen Sie niemals Hände oder Werkzeuge in die Maschine ein, während sie in Betrieb ist.
- Sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Bedienfeld oder die Tastenschalter.

- Tragen Sie Schnittschutzhandschuhe und verwenden Sie geeignete Werkzeuge, wenn Sie die Klingen entfernen oder handhaben.
- Trennen Sie die Stromversorgung immer, bevor Sie reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

3. Bedienungsanleitung

1. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Stecken Sie die Maschine in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit Auslaufschutz.
3. Führen Sie einen Testlauf durch, um den normalen Betrieb sicherzustellen.
4. Sobald die Maschine ordnungsgemäß läuft, geben Sie die Zutaten langsam in das Tablett.
5. Stoppen Sie die Maschine, wenn das Essen wie gewünscht zerkleinert wird.
6. Verwenden Sie die mitgelieferte Nylon-Entladeplatte, um verarbeitete Lebensmittel in ein Serviertablett zu füllen.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Sicherheitsschalterknopf am Deckel des Fachs aus.
8. Entfernen Sie das Fach zur Reinigung nach Bedarf.

4. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie vor der Reinigung immer die Stromversorgung.
- Tauchen Sie die Maschine nicht ein und sprühen Sie kein Wasser direkt auf die Schalter.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Werkzeuge und tragen Sie Schnittschutzhandschuhe, wenn Sie die Klingen entfernen oder die Abdeckung des Fachs reinigen.
- Reinigen Sie alle Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Gebrauch gründlich.
- Setzen Sie das Fach nach der Reinigung wieder ein und stellen Sie sicher, dass das Messer und die Abdeckung des Fachs fest sitzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsschaltknopf eingeschaltet ist, bevor Sie die Maschine wieder verwenden
- Schalten Sie nach Gebrauch immer den Netzschalter aus.

5. Fehlerbehebung

Problem: Maschine startet nicht

- Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsschalter ordnungsgemäß eingerastet ist
- Überprüfen Sie die Integrität der Stromversorgung und des Stromkreises

Problem: Maschine stoppt während des Gebrauchs

- Überprüfen Sie, ob der Sicherheitsschalter für den Tablettdeckel ausgelöst wurde
- Lassen Sie den Motor abkühlen, wenn er überhitzt ist

Problem: Probleme mit der Systemsteuerung

- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Schalter eingedrungen ist
- Auf elektrische Fehler prüfen

6. Hinweise

Wenn der Sicherheitsschalter am Fachdeckel nicht richtig eingerastet ist, bleibt die Maschine in einem geschützten Zustand und startet nicht. Überprüfen Sie den Schalter vor dem Betrieb immer.

Treść

1. Opis produktu
2. Instrukcje bezpieczeństwa
3. Instrukcja obsługi
4. Czyszczenie i konserwacja
5. Rozwiązywanie problemów
6. Uwagi

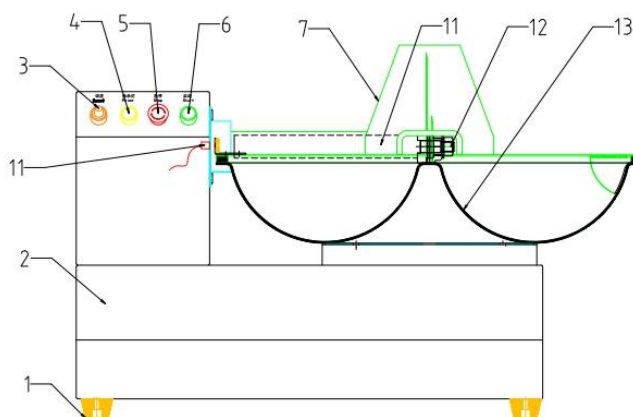
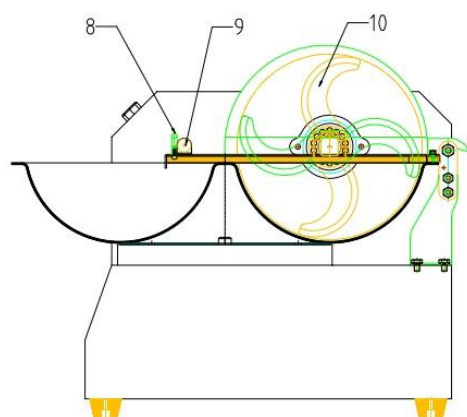
1. Opis produktu

Wielofunkcyjna szatkownica na żywność jest przeznaczona do przetwarzania różnych produktów spożywczych, w tym świeżego mięsa, warzyw i owoców.

Maszyna wykonana jest w całości ze stali nierdzewnej i spełnia międzynarodowe normy bezpieczeństwa i higieny żywności.

W niektórych modelach ostrza, tacę do napętlania i pokrywę można zdjąć w celu wyczyszczenia.

Oferuje regulowane ustawienia prędkości, aby sprostać różnym potrzebom przetwarzania żywności.



- | | | |
|---------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1. Podstawowa podpora | 6. Przelotnik startowy | 11. Wał napędowy |
| 2. Główna obudowa | 7. Pokrowiec ochronny | 12. Nakrętka mocująca ostrze |
| 3. Pokrętło regulacji prędkości | 8. Uchwyt operacyjny | 13. Taca na składniki |
| 4. Wskaźnik | 9. Czujnik magnetyczny | |
| 5. Wyłącznik stop | 10. Ostrze tnące | |

2. Instrukcje bezpieczeństwa

- Upewnij się, że maszyna jest zainstalowana na stabilnym stole warsztatowym.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego z zabezpieczeniem przed wyciekami.
- Upewnij się, że wyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie tacy jest prawidłowo zatrzaśnięty. Maszyna nie uruchomi się, jeśli ta funkcja bezpieczeństwa nie jest aktywna.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani narzędzi do maszyny podczas jej pracy.
- Nie rozpylaj wody bezpośrednio na panel sterowania lub przelotniki.

- Noś rękawice chroniące przed zacięciem i używaj odpowiednich narzędzi podczas wyjmowania lub obsługi ostrzy
- Zawsze odłączaj zasilanie przed czyszczeniem lub konserwacją.

3. Instrukcja obsługi

1. Umieść maszynę na płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Podłącz maszynę do prawidłowo uziemionego gniazdka z zabezpieczeniem przed wyciekami.
3. Wykonaj uruchomienie testowe, aby zapewnić normalne działanie.
4. Gdy urządzenie działa prawidłowo, powoli dodawaj składniki do tacy.
5. Zatrzymaj maszynę, gdy żywność zostanie posiekana zgodnie z życzeniem.
6. Użyj dołączonej nylonowej płyty rozładowniczej, aby przenieść przetworzoną żywność na tacę do serwowania.
7. Po zakończeniu wyłącz pokrętko wyłącznika bezpieczeństwa na pokrywie tacy.
8. W razie potrzeby wyjmij tackę do czyszczenia.

4. Czyszczenie i konserwacja

- Zawsze odłączaj zasilanie przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj urządzenia ani nie spryskuj wodą bezpośrednio przetłaczników.
- Używaj dostarczonych narzędzi i noś rękawice chroniące przed przecięciem podczas wyjmowania ostrzy lub pokrywy tacki do czyszczenia.
- Po użyciu należy dokładnie wyczyścić wszystkie elementy mające kontakt z żywnością.
- Po wyczyszczeniu zainstaluj ponownie tacę i upewnij się, że ostrze i pokrywa tacy są dobrze zamocowane.
- Upewnij się, że pokrętko wyłącznika bezpieczeństwa jest włączone przed ponownym użyciem maszyny
- Po użyciu należy zawsze wyłączać główny wyłącznik zasilania.

5. Rozwiązywanie problemów

Problem: Maszyna nie uruchamia się

- Upewnij się, że wyłącznik bezpieczeństwa jest prawidłowo włączony
- Sprawdź podłączenie zasilania i integralność obwodu

Problem: Maszyna zatrzymuje się podczas użytkowania

- Sprawdź, czy zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy tacy
- Poczekać, aż silnik ostygnie w przypadku przegrzania

Problem: Problemy z panelem sterowania

- Upewnij się, że woda nie dostała się do przetłaczników
- Sprawdź, czy nie ma usterek elektrycznych

6. Uwagi

Jeśli wyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie tacy nie zostanie prawidłowo zatrzaśnięty, urządzenie pozostanie w stanie chronionym i nie uruchomi się. Zawsze sprawdzaj przetłacznik przed rozpoczęciem pracy.