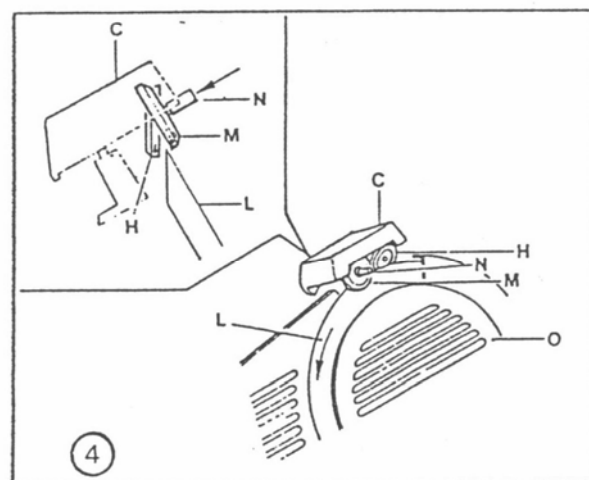
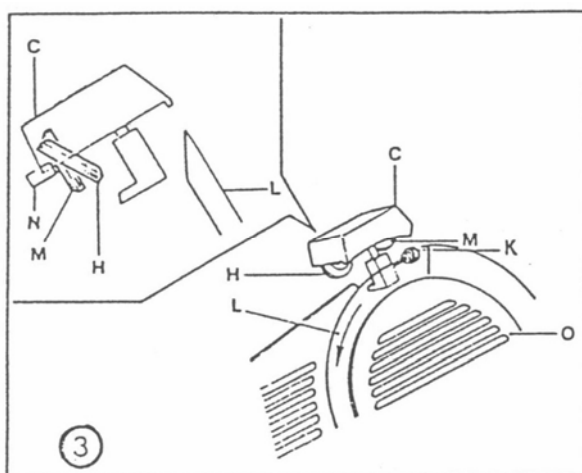


Szeletelő gép pengéjének szakszerű élezése(a 3. és 4. rajz szerint):

Időnként, mihamarabb csökken a vágás minősége, a kést a következő módon kell éleznünk:

Kapcsoljuk ki a gépet és tisztítsuk meg a pengét gondosan, mert, **ha zsíros a kés, akkor az élezés hatástalan, vagy nem kielégítő minőségű!**

1. Az élezőblokkban (C) található egy kis lazítókar (K), mely a blokk kiemelését teszi lehetővé. Lazítsuk ki a kart, emeljük fel a blokkot, majd megfordítva azt (a 4. sz. rajz szerint) eresszük rá a vágókésre úgy, hogy a két fenőkö közrefogja a kést. Szorítsuk most vissza a lazítókarral (K) az élező blokkot
2. Az élező blokkban két fenőkö (egy durvább, mellyel élezünk s egy finomabb, mellyel sorjázunk) került elhelyezésre. Mivel a késnek csak a hátsó felét **SZABAD éleznünk** (a 4. sz. rajzon „L” –lel jelölve) ezért a gépet bekapcsolva csak a durvább követ kell az „N” jelű rugós karral a forgó késhez HÁTULRÓL illeszteniünk, mintegy 15-20 másodpercig
3. Az élezést befejezve távolítsuk el a képződött sorját a penge másik oldaláról (3-4 másodperc), majd kapcsoljuk ki a gépet, töröljük le a kést, s mielőtt az élező blokkot a helyére illeszteniünk alkoholba mártott kefével vagy ronggyal **tisztítsuk le az élező köveket is. FONTOS !! A sorjázó követ csak a sorja eltávolítására használjuk, az élezési folyamat befejezését követően. 2-3 fordulaton keresztül a sorjázó követ csak finoman a penge éléhez nyomva sorjázzon! A sorjázó kövel történő élezéssel a szeletelő kés pengéje tönkremehet és azt követően a szeletelési minőség nem lesz megfelelő!**
4. Helyezzük vissza, majd rögzítsük a késvédő lemezt.



Figyelmeztetés: gyermekeket ne engedjük a gép közelébe!