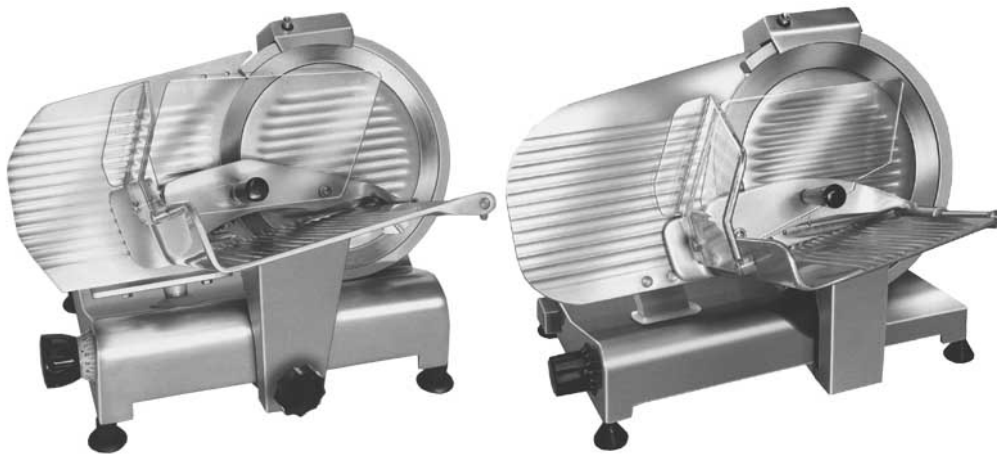


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

R.G.V. Szeletelő gépek

Típusok: Dolly AU 300/S
Gyártó: R.G.V. s.r.l. / ITALY



Importálja és Forgalmazza:



Vendi-Hungária Kft

Vendéglátó-ipari és kereskedelmi gépek, berendezések, eszközök forgalmazása
HU-7100 SZEKSZÁRD, Rákóczi u. 164.

Tel / Fax: (+ + 36 74) - 51 00 53; - 51 00 54; - 41 92 52

E-mail : info@vendi.hu

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy az általunk forgalmazott terméket választotta. Mint minden termékünk a legújabb műszaki ismeretek szerint és korszerű, biztonságos elektromos és elektronikus alkatrészek felhasználásával készült. A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen jelen használati útmutatót. Köszönjük a termékünk iránt tanúsított bizalmát.

ELŐSZÓ

- Jelen kézikönyv célja, hogy a készülékről a lehető legtöbb információval szolgáljon a hatékony működéshez szükséges használati és karbantartási útmutatókkal.
- Ezt a leírást a készülék használóinak, valamint az időszakos karbantartást végző szakembereknek kell rendelkezésre bocsátani.
- Ezt a használati útmutatót tárolja könnyen hozzáférhető helyen és ügyeljen az épségére.

Az alkatrészek biztonságos tisztításához szükséges szétszerelési műveletek, és karbantartás előtt távolítsa el a csatlakozódugaszt!

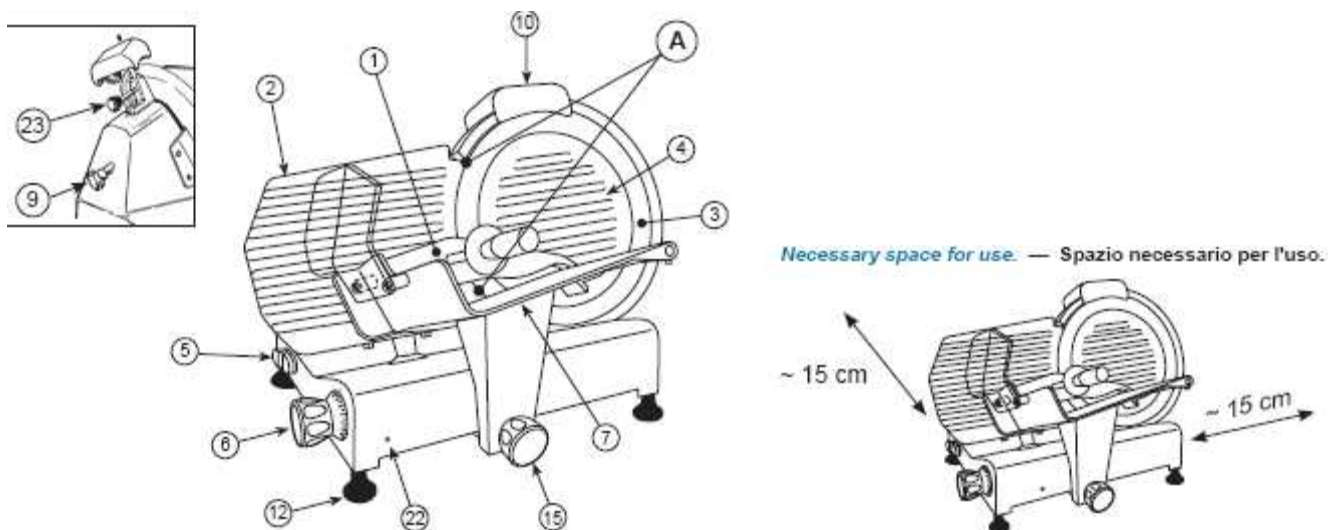
ÜZEMBE HELYEZÉS

Környezeti körülmények:

- Minimum hőmérséklet + 8 °C
- Maximum hőmérséklet + 38 °C
- Minimum páratartalom 30%
- Maximum páratartalom 80%

Az esetleges mozgások elkerülése végett a szeletelőt stabil, egyenletes felületre kell helyezni.

Szintbeállítás a lábak állításával lehetséges.



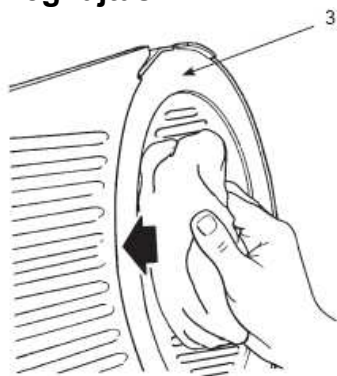
A szabályozó gomb „0” állásában ellenőrizze, hogy a szeletvastagság állító egy síkban van-e a késsel.

Figyelmeztetések és biztonsági előírások

- Olvasson el figyelmesen minden utasítást.
- Áramütés veszélyének elkerülése végett ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba a készüléket.
- A gyártó minden felelősség alól mentesül a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért, és sérülésekért.
- A készüléket ne használja fagyott ételek, csontos hús, halak, vagy bármi hasonló szeleteléséhez.
- Időközönként ellenőrizze a vezetékek állapotát. Ha megsérült, a gyártótól újra beszerezhető speciális vezetékre kell lecserélni. (rendelési száma: 9167)
- Tisztításhoz ne használjon túl sok vizet, és ne merítse víz alá a készüléket. Kerülje vízsugár használatát.
- Ha nem használja a készüléket, tisztítás előtt és alkatrészek felhelyezése vagy levétele esetén mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne használjon hosszabbított vezetéket.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozódugasszal.
- A hálózatra való csatlakozást ne a vezeték kirántásával szüntesse meg.
- Ne használja a készüléket vizes kezekkel, vagy mezítláb.
- Hőforrástól tartsa távol a készüléket.
- Ugyan a készülék biztonsági berendezésekkel van felszerelve, kérjük, ne tegye a kezét a forgó késhez, és egyéb mozgó részekhez.
- A kés éles, tisztításnál óvatosan kezelje.
- Csak étel tartó tálcával, rögzítő karral, biztonsági részekkel teljesen felszerelt szeletelőt használjon.
- Tisztítási, karbantartási munkáknál (mivel a biztonsági berendezések el vannak távolítva) ne feledkezzen meg az esetleges veszélyforrásokról.
- Minden karbantartási munka előtt áramtalanítsa a készüléket, és győződjön meg arról, hogy a kapcsoló „0” pozícióban van.
- A gyártó által nem jóváhagyott alkatrészek használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Időszakosan távolítsa el a késvédőt a tartó csavar kicsavarásával, aztán tisztítsa meg a kést és a késvédő belsejét alkohollal vagy meleg vízzel.
- **Figyelmeztetés:** Ezt a műveletet a legnagyobb figyelemmel kell végrehajtani, mivel vágó eszközzel van szó.
- Ne használja a szeletelőt, ha már számos alkalommal lett a vágókés megélezve, és az átmérője 8mm –rel csökkent.
- A készüléket, és annak minden részét puha anyaggal és semleges tisztítószerrel kell tisztítani, a következőket betartva:
 - Hőmérséklet 31°C- nál magasabb
 - Oldat 7-8 ph értékű
- Ne használjon keféit a készülék tisztításához, mert az rongálhatja a készülék felületét.
- Puha anyagot használjon a készülék szárazra törléséhez.
- Ha kocsis (étel tálca) nehezen mozog, emelje meg a készüléket és fordítsa az oldalára. Tisztítsa meg a vezetőrudat és kenje meg.
- Kültéri használatra nem alkalmas a készülék!
- Gyermekektől tartsa távol!

Javasoljuk, hogy folyamatosan ne használja a készüléket 15 percnél hosszabb ideig, hogy elkerülje a motor túlzott felmelegedését. Rövid szünet után a készüléket ismét használhatja.

Ellenőrzés Meghajtás



A hajtás megfelelő működését a következőképpen tudja ellenőrizni:

- Szabályozó gomb „0” állásában kapcsolja be a készüléket (I. ábra 1), majd nyomjon egy ruhát a kés homlok felületéhez; a késnek nagy nyomás hatására sem szabad megállnia.

A meghajtást egy jó tapadási képességű hosszabodás szíj látja el, beállítás nem szükséges, mert a szíj minősége több év működést garantál, rendeltetésszerű használat mellett.

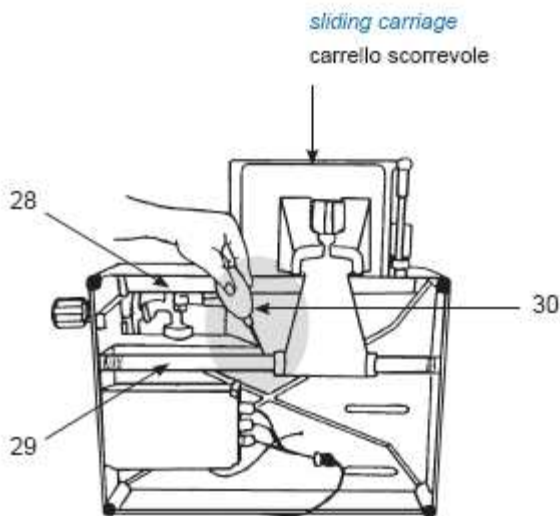
Ügyeljen arra, hogy zsír vagy olaj ne érje, mert akkor csúszóssá válhat és veszíthet a tapadásából.

Ebben az esetben, ki kell cserélni a szíjat, de figyelni kell a motor forgási tengelyének és a szíjtárcsának a zsírmertességére.

Ételtartó kocsi

Ellenőrizze, hogy az ételtartó tálca rögzítő gombja jól záródik-e.

Ételtartó kocsi mozgásának ellenőrzése



A kocsinak a vezetőrúdon akadálytalanul és könnyedén kell mozognia.

A csúszást akadályozhatja a vezetőrúdon (28-as, 29-es alkatrész) maradt csomagolóanyag maradvány.

Az ábrán látható szögletes vezető rudat (28-as alkatrész) tisztítsa meg egy ronggyal.

Időszakosan a hengeres vezető rudat (29-es alkatrész) tisztítás után kenje be megfelelő olajjal.

Szeletvastagság állító nyitása (I. ábra 3-as alkatrész)

Forgassa a szabályozó gombot ütközésig, hogy meggyőződjön annak tökéletes működéséről.

Élező (Fig.2. 10)

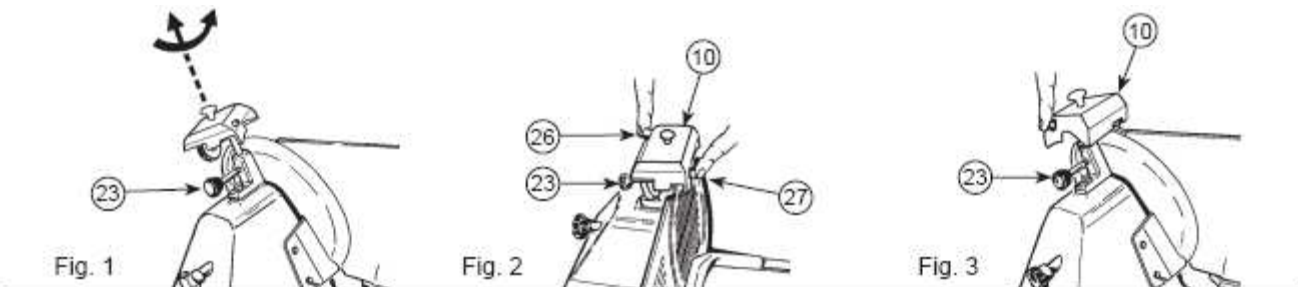
Ellenőrizze, hogy az élező teljesen a helyén van-e.

Penge élesítése

Erre csak akkor van szükség, ha a penge éle eltompult.

Megjegyzés: A penge igen ellenálló, így rendszeres használat esetén is elegendő évente egyszer megélesíteni azt.

- Áramtalanítsa a készüléket
- Ellenőrizze, hogy a mozgatható válaszfal zárva van (kapcsoló gomb „0” pozícióban)
- Óvatosan tisztítsa meg a penge megélesítendő részét.
- Ismét tegye áram alá a készüléket
- Lazítsa ki a záró gombot (Fig.1. 23) az élező blokkon
- Emelje fel az élező blokkot (10), közben fordítsa el 180°-al, úgy, hogy mindkét fenőkő munka pozícióban legyen. 1. kép
- Engedje le az élező blokkot kattanásig, közben nyomja a gombot (13), hogy a fenőkő a penge vágó szélével érintkezzen
- Biztosítsa az élező blokkot a záró gomb (23) elfordításával.2.kép
- Állítsa a válaszfalat az állító gomb 2-es pozícióba történő csavarásával
- Kapcsolja be a készüléket és hagyja a pengét forogni 1-2 percig.
- Ellenőrizze, hogy sorja képződött-e a penge szélein. Ha igen, kapcsolja be ismét a készüléket és tartsa nyomva a 27-es jelzésű gombot kb. 3 másodpercig, hogy eltávolítsa a sorját a penge széleiről (ebben az utolsó fázisban mindkét fenőkő forogni fog).
- Az állító gombot (6) helyezze ismét „0” pozícióba
- Élezés után az élező blokkot (10) tegye vissza az eredeti helyére (3.kép), tisztítsa meg a penge éleit, valamint a fenőköveket alkohollal.
- Néhány élezés után a fenőköveket kefével tisztítsa le, hogy az alkohol minden maradványát eltávolítsa.

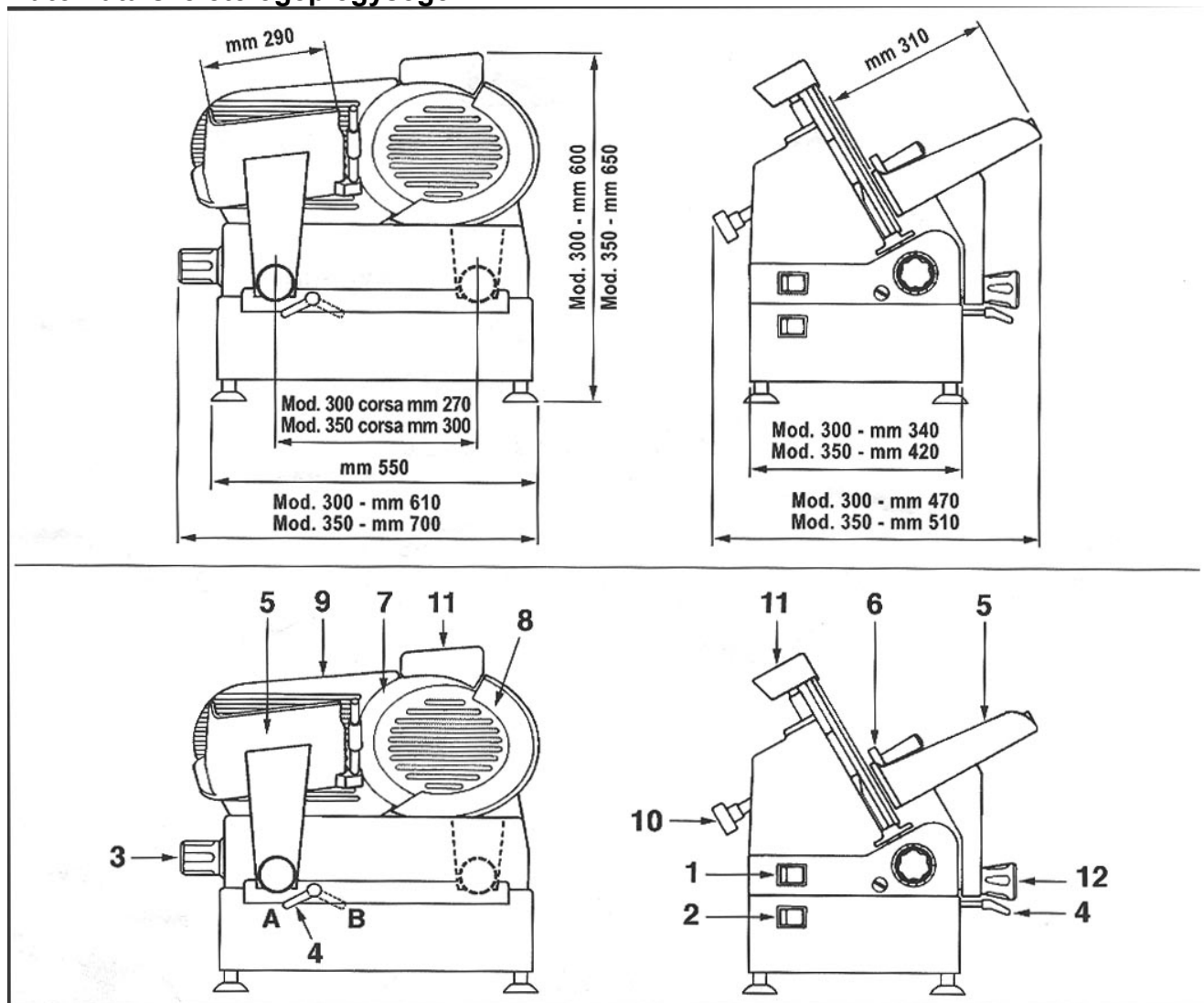


Hálózati feszültség

Mielőtt a hálózatra csatlakoztatja a készüléket ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik – e a készülék műszaki adattábláján megadott adatokkal.

Időszakosan ellenőrizze az elektromos kábelek állapotát. Ha a vezeték sérült, akkor vagy a gyártónak, vagy a garanciális szakszerviznek, vagy szakembernek kell kicserélnie.

Automata szeletelőgép egységei



(I. ábra)

1	Kés indítását be-, és kikapcsoló gomb
2	Automatikus szeletelést indító-, és megállító gomb
3	Szeletvastagság állító csavar
4	Kocsi reteszelő kar, kézi vagy automata üzemmód váltásához
5	Áru tartó
6	Leszorító kar
7	Körkés
8	Késvédő burkolat
9	Szeletvastagságot szabályozó lemez
10	Késvédő burkolatot rögzítő csavar
11	Élező-, fenő egység
12	Kocsi rögzítő csavar

Használati útmutató

1. Kézi üzemmód:

- Miután kicsomagolta a készüléket, úgy helyezze el, hogy a kapcsoló gomb a működtető személlyel szemben legyen.
- Oldja a kocsi reteszelő kart (l. ábra 4-es) a következő módon: Húzza ki a rugó ellenében működő reteszt és fordítsa balra „A” pozíció. Ezzel a lépéssel oldotta a kocsi gépi mozgatását. A kocsinak kézzel könnyedén mozgathatónak kell lennie.
- A szabályozó gomb (l. ábra 3) elfordításával állíthatja be a szeletek kívánt vastagságát.
- Helyezze a szeletelni kívánt ételt a csúszó tartóra, és tolja azt az étel tartó kar felé, arccal a pengének. Bizonyosodjon meg róla, hogy az étel nekitámaszkodik a mozgatható válaszfalnak.
- Kapcsolja be a kés forgását (l. ábra 1-es), ezáltal aktiválja a pengét.
- Használja a gépet a kézi szeletelőknek megfelelően
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a kapcsoló (l. ábra 1-es) „0” pozícióba helyezésével.

Az étel lefogót/szorítót nem szabad eltávolítani, ha csak az étel formája, vagy mérete nem engedi meg annak használatát.

2. Automata üzemmód:

- Miután kicsomagolta a készüléket, úgy helyezze el, hogy a kapcsoló gomb a működtető személlyel szemben legyen.
- Zárja a kocsi reteszelő kart (l. ábra 4-es) a következő módon: Húzza ki a rugó ellenében működő reteszt és fordítsa jobbra „B” pozíció, majd kézzel mozgassa a kocsit a retesz érezhető zárásáig. A kocsit ebben az üzemmódban (a retesz zárása után) kézzel nem lehet tovább mozgatni!
- A szabályozó gomb (l. ábra 3) elfordításával állíthatja be a szeletek kívánt vastagságát.
- Helyezze a szeletelni kívánt ételt a csúszó tartóra, és tolja azt az ételtartó kar felé, arccal a pengének. Bizonyosodjon meg róla, hogy az étel nekitámaszkodik a mozgatható válaszfalnak.
- Kapcsolja be a kés forgását (l. ábra 1-es).
- Majd kapcsolja be a gépi szeletelést (l. ábra 2-es).
- Használat után először kapcsolja ki az automata szeletelés funkciót (l. ábra 2-es), majd a kést hajtó motort (l. ábra 1-es) „0” pozícióba helyezésével.

Figyelem! Az étel lefogót/szorítót illetve a segédörgzítő kart automata üzemmódban nem szabad eltávolítani!

Automata üzemmódban való használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kocsi nem ütközik semmilyen akadálnak, illetve nem veszélyezteti a környezetében dolgozó személyeket.

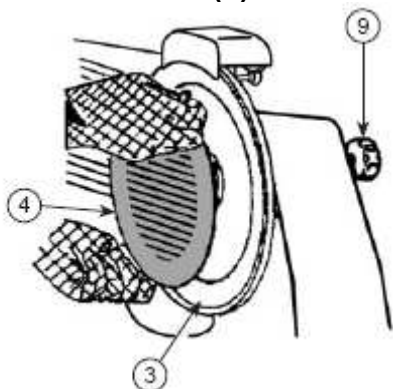
A gép működése során annak munkaterébe benyúlni tilos és balesetveszélyes!

Tisztítás

A készülék tervezésekor valamennyi alkatrész könnyű, gyors és tökéletes tisztítási lehetőségének biztosítására törekedtek.

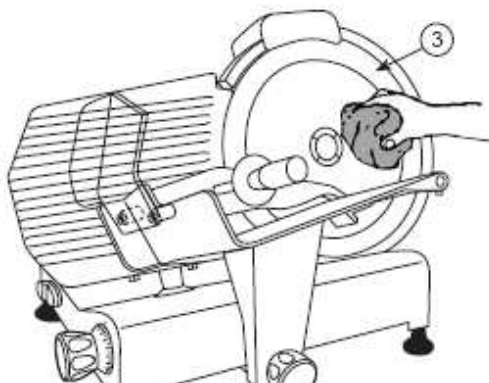
A készüléket naponta legalább egyszer tisztítsa meg vagy szükség esetén még gyakrabban, különös figyelmet fordítva az étellel érintkező részekre.

A kés tisztítása (3)

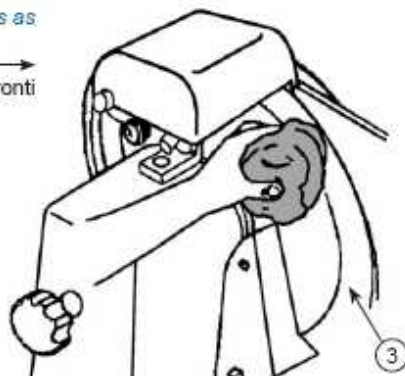


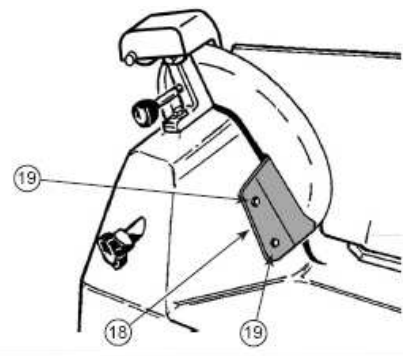
A kés tisztításához nem szükséges leszerelni a kést.

- Használjon lánckesztyűt.
- Vegye le a késtakarót.
- Lazítsa ki a csavart, vegye ki, és távolítsa el a késtakaró lemezt.
- Mindkét oldalon tisztítsa meg a kést a rajzon jelöltek alapján (3).

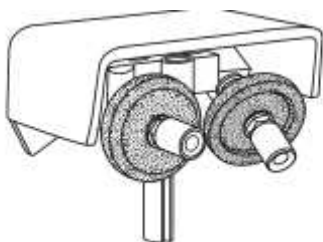


- Clean the blade (3) on both faces as indicated in the drawing.
- Pulizia della lama (3) sui due fronti come indicato nei disegni.





A fenőkö tisztítása



Többszöri élezési művelet után fémkefével tisztítsa meg a fenőköveket az élezésből visszamaradt maradványoktól.

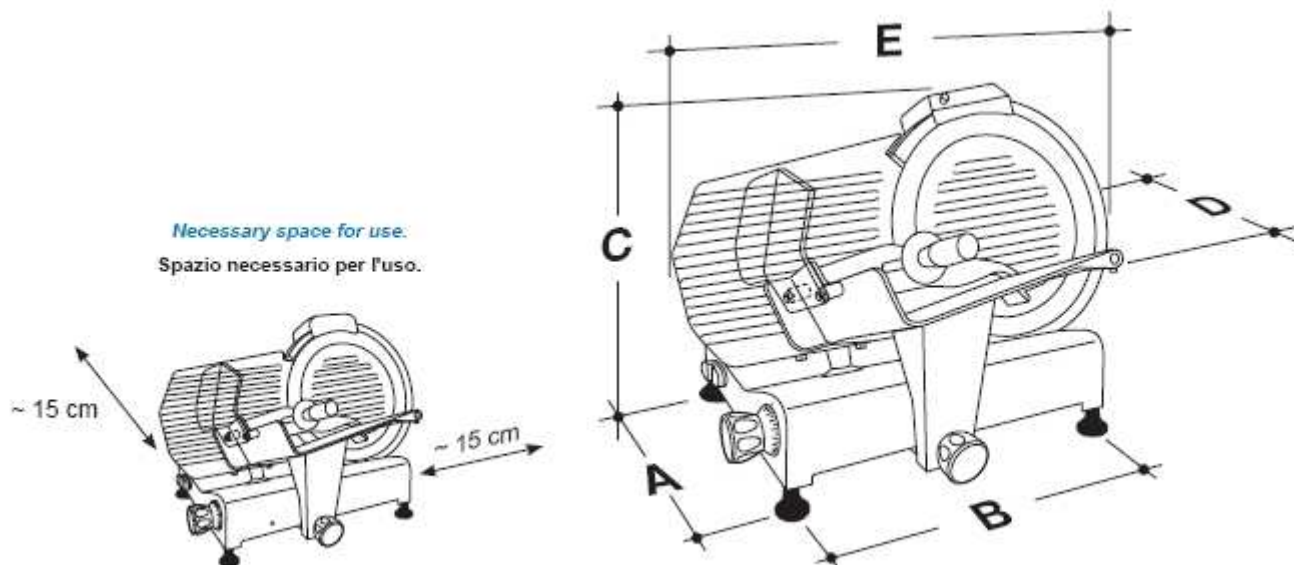
Sokszori élezés után ezek a kerek elveszíthetik köszörülő hatásukat és cserére szorulnak.

Garancia

A vásárlás napjától számított 12 hónapig érvényes a garancia a szeletelő gépekre, azzal a feltétellel, hogy:

- A működési hiba nem a helytelen, és nem rendeltetészerű használat miatt következett be
- Továbbá nem próbálta senki a készüléket házilag javítani.

Méretek



Műszaki adatok

- Alumínium öntvény ház
- Körkés borító, tálca és szeletvastagság állító eloxált alumínium
- dupla csapágyazású főtengely
- 230V – 50Hz ventilátorral hűtött villanymotor
- hőkezelt körkés (temperált)
- rögzített pengevédő gyűrű

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ – *DECLARATION OF CONFORMITY*
DECLARATION DE CONFORMITE' – *KONFORMITÄTSCHEINIGUNG***



I **IL SOTTOSCRITTO DICHIARA CHE IL MATERIALE DI CUI SOPRA È CONFORME ALLE SEGUENTI DIRETTIVE:**
GB *THE UNDERSIGNED DECLARES THAT THE ABOVE MENTIONED GOODS ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:*
F *LE SOUSSIGNE DECLARE QUE LE MATERIEL CITE CI-DESSUS EST CONFORME AUX DIRECTIVES SUIVANTES:*
D *DER UNTERZEICHNETE ERKLÄRT, DASS DIE OBERGENNANTEN WAREN DER FOLGENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN:*

89/109 – 2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 – 98/37-2002/95

I **ed alle seguenti norme:**
GB *and to the following standards:*
F *et aux normes suivantes:*
D *sowie der nachstebenden Normen:*

EN 60 335.1 ed. 2002 – em. A1 2004, A11 2004, A12 2006, A2 2006,
EN 60335-2-64 ed. 2000, A 1 2002 – EN 1974 ed. 1999,
EN 55014-1 2006, EN 55014-2 ed. 2007, A1 2001,
EN 61000-3-2 ed. 2006 – EN 61000-3-3 ed. 1995, A1, A2 2005

ANNOTAZIONI – REMARKS – REMARQUES – BEMERKUNGEN:

SIGLA DI SICUREZZA TÜV TESSERINO DI AUTORIZZAZIONE NR.:
SAFETY LABEL TÜV AUTHORIZATION CARD NR.:
LABEL DE SÉCURITÉ TÜV CARTE D'AUTORISATION N°:
TÜV SICHERHEITSSZEICHEN GENEHMIGUNGS AUSWEIS NR.:

Z1A 04 03 15706 001

I **COSTRUITO A**
GB *MADE IN*
F *FABRIQUE A*
D *HERSTELLT*

CERMENATE (COMO) ITALY

Titolare
President
Président
Geschäftsführer

VITALI GIORGIO

