

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## *Szeletelő gépek*

Gyártó: R.G.V. s.r.l. / ITALY

Típusok:

LUSSO-22-GS, LUSSO-25GS, LADY-22GS, LADY-25GS,  
LADY-275 S, LUSSO-275 S



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;

E-mail : [vendi.sz@axelero.hu](mailto:vendi.sz@axelero.hu)

---

## Figyelmeztetések és biztonsági előírások

- 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 a sérültet. (rendelési száma: 9167)
- Tisztításhoz ne tegye vízbe a szeletelőt.
- Ne használjon hosszabbított vezetéket.
- A hálózatra való csatlakozást ne a vezeték kirántásával szüntesse meg.
- Ne használja a készüléket vizes kezekkel, vagy mezítláb.
- Ugyan a készülék biztonsági berendezésekkel van felszerelve, kérjük, ne tegye a kezét a forgó késhez, és egyéb mozgó részekhez.
- 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.
- Időszakosan távolítsa el a késvédőt a tartó csavar kicsavarásával, aztán tisztítsa meg a kést és a késvédő belsejét alkohollal.
- **Figyelmeztetés:** Ezt a műveletet a legnagyobb figyelemmel kell végrehajtani, mivel vágó eszökről van szó.
- Ne használja a szeletelőt, ha már számos alkalommal lett a vágókés megélezve, és az átmérője 8mm –el 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
- Puha anyagot használjon a készülék szárazra törléséhez.
- Ha a csúszó étel tálca nehezen mozog, emelje a készüléket és fordítsa az oldalára.
- Alaposan tisztítsa a hengeres szeletelő kést és kenje meg vazelin olajjal.

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

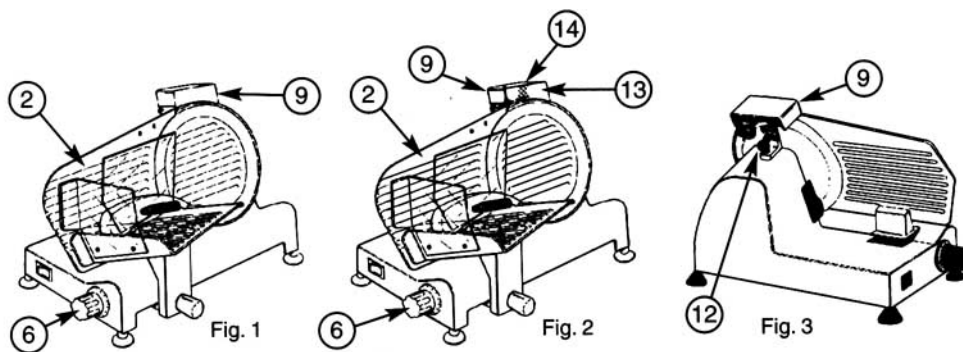
## Penge élesítése

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 (12) az élező blokkon

- Emelje fel az élező blokkot, közben fordítsa el 180°-al, úgy, hogy mindkét fenőkő munka pozícióban legyen. 2. kép
- Engedje le az élező blokkot, közben nyomja a gombot (13), hogy a fenőkő a penge vágó szélével érintkezzen
- Biztosítsa az élező blokkot a záró gomb (12) elfordításával.
- 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 14-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 tegye vissza az eredeti helyére, 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.

## Használati útmutató

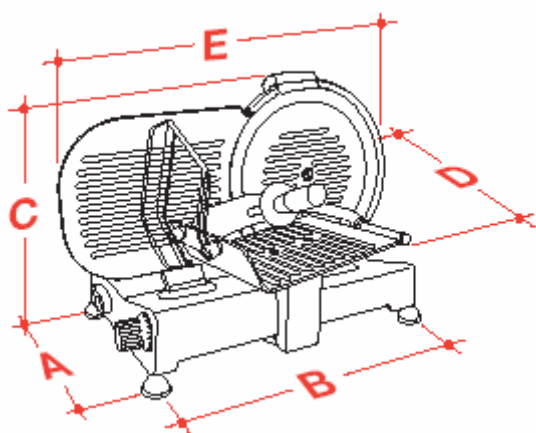
- Miután kicsomagolta a készüléket, úgy helyezze el, hogy a kapcsoló gomb a működtető személlyel szemben legyen.
- A szabályozó gomb elfordításával állíthatja be a szeletek kívánt vastagságát.
- Kapcsolja be a készüléket, ezáltal aktiválja a pengét.
- Helyezze a szeletelni kívánt ételt a sikló kocsira, és tolja azt a leszorító kar felé, arccal a pengének. Bizonyosodjon meg róla, hogy az étel nekítámaszkodik a mozgatható válaszfalnak.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a kapcsoló „0” pozícióba helyezésével.

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

## Műszaki adatok

- Eloxált alumínium öntvény ház LUSSO típusok lakkozott, LADY típusok eloxált alappal
- Körkés borító, tálca és válaszfal galvanizált alumínium
- dupla csapágyazású főtengely
- 230V – 50Hz ventilátorral hűtött villanymotor

- kérésre változtatható feszültség
- hőkezelt körkés (temperált)
- rögzített pengevédő gyűrű
- a tálca védőeleme áttetsző
- szeletvastagság 14 – 16 mm-ig



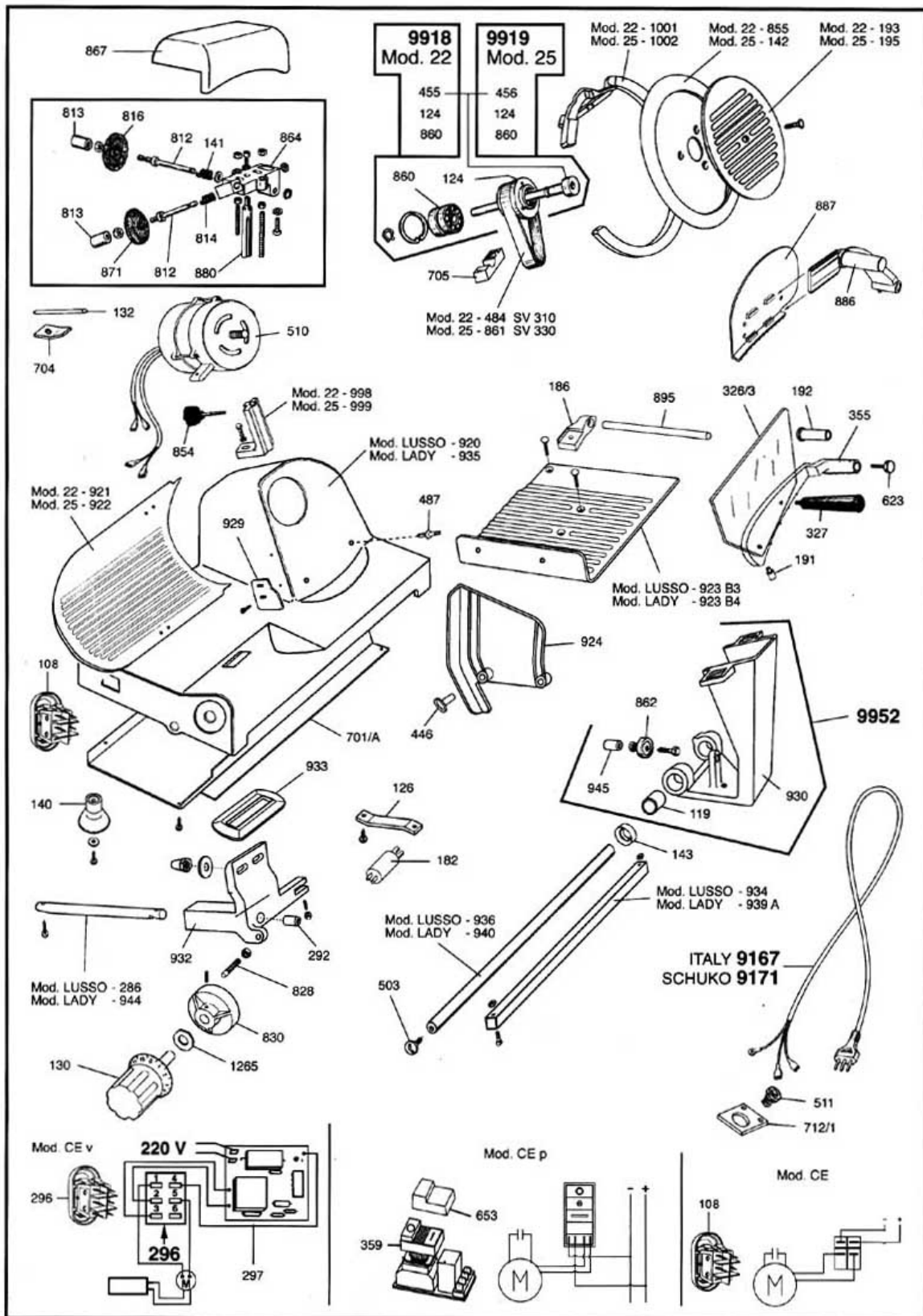
Típusok	Lady / Lusso 22GS	Lady / Lusso 25GS	Lady / Lusso 275 S
A (mm)	263	263	263
B (mm)	415	415	415
C (mm)	335	365	375
D (mm)	363	363	410
E (mm)	448	480	505
Pengeátmérő (mm)	220	250	275
Teljesítmény (W)	140	140	150
Vágófelület kapacitás (mm)	230 x 165	230 x 185	230 x 190
Kocsi szabad mozgása (mm)	255	255	255
Bruttó súly (kg)	13	14	16,5
Csomagolási méretek	cm	48 x 53 x 39	48 x 53 x 39
	m <sup>3</sup>	0,1	0,1
			49 x 55 x 45
			0,12

### 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 rendeltetésszerű használat miatt következett be
- Továbbá nem próbálta senki a készüléket házilag javítani.

**SERIE LUSO - SERIE LADY - Mod. 22 GS - 25 GS — Mod. ES 220 - ES 250**



**SERIE LUSO — SERIE LADY - Mod. 275/S — Mod. ES 275**

