

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **COMMERCIAL SLICER**

**MODEL:1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

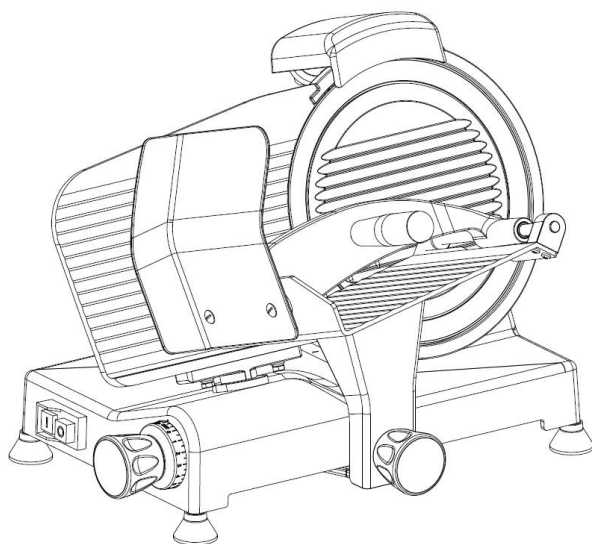


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL:1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **CAREFULLY READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.**

2. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the meat slicer, check that all parts are operating properly and that they perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.

3. **Unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. THE BLADE IS EXCEPTIONALLY SHARP; HANDLE VERY CAREFULLY**

4. **This appliance is NOT intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

5. **NEVER LEAVE THE MEAT SLICER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!**

6. **Avoid contact with moving parts. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE BLADE WHILE IT IS IN OPERATION.**

7. **Never put the unit near a hot burner, in an oven or in a dishwasher. THE SLICER IS NOT DISHWASHER SAFE.**

8. **DO NOT** operate the Meat Slicer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. Call our customer service hotline at 417-821-4600 for troubleshooting and replacement parts.

9. **This product is intended for indoor use only. DO NOT USE OUTDOORS.**

10. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch sharp edges or touch hot surfaces.

11. **DO NOT** let the power cord become kinked, trapped under the slicer or wind it around the slicer.

12. When unplugging the machine, DO NOT pull on the cord. The plug should always be removed by pulling the plug itself to prevent damage to the cord.

13. To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug. One prong is wider than the other. The plug is intended to fit in a polarized outlet, and only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. DO NOT ALTER THE PLUG IN ANY WAY.

14. Place the appliance on a firm and stable surface. Ensure that the appliance is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.

15. DO NOT operate your slicer in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

16. NEVER plug in or store the appliance in an area that may become flooded.

17. To protect against risk of electrical shock, DO NOT put the slicer in water or other liquids.

18. DO NOT operate the meat slicer with wet hands or while standing on a wet floor. DO NOT use the meat slicer if it is wet or moist.

19. Use only accessories that are recommended by Paladin for use with your product. Accessories that may be suitable for one slicer may create a risk of fire, electric shock or injury when used with another grinder. DO NOT use attachments not recommended or sold by the manufacturer.

20. NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.

21. Use the slicer to cut ONLY designated food. Do not try to slice frozen food, bones, cardboard, plastic, etc.

22. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.

23. The commercial-grade food slicer has a sharp blade. To avoid injury, never hand-feed food to be sliced. Always use the unit when completely

assembled with food carriage and food pusher.

24. ONLY touch the blade when the power is OFF and you are removing it and cleaning it, according to the instructions. DO NOT touch the blade when the power is on.

25. Follow instructions when lifting or moving the meat slicer. Whenever moving or lifting the slicer, carefully position your body to avoid contact with the blade.



26. When the blade is moving, place hands on the recommended push surface only.

27. After re-attaching the removable carriage, never use the slicer unless it is fully upright and completely assembled.

28. To avoid accidental contact with the blade when the slicer is not in use or when lifting the slicer, always turn the Adjustable Thickness Knob to "O" so that the Adjustment Plate covers the edge of the blade.

29. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.

30. Please be advised that improper use of this product voids the warranty.

	<b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b>
 <b>SHARP BLADE</b>	<b>WARNING! HANDLE CAREFULLY!</b> <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b> Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## UNPACKING

**IMPORTANT:** To avoid injury when unpacking the unit, please follow these instructions.

1. Put the box on a large, sturdy flat surface.
2. Remove the instruction book and other literature.
3. Slide poly-foam packing up and off the unit. Lift slicer out of box and

place it on a sturdy, flat surface.

4.Remove the protective bag.

5.To lift and move the unit, bend your knees to avoid back injuries. Place one hand on the bottom of the motor housing and the other one under the carriage of the meat slicer.

6.Remove the orange blade guards from the cutting blade before turning the unit on.

7.Please **use extreme caution** when handling the blade.

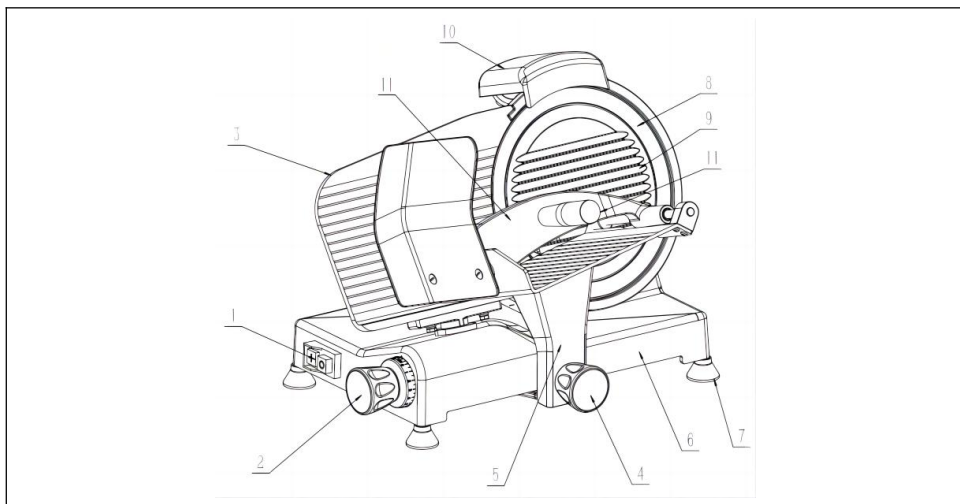
8.Keep all plastic bags away from children.

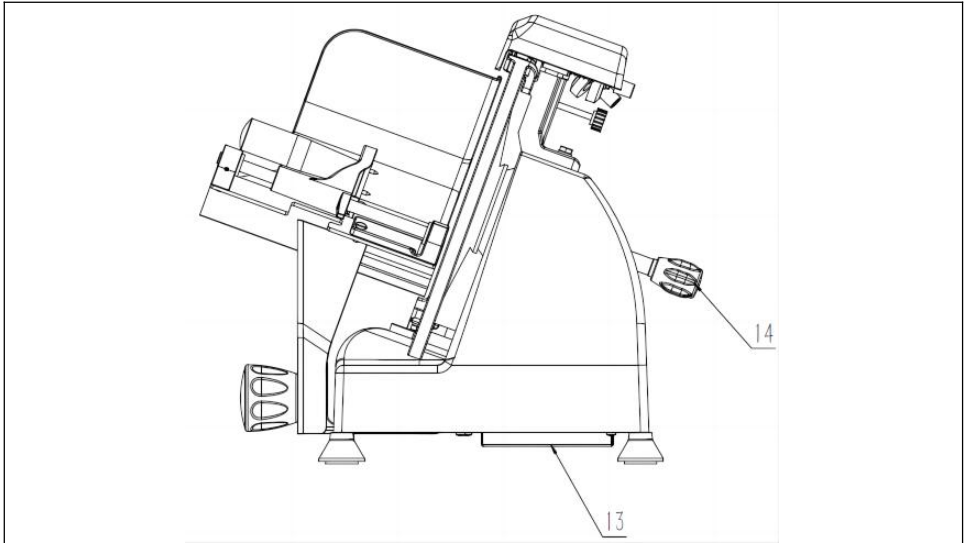
Save all the packing material in the event the machine must be shipped again in the future.

## REPACKING INSTRUCTIONS

1. Put food slicer on a large, sturdy flat surface.
2. Put food slicer into plastic bag.
3. Position poly-foam inserts on each end of the food slicer.
4. Put the packaged unit into the upright box.
5. Replace top corrugated insert, instruction book and other literature.

## GETTING TO KNOW YOUR SLICER





1. Safety On/Off (I/O) Button (Red & Green)
2. Thickness Adjustment Knob
3. Adjustment Plate
4. Carriage Removal Knob
5. Sliding Food Carriage
6. Housing
7. Non-Skid Feet
8. Blade
9. Blade Guard
10. Blade Sharpener (removable)
11. Food Pusher Handle
12. Food Pusher
13. Bottom
14. Blade Guard Knob

## **OPERATING YOUR MEAT SLICER**

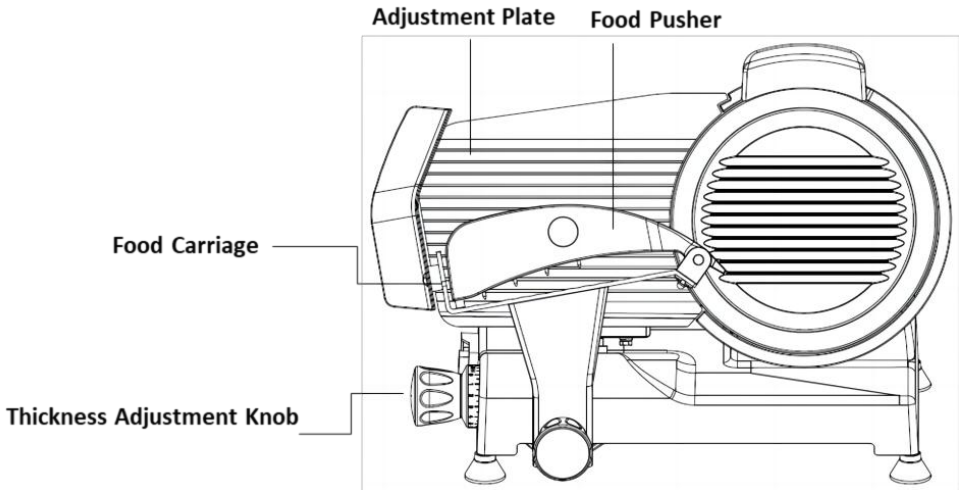
Before using your commercial-grade meat slicer for the first time, wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surface. Dry all parts thoroughly before reassembling. (REFER TO



CLEANING & MAINTENANCE SECTION OF MANUAL).

**Now that your slicer is fully assembled and ready to use, it is time to slice your favorite meats, cheeses and vegetables! Be sure to read and fully understand the Important Safeguards and General Safety Practices in this manual before you start.**

1. Place the Meat Slicer on a flat, stable surface.
2. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (120V AC, 60HZ).  
**NOTE:** Be sure to remove protective blade guards from the edge of the Blade (Part #8) before plugging slicer into outlet. These are used for shipping only.
3. Place food onto the Sliding Food Carriage (Part #5) between the Adjustment Plate (#3) and the Food Pusher (#12). To avoid injury, ALWAYS use the Food Pusher Handle (#11) to slice meat. (Refer to Fig. 1)
4. Turn the Thickness Adjustment Knob (Part #2) to set the Adjustment Plate (Part #3) for the desired cutting thickness. Turn clockwise for thinner cuts, counter-clockwise for thicker slicing. (Refer to Fig. 1)



**Fig. 1**

5.To turn the meat slicer ON, push the Green "I" button. (Refer to Fig. 2)



6.To turn the meat slicer OFF, push the Red "O" button. (Refer to Fig. 2)

7.When operating slicer, stand to the side of the slicer opposite the blade. Refer to the photo shown at right to help position yourself.

8.Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade (Part #8) to collect the sliced food as it exits the blade area.

9.Hold the Food Pusher Handle (Part #11) with your right hand. Keep your hands protected behind the Food Pusher #5.

**10.NEVER USE THIS SLICER WITHOUT THE FOOD PUSHER.**

**Important:** Refer to "Food Slicing Tips" section, when slicing different types of food items.

11.Using an even, steady motion, SLOWLY begin slicing. Apply light steady pressure with the Food Pusher Handle (Part #11) to move food toward the Adjustment Plate (#3) while SLOWLY sliding Food Carriage (#5) over the Blade (#8). This will help ensure even slicing. Continue sliding SLOWLY, back and forth, until you have sliced the desired amount of meat.

**NOTE:** The meat slicer only makes slices when moving the Food Carriage forward.

12.When finished, turn the meat slicer "OFF" (0) by pushing the Red button. (Refer to Fig. 2)

13.Always unplug meat slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

14.For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob (Part #2) all the way to the "O" position after use to properly shield the sharp edge of Blade (#8).

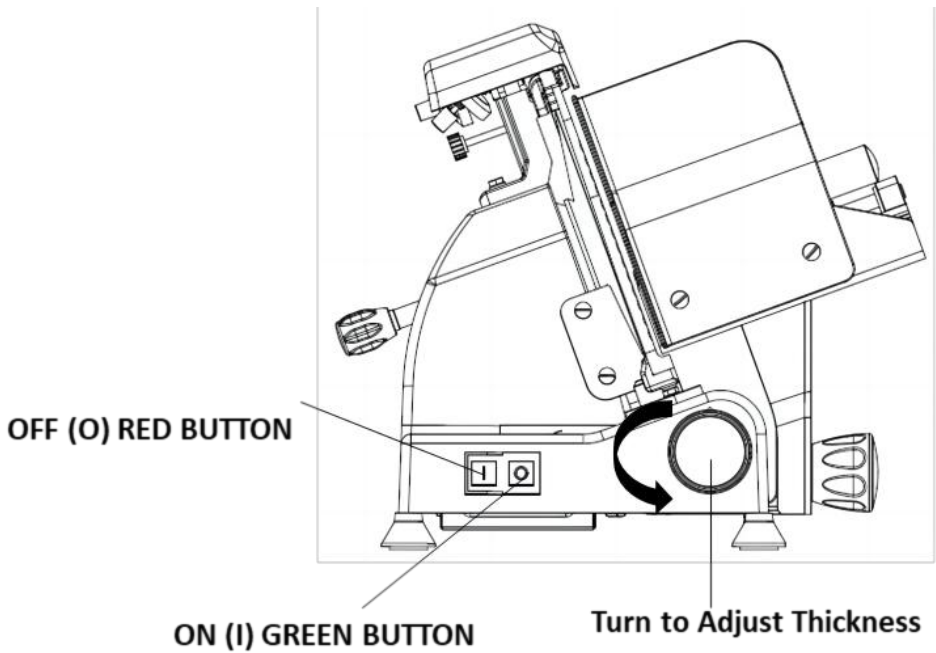


Fig. 2

## Food Slicing Tips



### WARNING

This Meat Slicer is not meant to cut through bones! Cutting through bones will cause severe damage to Meat Slicer and void the warranty!

- Always debone meat before slicing
- Fruits (peaches, apples, avocados etc.) should be free of seeds. The exception is tomatoes.
- **DO NOT** slice fully frozen foods.
- If you have to large of a cut of meat (such as roast or slab bacon), you

may need to hand-cut the meat into smaller, more manageable pieces to slice.

- Food with an uneven texture, like fish and thin steaks, are often difficult to slice. Put in freezer for approximately 20 minutes to partially freeze before attempting to slice.

**Cold cuts:** Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill to approximately: 40°- 48°. Remove any plastic or hard casings before slicing. Use a constant, gentle pressure for even slicing.

**Cheese:** Cheese can be difficult to slice (especially soft cheeses). A tiny amount of Mineral Oil can be lightly applied to blade with a paper towel, to keep the cheese from sticking during slicing. **Caution: The blade is sharp. Do not touch the blade directly. We highly recommend wearing cut-resistant gloves when applying.** Chill cheese thoroughly to approx. 40° - 48° before slicing. Before serving, allow cheese to reach room temperature.

**IMPORTANT: If cheese is (sticking to) binding on the blade when slicing:**

- A) Re-chill cheese so it is colder (not frozen).
- B) Use less tension on the Food Pusher Handle (Part #11) against the blade.
- C) Use SLOWER slicing strokes.

**Breads & Cakes:** Freshly baked bread should be cooled to room temperature before serving.

Use day-old bread for extra thin slices for toast. Your slicer is ideal for all types of breads, pound cake or fruit cake. Chill breads or cakes to approx. 40° - 48° for easier slicing and to avoid tearing or crumbling.

**Hot Roasts: Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham:** When slicing warm boneless roasts, remove from oven and let it set for 20-30 minutes (room

temp) before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. If necessary, hand-cut the meats to fit on the carriage.

## CLEANING YOUR MEAT SLICER



### WARNING

Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, make sure the power is OFF and the plug is REMOVED from the outlet/power source!



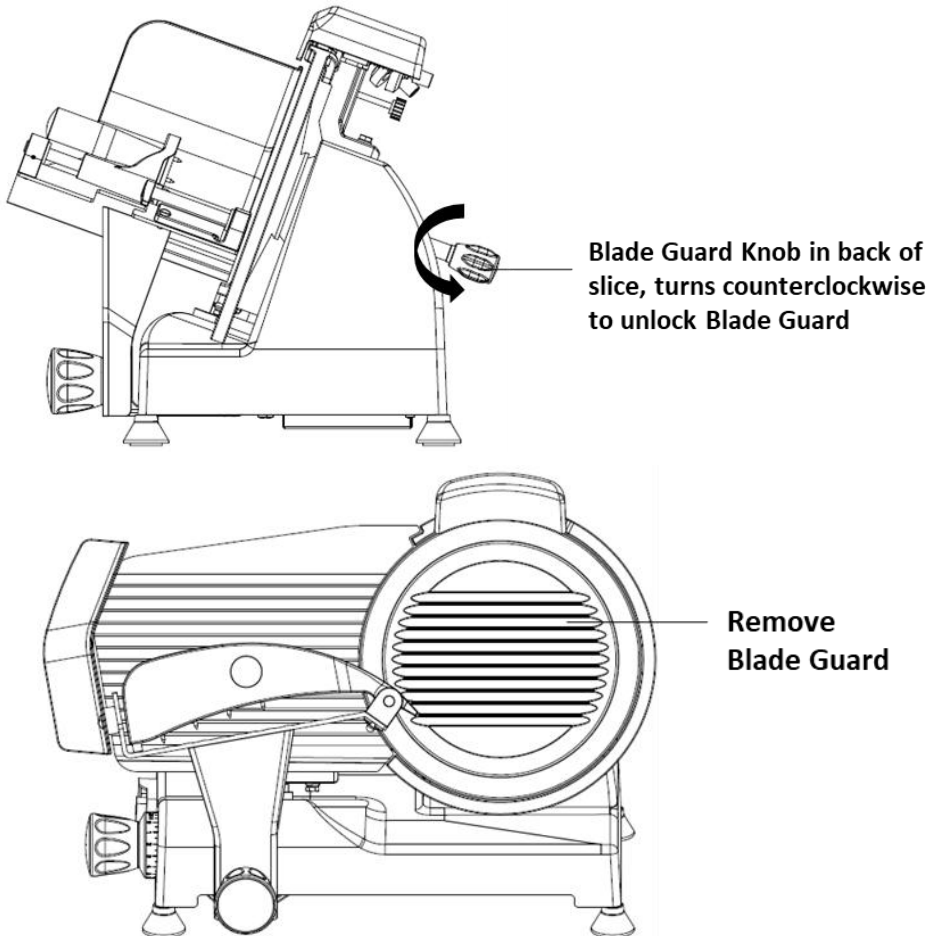
### WARNING

Use Extreme Caution when handling or cleaning the blade, as it is extremely sharp! We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.

### To Disassemble Slicer:

- 1.The slicer should be cleaned after every use as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind cutting Blade (Part #8).
- 2.Do not use steel wool or abrasives to clean any part of Meat Slicer.
- 3.Rotate the Thickness Adjustment Knob (Part #2) all the way to the "O" position.
- 4.To remove the Sliding Food Carriage (Part #5) and Food Pusher Arm (#12), unscrew the Carriage Knob (#4) underneath the Sliding Food Carriage (#5) counterclockwise and lift the food tray in a slight upward and out motion.
- 5.With one hand flat on Blade Guard (Part #9), turn the black Blade Guard Knob (#14, located on the back of the slicer behind blade) counterclockwise until the Blade Guard (#9) is released. (Refer to Fig. 3)

6.Remove the three Phillips head screws that hold Blade (Part #8). (Refer to Fig. 3) The Blade is now released from shaft and can be removed by gently pulling outward. **USE EXTREME CAUTION: We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.**



**Fig. 3**

1.Clean the blade with a moist sponge or cloth. Wipe away from the Blade (Part #8). NEVER wipe toward the Blade.

2.NEVER clean the Blade (Part #8) underwater. Handling sharp objects




under water is extremely dangerous.

3.The Blade (Part #8) Blade Guard (#9), Food Pusher (#12) and Food Carriage (#5) can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry.

4.Never immerse the Motor Assembly of the Meat Slicer in water or other liquid.

5.Clean the outer surface of the Meat Slicer Body/Motor with a damp cloth and mild detergent.

**IMPORTANT: DO NOT WASH ANY PART OF THIS SLICER IN A DISHWASHER**

	<p>1.Loosen the blade cover locking knob to release the blade guard</p>
	<p>2. Release the blade cover</p>
	<p>3. Wipe the blade clean with a rag</p>

Soak a clean cloth in a mild detergent and warm water. Carefully wash and rinse the top and bottom (underside) of the blade by wiping from the center of the blade outward.

### **To Re-assemble Slicer:**

**USE EXTREME CAUTION: We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.**

1. Be sure the Thickness Adjustment Knob (Part #2) is all the way to the "O" position.
2. Screw the Blade (Part #8) back into place.
3. Line up Blade Guard (Part #9) over the blade hole. Hold in place so the lines of the Blade Guard face, match the lines of Adjustment Plate (Part #3) (horizontal). While holding the Blade Guard in place, turn the Blade Guard Knob (Part #14) clockwise until the Blade Guard screws into place. As the Blade Guard Knob tightens, the Blade Guard will become nearly flush with blade.

### **Storage:**

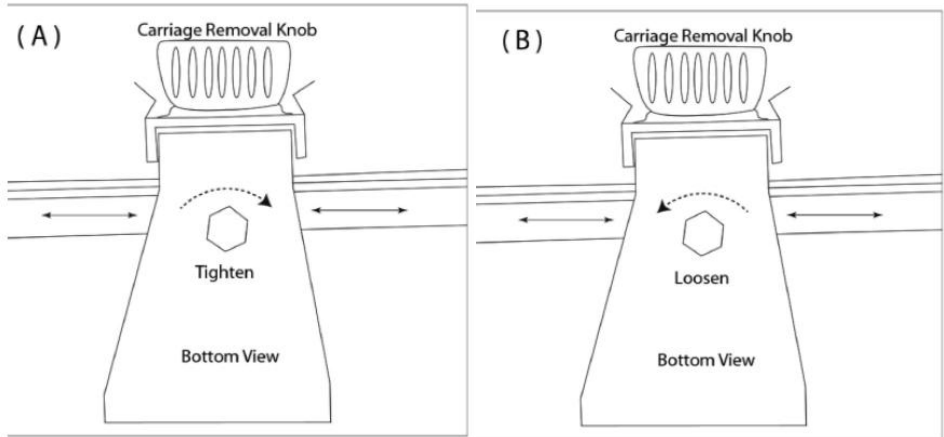
**Make sure Blade is securely tightened and locked.**

1. Rotate the Thickness Adjustment Knob (Part #2) all the way to the "O" position.
2. ALWAYS align Adjustment Plate (Part #3) with Blade (#8) to protect the Blade when the slicer is stored.
3. Store in a dry, warm area with low humidity.

### **Adjusting the Sliding Food Carriage:**

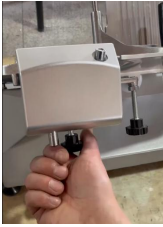



1. The carriage should slide freely along the carriage rod when slicing.
2. Should these parts not slide smoothly, adjustments can be made.
3. At the bottom of the carriage support, you will find a plastic screw. Turn the screw clockwise to tighten carriage (Below: A). This will help stabilize the carriage. Turn the screw counterclockwise to loosen carriage (Below: B). This will help the carriage slide more easily.





## Blade Sharpening

1. This operation should be undertaken if the cutting blade becomes dul. It should be noted that the blade is made from hardened material and under normal use should only need sharpening once a year.
2. Unplug the unit.
3. Ensure that the slice thickness knob is in the 'o' position.
4. CAREFULLY clean the part of the blade to be sharpened.
5. Unlock the sharpening device using the safety locking screw. Lift up the sharpening assembly and rotate it 180° so that both grinding wheels are in the correct position. Lower the sharpening device and lock in position.
6. Plug in the machine and switch on.
7. Using the button at the rear of the sharpening unit, push the stone against the rotating blade for approximately 30 seconds.
8. After sharpening, it is important to remove the grinding wheel from the blade by letting go of the push button on the front of the sharpening device. Run the slicer for 2-3 seconds after letting go of this button.
9. Return the sharpening device to its original position by unlocking the safety screw and rotating by 180°.

	<p>1. Loosen the knob</p>
	<p>2. Rotate 180° clockwise</p>
	<p>3. Press the button below to sharpen the blade</p>
	<p>4. Press the button above to sharpen the blade</p>
<p>First sharpen the blade, sharpen the knife, and then sharpen the blade to remove burrs from the blade. The order must be correct, otherwise the blade will be damaged.</p>	

## GENERAL SAFETY PRACTICES

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

### **IMPORTANT**

Any change in the protection systems and safety devices during operation will create serious risks to the operator physical integrity.

## **Basic Operating Procedures**

### **Dangers**

- Some areas of the device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. When touched, these parts may cause severe electrical shocks or be lethal.
- Follow each operation step in order and ensure everything is running correctly before proceeding to the next step.

### **Advice**

- In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- Use ONLY recommended lubricants, oils or greases.
- Do not shake the product. This may damage the internal electrical structure. Handle the slicer gently when moving it to another location.
- Do NOT allow water, dirt or dust to come into contact with mechanical and electrical components of the machine.
- DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact Paladin Equipment via the “Contact Us” form at [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) for replacement.

## **Safety Procedures and Notes**

## **IMPORTANT**

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to understand all the information contained in this manual. If you have questions, contact Paladin Equipment via the “Contact Us” form at [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### **Danger**

- An electric cable or wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks or electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables. Do not use the machine if cables or wires are damaged.

### **Advice**

- Be sure to thoroughly understand all the functions, operating procedures and information contained in this manual before operating the machine.
- Before using any switches, buttons, levers, etc., be sure it is the correct one for the action you wish to perform. When in doubt, consult this manual.

### **Precautions**

- The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.
- Cables touching the floor or near the machine need to be protected against short circuits.

## **Routine Inspection**

### **Advice**

- When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

### **Precautions**

- Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
- Check the tension of the belts and chains. If either shows signs of wearing, do not use the machine. Have the part replaced professionally

with a Paladin-approved belt or chain.

- Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

## **Operation**

### **Warnings**

- Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a hat or scarf.
- Only trained or skilled personnel shall operate this machine.
- Do not touch the rotating blade with your hand during operation.
- Never operate the machine without the food pusher and food carriage. Operating without these safety parts could cause serious injury.

## **After Finishing Work**

### **Precautions**

- Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.
- Never clean the machine unless it has come to a complete stop.
- Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.
- Clean up liquids with a paper towel or sanitized towel.
- Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

## **Maintenance**

### **Danger**

- Do not perform any maintenance on the machine while the power is on. Be sure to turn off the slicer and pull the plug out of the socket before

performing any maintenance.

**IMPORTANT**

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

**Warning**

- Electrical or mechanical maintenance must be performed by qualified personnel.

Train new users on proper food slicer safety features and operation before they use machine. Make sure slicer has been fully inspected for proper installation & checked for damaged or missing parts before using machine to prevent serious injury or damage to the machine.



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Made In China**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **TRANCHEUSE COMMERCIALE**

**MODÈLE : 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.



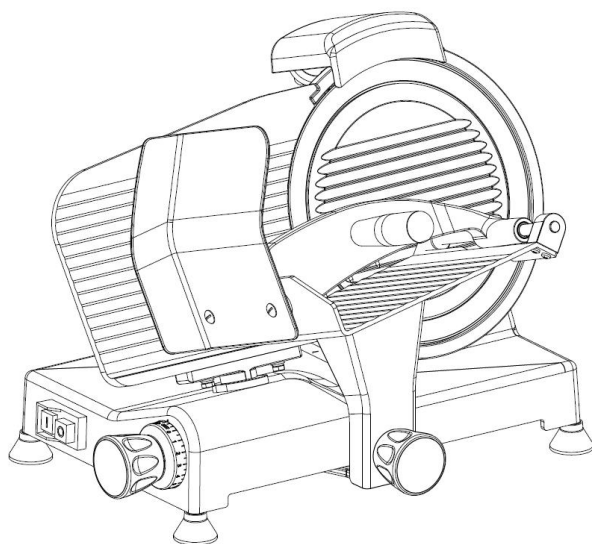


# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODÈLE : 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **GARANTIES IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.**
2. **VÉRIFIEZ LES PIÈCES ENDOMMAGÉES.** Avant d'utiliser la trancheuse à viande, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'elles remplissent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, la fixation des pièces mobiles, le montage et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement.
3. **Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer. LA LAME EST EXCEPTIONNELLEMENT AIGUISÉE ; MANIPULER TRÈS ATTENTION**
4. **Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur r sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
5. **NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE PENDANT ELLE FONCTIONNE !**
6. **Évitez tout contact avec les pièces mobiles. NE JAMAIS METTRE VOS DOIGTS À PROXIMITÉ DE LA LAME PENDANT QU'ELLE EST EN FONCTIONNEMENT.**
7. **Ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur chaud, dans un four ou dans un lave-vaisselle. LA TRANCHEUSE NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE.**
8. **NE PAS faire fonctionner la trancheuse à viande ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil. Appelez notre hotline de service client**

au 417-821-4600 pour le dépannage et les pièces de rechange.

9. Ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement. **NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.**

10. **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation pendre le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des arêtes vives ou toucher des surfaces chaudes.

11. **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation se plier, se coincer sous la trancheuse ou l'enrouler autour de la trancheuse.

12. Lorsque vous débranchez la machine, **NE tirez PAS** sur le cordon. La fiche doit toujours être retirée en tirant sur la fiche elle-même pour éviter d'endommager le cordon.

13. Pour réduire le risque de choc électrique, ce produit est doté d'une fiche polarisée. Une broche est plus large que l'autre. La fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée, et dans un seul sens. Lorsque la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié pour installer la prise appropriée. **NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS LA FICHE.**

14. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable. Assurez-vous que l'appareil n'est pas placé près du bord du plan de travail, où il pourrait être facilement poussé ou automne.

15. **NE PAS** faire fonctionner votre trancheuse dans un garage pour appareils électroménagers ou sous une armoire murale. Lors du stockage dans un garage pour appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lors de sa fermeture.

16. **NE JAMAIS** brancher ou ranger l'appareil dans une zone susceptible d'être inondée.

17. Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, **NE PAS** mettre la trancheuse dans l'eau ou d'autres liquides.

18. **NE PAS** utiliser la trancheuse à viande avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol mouillé. N'utilisez **PAS** la trancheuse à viande si elle est mouillée ou humide.

19. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par Paladin pour

une utilisation avec votre produit. Les accessoires pouvant convenir à une trancheuse peuvent créer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure lorsqu'ils sont utilisés avec un autre broyeur.

NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant .

20. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.

21. Utilisez la trancheuse pour couper UNIQUEMENT les aliments désignés. N'essayez pas de trancher des aliments surgelés , des os, du carton , du plastique , etc.

22. NE PAS utiliser l'appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.

23. La trancheuse de qualité commerciale a une lame tranchante. Pour éviter les blessures, ne donnez jamais à la main des aliments à trancher. Utilisez toujours l'appareil lorsqu'il est complètement assemblé avec le chariot à aliments et le poussoir à aliments.

24. Touchez la lame UNIQUEMENT lorsque l'alimentation est coupée et que vous la retirez et la nettoyez, conformément aux instructions. NE touchez PAS la lame lorsque l'appareil est sous tension.

25. Suivez les instructions lorsque vous soulevez ou déplacez la trancheuse à viande. Chaque fois que vous déplacez ou soulevez la tranche , positionnez soigneusement votre corps pour éviter tout contact avec la lame.



26. Lorsque la lame est en mouvement, placez vos mains uniquement sur la surface de poussée recommandée.

27. Après avoir réinstallé le chariot amovible , n'utilisez jamais la trancheuse à moins qu'elle ne soit complètement verticale et complètement assemblée.

28. Pour éviter tout contact accidentel avec la lame lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou lorsque vous soulevez la trancheuse, tournez toujours le bouton d'épaisseur réglable sur « O » afin que la plaque de réglage couvre le bord de la lame.

29. NE PAS utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.

30. Veuillez noter qu'une mauvaise utilisation de ce produit annule la garantie.

	<b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b>
 <b>SHARP BLADE</b>	<b>WARNING! HANDLE CAREFULLY!</b> <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b> Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### DÉBALLAGE

**IMPORTANT** : Pour éviter les blessures lors du déballage de l'appareil, veuillez suivre ces instructions.

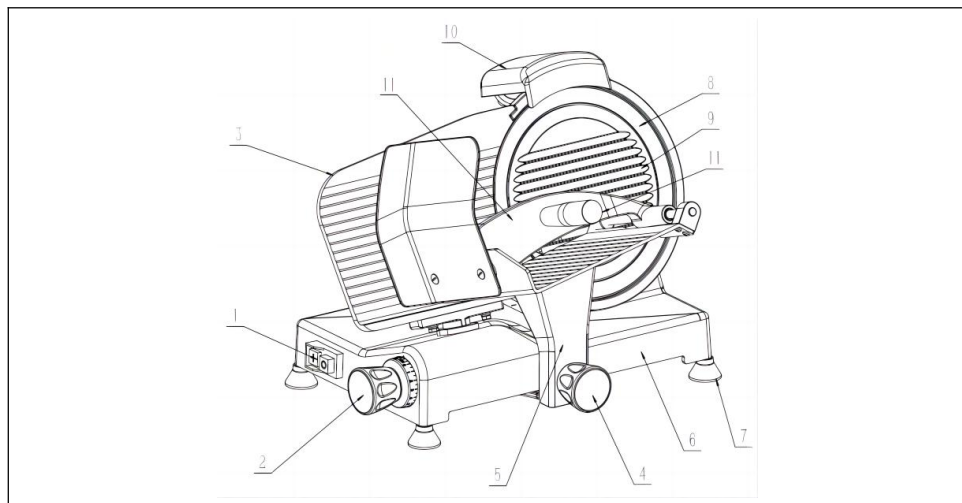
1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
  2. Retirez le manuel d'instructions et autres documents.
  3. Faites glisser l'emballage en mousse poly vers le haut et hors de l'unité. Sortez la trancheuse de la boîte et placez-la sur une surface plane et solide.
  4. Retirez le sac de protection.
  5. Pour soulever et déplacer l'appareil, pliez les genoux pour éviter les blessures au dos. Placez une main sur le bas du carter du moteur et l'autre sous le chariot de la trancheuse à viande.
  6. Retirez les protège-lames orange de la lame de coupe avant d'allumer l'appareil.
  7. Veuillez **faire preuve d'une extrême prudence** lorsque vous manipulez la lame.
  8. Gardez tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
- Conservez tout le matériel d'emballage au cas où la machine devrait être expédiée à nouveau ultérieurement.

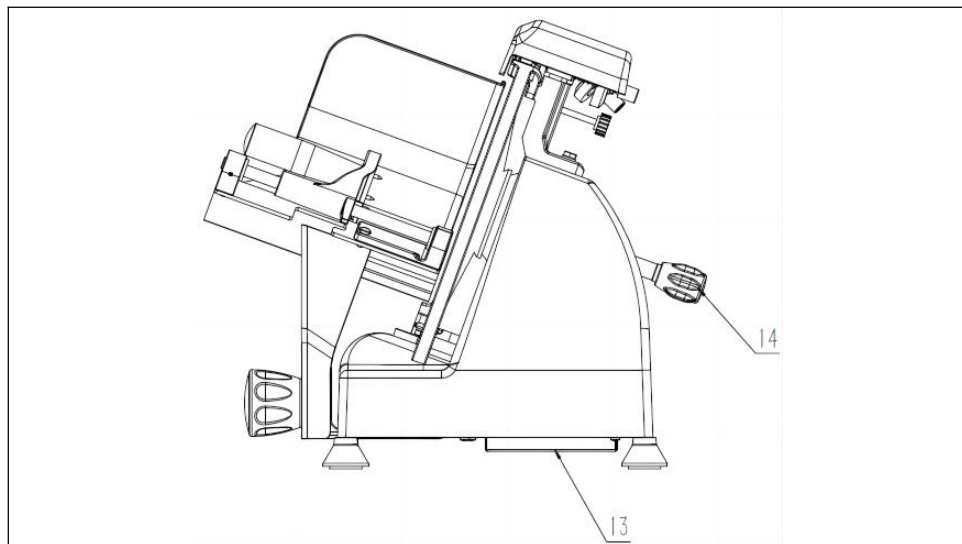


## INSTRUCTIONS DE REMBALLAGE

6. Placez la trancheuse sur une grande surface plane et solide.
7. Mettez la trancheuse dans un sac en plastique.
8. Placez des inserts en poly-mousse à chaque extrémité de la trancheuse.
9. Placez l'unité emballée dans la boîte verticale.
10. Remplacez l'insert ondulé supérieur, le manuel d'instructions et toute autre documentation.

## FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE TRANCHEUSE





1. Bouton marche/arrêt de sécurité (E/S) (rouge et vert)
2. Bouton de réglage de l'épaisseur
3. Plaque de réglage
4. Bouton de retrait du chariot
5. Chariot alimentaire coulissant
6. Logement
7. Pieds antidérapants
8. Lame
9. Garde-lame
10. Aiguiser de lame (amovible)
11. Poignée du poussoir alimentaire
12. Poussoir de nourriture
13. Bas
14. Bouton du protège-lame

## UTILISATION DE VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE

Avant d'utiliser votre trancheuse à viande de qualité commerciale pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces, en prenant particulièrement soin d'éliminer toute graisse et huile de la surface. Séchez

soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

(REPORTEZ-VOUS À LA SECTION NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MANUEL).

**Maintenant que votre trancheuse est entièrement assemblée et prête à l'emploi, il est temps de trancher vos viandes, fromages et légumes préférés ! Assurez-vous de lire et de bien comprendre les mesures de sécurité importantes et les pratiques générales de sécurité contenues dans ce manuel avant de commencer.**

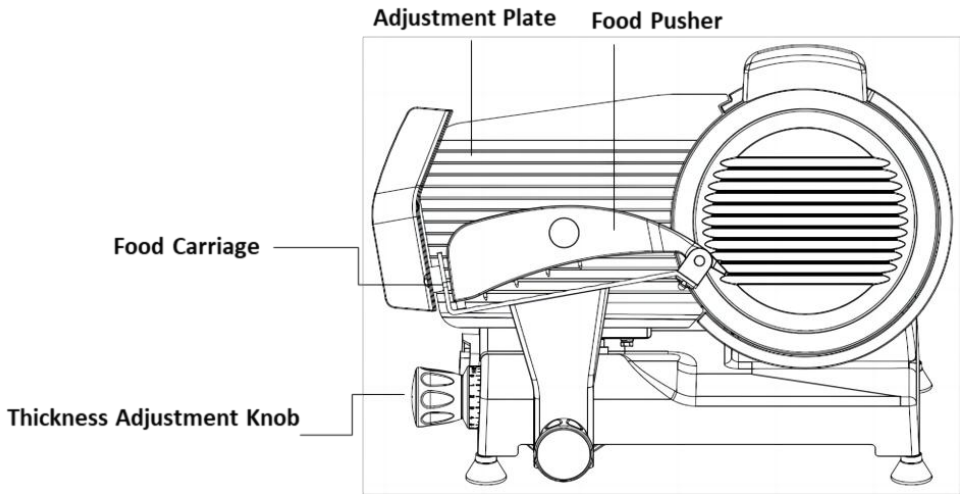
1. Placez la trancheuse à viande sur une surface plane et stable.
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement dimensionnée (120 V CA, 60 Hz).

**REMARQUE** : Assurez-vous de retirer les protège-lames de protection du bord de la lame (pièce n° 8) avant de brancher la trancheuse dans la prise. Ceux-ci sont utilisés uniquement pour l'expédition.

3. Placez les aliments sur le chariot coulissant pour aliments (pièce n° 5) entre la plaque de réglage (n° 3) et le poussoir pour aliments (n° 12). Pour éviter les blessures, utilisez TOUJOURS la poignée du poussoir pour aliments (n° 11) pour trancher la viande. (Voir la figure 1)

4. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce n° 2) pour régler la plaque de réglage (pièce n° 3) pour l'épaisseur de coupe souhaitée.

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour des coupes plus fines, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses. (Voir la figure 1)



**Fig. 1**

5. Pour allumer la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton vert « I ». (Voir la figure 2)



6. Pour éteindre la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton rouge « O ». (Voir la figure 2)

7. Lorsque vous utilisez la trancheuse, tenez-vous du côté de la trancheuse opposé à la lame. Référez-vous à la photo présentée à droite pour vous aider à vous positionner.

8. Placez un plateau ou une assiette derrière la trancheuse à viande et sous la lame (pièce n° 8) pour récupérer les aliments tranchés lorsqu'ils sortent de la zone de la lame.

9. Tenez la poignée du poussoir d'aliments (pièce n° 11) avec votre main

droite. Gardez vos mains protégées derrière le Food Pusher #5.

## **10. N'UTILISEZ JAMAIS CETTE TRANCHEUSE SANS LE POUSSOIR ALIMENTAIRE.**

**Important** : reportez-vous à la section « Conseils pour trancher les aliments » lorsque vous tranchez différents types d'aliments.

11. En utilisant un mouvement régulier et régulier, commencez LENTEMENT à trancher. Appliquez une légère pression constante avec la poignée du poussoir d'aliments (pièce n° 11) pour déplacer les aliments vers la plaque de réglage (n° 3) tout en faisant glisser LENTEMENT le chariot d'aliments (n° 5) sur la lame (n° 8). Cela aidera à garantir un découpage uniforme. Continuez à glisser LENTEMENT, d'avant en arrière, jusqu'à ce que vous ayez tranché la quantité désirée de viande.

**REMARQUE** : La trancheuse à viande ne coupe des tranches que lorsque le chariot alimentaire avance.

12. Une fois terminé, éteignez la trancheuse à viande (0) en appuyant sur le bouton rouge. (Voir la figure 2)

13. Débranchez toujours la trancheuse à viande de la source d'alimentation lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée.

14. Pour plus de sécurité, tournez toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce n° 2) jusqu'à la position « O » après utilisation pour protéger correctement le bord tranchant de la lame (n° 8).

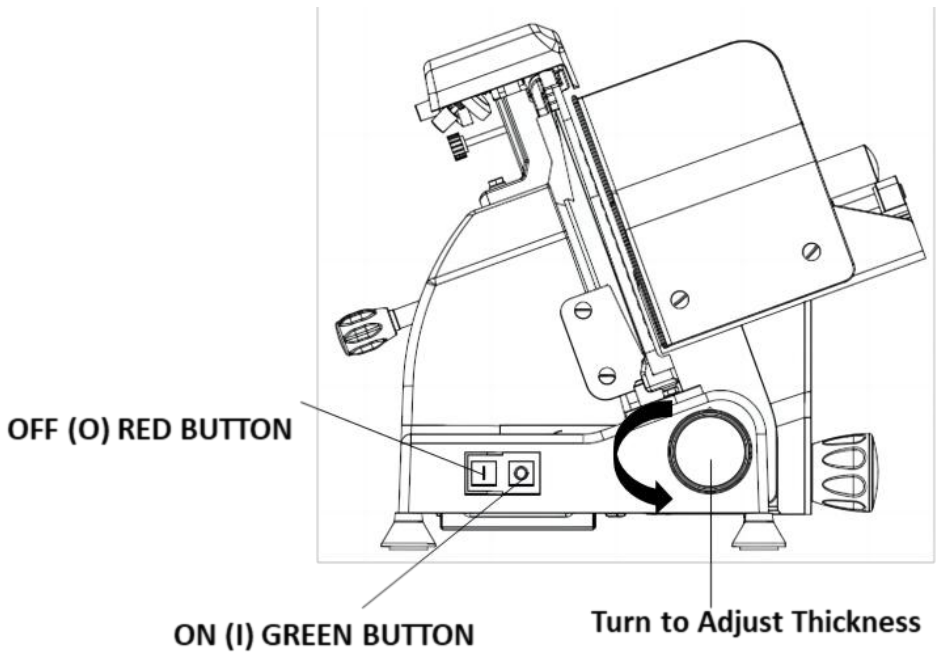


Figure 2

## Conseils pour trancher les aliments



### AVERTISSEMENT

Cette trancheuse à viande n'est pas destinée à couper les os ! Couper les os causera de graves dommages à la trancheuse à viande et annulera la garantie !

- Désossez toujours la viande avant de la trancher
- Les fruits (pêches, pommes, avocats, etc.) doivent être exempts de pépins. L'exception concerne les tomates.
- **NE PAS** trancher des aliments entièrement congelés.

- Si vous avez un morceau de viande trop gros (comme un rôti ou une tranche de bacon), vous devrez peut-être couper la viande à la main en morceaux plus petits et plus longs. morceaux gérables à trancher.
- Les aliments à texture inégale, comme le poisson et les steaks fins, sont souvent difficiles à trancher. Mettre au congélateur pendant environ 20 minutes pour congeler partiellement avant d'essayer de trancher.

**Charcuterie** : La charcuterie se conserve plus longtemps et conserve sa saveur si elle est tranchée selon les besoins. Pour de meilleurs résultats, réfrigérez à environ : 40°- 48°. Retirez tous les boîtiers en plastique ou durs avant de trancher. Utilisez une pression constante et douce pour trancher uniformément.

**Fromage** : Le fromage peut être difficile à trancher (surtout les fromages à pâte molle). Une petite quantité d'huile minérale peut être légèrement appliquée sur la lame avec une serviette en papier, pour empêcher le fromage de coller pendant le tranchage. **Attention : La lame est tranchante. Ne touchez pas directement la lame. Nous recommandons fortement de porter des gants résistants aux coupures lors de l'application.** Refroidissez soigneusement le fromage jusqu'à env. 40° - 48° avant de trancher. Avant de servir, laissez le fromage atteindre la température ambiante.

**IMPORTANT : Si le fromage colle à la lame lors du tranchage :**

- D) Refroidissez le fromage pour qu'il soit plus froid (pas congelé).
- E) Utilisez moins de tension sur la poignée du pousoir d'aliments (pièce n° 11) contre la lame.
- F) Utilisez des mouvements de tranchage PLUS LENTS.

**Pains et gâteaux** : Le pain fraîchement sorti du four doit être refroidi à température ambiante avant d'être servi.

Utilisez du pain d'un jour pour des tranches très fines pour les toasts. Votre

trancheuse est idéale pour tous types de pains, quatre-quarts ou cakes aux fruits. Refroidissez les pains ou les gâteaux à env. 40° - 48° pour trancher plus facilement et éviter de se déchirer ou de s'effriter.

**Rôtis chauds : Bœuf, Porc, Agneau, Dinde, Jambon** : Lorsque vous tranchez des rôtis chauds désossés, retirez-les du four et laissez-les reposer pendant 20 à 30 minutes (température ambiante) avant de les trancher. Ils retiendront plus de jus naturels et se trancheront uniformément sans s'effriter. Si nécessaire, coupez les viandes à la main pour les adapter au chariot.

## NETTOYER VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE



### AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter la trancheuse à viande, assurez-vous que l'alimentation est coupée et que la fiche est retirée de la prise/source d'alimentation !



### AVERTISSEMENT

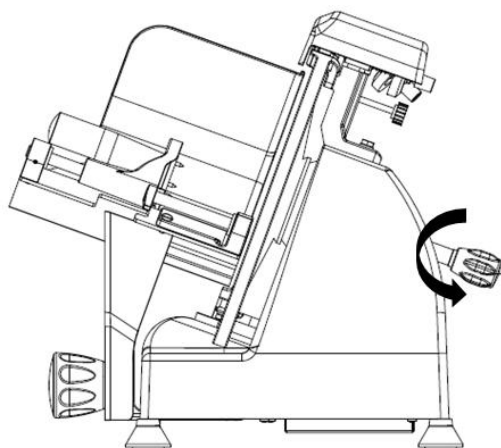
Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez la lame, car elle est extrêmement tranchante ! Nous vous recommandons fortement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.

### **Pour démonter la trancheuse :**

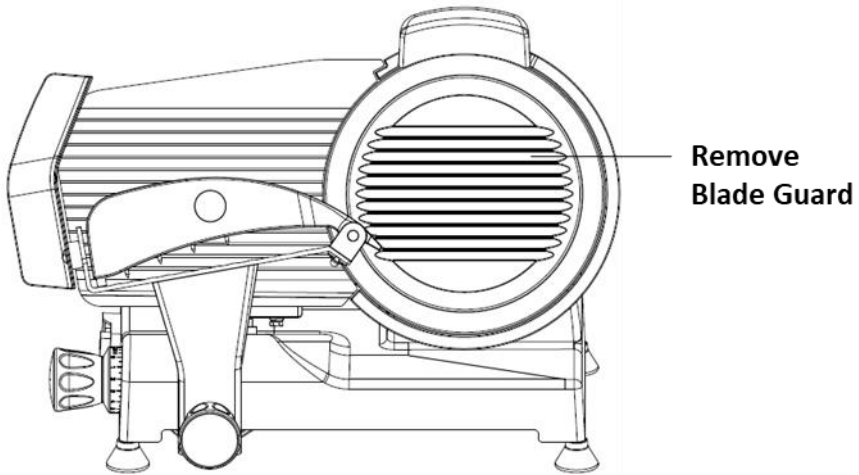
1. La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation, car des restes de nourriture périssables pourraient s'accumuler sur la trancheuse ou derrière la lame de coupe (pièce n° 8).



2. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'abrasifs pour nettoyer les parties de la trancheuse à viande.
3. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce n° 2) jusqu'à la position « O ».
4. Pour retirer le chariot alimentaire coulissant (pièce n° 5) et le bras poussoir d'aliments (n° 12), dévissez le bouton du chariot (n° 4) sous le chariot alimentaire coulissant (n° 5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez légèrement le plateau alimentaire vers le haut et hors mouvement.
5. Avec une main à plat sur le protège-lame (pièce n° 9), tournez le bouton noir du protège-lame (n° 14, situé à l'arrière de la trancheuse derrière la lame) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le protège-lame (n° 9) soit libéré. (Voir la figure 3)
6. Retirez les trois vis à tête Phillips qui maintiennent la lame (pièce n° 8). (Voir Fig. 3) La lame est maintenant libérée de l'arbre et peut être retirée en tirant doucement vers l'extérieur. **UTILISEZ UNE EXTRÊME PRUDENCE : Nous vous recommandons fortement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.**



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



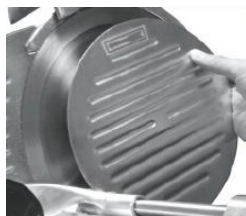
**Figure 3**

1. Nettoyez la lame avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez la lame (pièce n°8). NE JAMAIS essuyer vers la lame.
2. NE JAMAIS nettoyer la lame (pièce n° 8) sous l'eau. La manipulation d'objets pointus sous l'eau est extrêmement dangereuse.
3. La lame (pièce n° 8), le protège-lame (n° 9), le poussoir à nourriture (n° 12) et le chariot à nourriture (n° 5) peuvent tous être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Étant donné que ces pièces entrent en contact avec des aliments, elles doivent être correctement désinfectées. Laissez les pièces désinfectées sécher à l'air libre.
4. Ne plongez jamais l'ensemble moteur de la trancheuse à viande dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Nettoyez la surface extérieure du corps/moteur de la trancheuse à viande avec un chiffon humide et un chiffon doux. détergent.

**IMPORTANT : NE LAVER AUCUNE PIÈCE DE CETTE TRANCHEUSE  
AU LAVE-VAISSELLE**



1. Desserrez le bouton de verrouillage du couvercle pour libérer le protège-lame.



2. Relâchez le couvercle de la lame



3 . Essuyez la lame avec un chiffon

Trempez un chiffon propre dans un détergent doux et de l'eau tiède. Lavez et rincez soigneusement le haut et le bas (dessous) de la lame en essuyant du centre de la lame vers l'extérieur.

### **Pour réassembler la trancheuse :**

**UTILISEZ UNE EXTRÊME PRUDENCE : Nous vous recommandons fortement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.**

1. Assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce n° 2) est complètement en position « O ».
2. Revissez la lame (pièce n° 8) en place.
3. Alignez le protège-lame (pièce n° 9) sur le trou de la lame. Maintenez-le en place de manière à ce que les lignes du protège-lame correspondent

aux lignes de la plaque de réglage (pièce n° 3) (horizontale). Tout en maintenant le protège-lame en place, tournez le bouton du protège-lame (pièce n° 14) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le protège-lame se visse en place. À mesure que le bouton du protège-lame se resserre, le protège-lame affleure presque la lame.

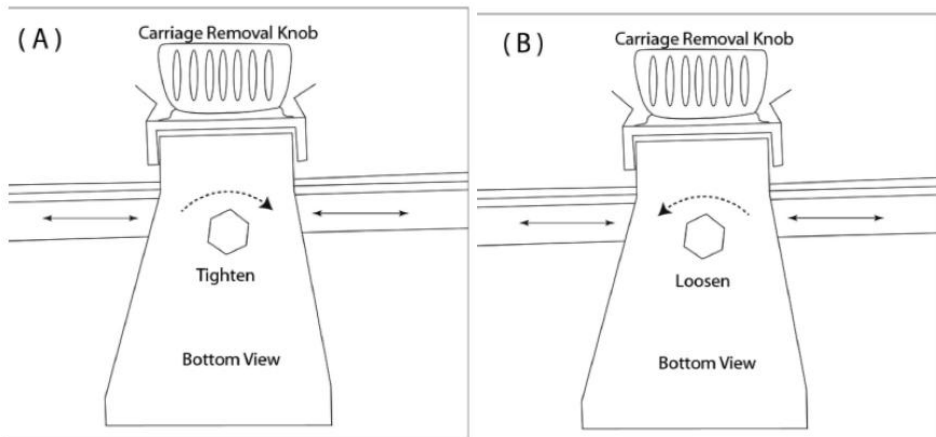
### **Stockage:**

#### **Assurez-vous que la lame est bien serrée et verrouillée.**

1. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce n° 2) jusqu'à la position « O ».
2. Alignez TOUJOURS la plaque de réglage (pièce n° 3) avec la lame (n° 8) pour protéger la lame lorsque la trancheuse est rangée.
3. Conserver dans un endroit sec et chaud avec une faible humidité.

### **Réglage du chariot alimentaire coulissant :**





1. Le chariot doit glisser librement le long de la tige du chariot lors du tranchage.
2. Si ces pièces ne glissent pas correctement, des ajustements peuvent être effectués.
3. Au bas du support du chariot, vous trouverez une vis en plastique. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer le chariot (ci-dessous : A). Cela aidera à stabiliser le chariot. Tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer le chariot (ci-dessous : B). Cela aidera le chariot à glisser plus facilement.



## Affûtage de la lame

1. Cette opération doit être entreprise si la lame de coupe devient émoussée. Il convient de noter que la lame est fabriquée à partir d'un matériau durci et qu'en utilisation normale, elle ne devrait avoir besoin d'être affûtée qu'une fois par an.
2. Débranchez l'appareil.
3. Assurez-vous que le bouton d'épaisseur de tranche est en position « 0 ».
4. Nettoyez SOIGNEUSEMENT la partie de la lame à affûter.
5. Déverrouillez le dispositif d'affûtage à l'aide de la vis de verrouillage de sécurité. Soulevez l'ensemble d'affûtage et faites-le pivoter de 180° pour que les deux meules soient dans la bonne position. Abaissez le dispositif d'affûtage et verrouillez-le en position.
6. Branchez la machine et allumez-la.
7. À l'aide du bouton situé à l'arrière de l'unité d'affûtage, poussez la pierre contre la lame rotative pendant environ 30 secondes.
8. Après l'affûtage, il est important de retirer la meule de la lame en relâchant le bouton poussoir situé à l'avant du dispositif d'affûtage. Faites fonctionner la trancheuse pendant 2 à 3 secondes après avoir relâché ce bouton.
9. Remettez le dispositif d'affûtage dans sa position d'origine en

déverrouillant la vis de sécurité et en le tournant de 180°.

	<p>1. Desserrez le bouton</p>
	<p>2. Faites pivoter de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre</p>
	<p>3. Appuyez sur le bouton ci-dessous pour affûter la lame</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton ci-dessus pour affûter la lame</p>
<p>Aiguiser d'abord la lame, affûtez le couteau, puis affûtez la lame pour éliminer les bavures de la lame. La commande doit être correcte, sinon la lame sera endommagée.</p>	

## PRATIQUES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes s'adressent aussi bien à l'opérateur de la machine qu'à la personne chargée de l'entretien. L'utilisateur ne doit utiliser la machine qu'après avoir bien pris connaissance des procédures de sécurité décrites dans le présent manuel. **LIRE CE MANUEL AVEC ATTENTION .**

### **IMPORTANT**

Toute modification des systèmes de protection et des dispositifs de sécurité pendant le fonctionnement entraînera de graves risques pour l'intégrité physique de l'opérateur.

## **Procédures opérationnelles de base**

### **Risques**

- Certaines zones de l'appareil comportent des pièces connectées ou des pièces connectées à haute tension. Lorsqu'elles sont touchées, ces pièces peuvent provoquer de graves chocs électriques ou être mortelles.
- Suivez chaque étape de l'opération dans l'ordre et assurez-vous que tout fonctionne correctement avant de passer à l'étape suivante.

### **Conseil**

- En cas de panne de courant, éteignez immédiatement la machine.
- Utilisez UNIQUEMENT les lubrifiants, huiles ou graisses recommandés.
- Ne secouez pas le produit. Cela pourrait endommager la structure électrique interne. Manipulez doucement la trancheuse lorsque vous la déplacez vers un autre endroit.
- Ne laissez PAS l'eau, la saleté ou la poussière entrer en contact avec les composants mécaniques et électriques de la machine.
- NE PAS modifier les caractéristiques standard de la machine.
- NE PAS retirer, déchirer ou maculer les étiquettes de sécurité ou d'identification collées sur la machine. Si des étiquettes ont été retirées ou ne sont plus lisibles, contactez Paladin Equipment via le formulaire « Contactez-nous » sur [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) pour les remplacer.

## Procédures et remarques de sécurité

### IMPORTANT

Lisez attentivement TOUTES LES INSTRUCTIONS de ce manuel avant d'allumer la machine. Assurez-vous de comprendre toutes les informations contenues dans ce manuel. Si vous avez des questions, contactez Équipement Paladin via le formulaire « Contactez-nous » sur [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### Danger

- Un câble ou un fil électrique avec une gaine endommagée ou une mauvaise isolation peut provoquer des chocs électriques ou une fuite électrique. Avant utilisation, vérifiez l'état de tous les fils et câbles. N'utilisez pas la machine si les câbles ou les fils sont endommagés.

### Conseil

- Assurez-vous de bien comprendre toutes les fonctions, procédures de fonctionnement et informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser la machine.
- Avant d'utiliser des interrupteurs, boutons, leviers, etc., assurez-vous qu'ils correspondent à l'action que vous souhaitez effectuer. En cas de doute, consultez ce manuel.

### Précautions

- Le câble électrique doit être compatible avec la puissance requise par la machine.
- Les câbles touchant le sol ou à proximité de la machine doivent être protégés contre les courts-circuits.

## Inspection de routine

### Conseil

- Lors du contrôle de la tension des courroies ou des chaînes, N'insérez PAS vos doigts entre les courroies et les poulies ni entre la chaîne et les



engrenages.

### **Précautions**

- Vérifier le moteur et les parties coulissantes ou tournantes de la machine en cas de bruits anormaux.
- Vérifiez la tension des courroies et des chaînes. Si l'un ou l'autre présente des signes d'usure, n'utilisez pas la machine. Faites remplacer la pièce par un professionnel par une courroie ou une chaîne approuvée par Paladin.
- Vérifiez les protections et les dispositifs de sécurité pour vous assurer de leur bon fonctionnement.

## **Opération**

### **Avertissements**

- N'utilisez pas la machine avec des cheveux longs qui pourraient toucher n'importe quelle partie de la machine. Cela pourrait conduire à un accident grave. Attachez bien vos cheveux et/ou couvrez-les d'un chapeau ou d'un foulard.
- Seul un personnel formé ou qualifié doit utiliser cette machine.
- Ne touchez pas la lame rotative avec votre main pendant le fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner la machine sans le poussoir et le chariot de nourriture. Fonctionner sans ces pièces de sécurité pourrait provoquer des blessures graves.

## **Après avoir terminé le travail**

### **Précautions**

- ÉTEIGNEZ toujours la MACHINE avant de la nettoyer en retirant la fiche de la prise.
- Ne nettoyez jamais la machine à moins qu'elle ne soit complètement arrêtée.
- Remettez tous les composants dans leurs positions fonctionnelles avant

de rallumer la machine.

- Nettoyez les liquides avec une serviette en papier ou une serviette désinfectée.
- N'insérez PAS vos doigts entre les courroies et les poulies, ni entre les chaînes et les engrenages.

## Entretien

### Danger

- N'effectuez aucun entretien sur la machine lorsqu'elle est sous tension. Assurez-vous d'éteindre la trancheuse et de retirer la fiche de la prise avant d'effectuer tout entretien.

### IMPORTANT

Retirez toujours la fiche de la prise en cas d'urgence.

### Avertissement

- L'entretien électrique ou mécanique doit être effectué par du personnel qualifié.

Formez les nouveaux utilisateurs aux caractéristiques de sécurité et au fonctionnement appropriés de la trancheuse avant d'utiliser la machine.

Assurez-vous que la trancheuse a été entièrement inspectée pour une installation correcte et vérifiée pour les pièces endommagées ou manquantes avant d'utiliser la machine afin d'éviter des blessures graves ou des dommages à la machine.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technique Assistance et certificat de garantie électronique**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Fabriqué en Chine**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **KOMMERZIELLER ALLESSCHNEIDER**

**MODELL: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

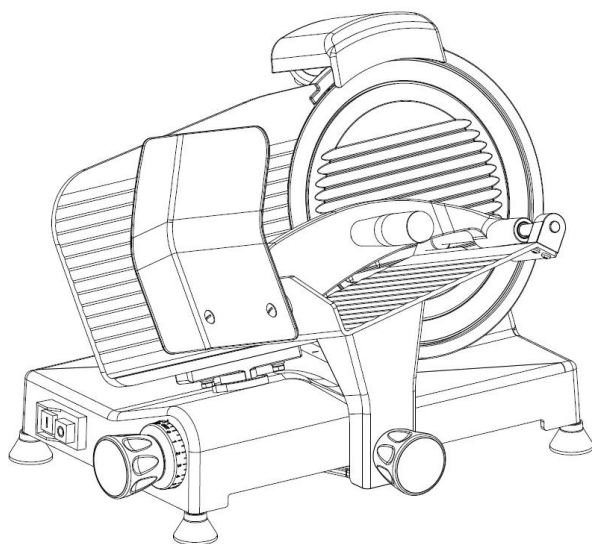


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

# WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

1. **LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH UND VERSTEHEN SIE SIE.**
2. **AUF BESCHÄDIGTE TEILE PRÜFEN.** Überprüfen Sie vor der Verwendung des Fleischschneiders, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen erfüllen. Überprüfen Sie die Ausrichtung der beweglichen Teile, den Halt der beweglichen Teile, die Montage und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. **DIE KLINGE IST AUSSERGEWÖHNLICH SCHARF;** Gehen Sie sehr vorsichtig damit um
4. Dieses Gerät ist **NICHT** für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen r Sicherheit. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie den Fleischschneider niemals unbeaufsichtigt, während er läuft!
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Ihre Finger niemals in die Nähe der Klinge, während diese in Betrieb ist.
7. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer heißen Herdplatte, in einen Ofen oder in eine Spülmaschine. Der Allesschneider ist nicht spülmaschinenfest.
8. Betreiben Sie den Fleischschneider oder andere elektrische Geräte **NICHT** mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts. Für Fehlerbehebung und Ersatzteile rufen Sie



unsere Kundendienst-Hotline unter 417-821-4600 an.

9. Dieses Produkt ist nur für den Innenbereich bestimmt. NICHT IM FREIEN VERWENDEN.

10. Lassen Sie das Netzkabel NICHT herunterhängen die Kante eines Tisches oder einer Theke berühren, scharfe Kanten berühren oder heiße Oberflächen berühren.

11. Lassen Sie das Netzkabel NICHT knicken, unter dem Alleschneider einklemmen oder wickeln Sie es um den Alleschneider.

12. Ziehen Sie beim Trennen der Maschine NICHT am Kabel. Der Stecker sollte immer durch Ziehen am Stecker selbst entfernt werden, um eine Beschädigung des Kabels zu vermeiden.

13. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verfügt dieses Produkt über einen polarisierten Stecker. Ein Zinken ist breiter als der andere. Der Stecker soll in eine polarisierte Steckdose passen, und zwar nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Steckdose zu installieren. VERÄNDERN SIE DEN STECKER IN KEINER WEISE.

14. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe der Arbeitsplattenkante steht, wo es leicht heruntergeschoben oder heruntergeschoben werden kann fallen.

15. Betreiben Sie Ihren Alleschneider NICHT in einer Gerätegarage oder unter einem Wandschrank. Wenn Sie das Gerät in einer Gerätegarage lagern, trennen Sie es immer vom Stromnetz. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände der Garage berührt oder die Tür beim Schließen das Gerät berührt.

16. Schließen Sie das Gerät NIEMALS an eine Steckdose an oder lagern Sie es dort, wo es überflutet werden könnte.

17. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, legen Sie den Alleschneider NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

18. Bedienen Sie den Fleischschneider NICHT mit nassen Händen oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie den

Fleischschneider NICHT, wenn er nass oder feucht ist.

19. Verwenden Sie nur Zubehör, das von Paladin für die Verwendung mit Ihrem Produkt empfohlen wird. Zubehör, das möglicherweise für eine Schneidemaschine geeignet ist, kann bei Verwendung mit einer anderen Mühle die Gefahr von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen darstellen.

Verwenden Sie KEINE Aufsätze, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden .

20. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuertücher.

21. Verwenden Sie den Alleschneider NUR zum Schneiden bestimmter Lebensmittel. Versuchen Sie nicht, gefrorene Lebensmittel , Knochen, Pappe , Plastik usw. in Scheiben zu schneiden .

22. Benutzen Sie das Gerät NICHT für andere als den vorgesehenen Zweck.

23. Der handelsübliche Alleschneider hat eine scharfe Klinge. Um Verletzungen zu vermeiden, füttern Sie die zu schneidenden Lebensmittel niemals mit der Hand. Benutzen Sie das Gerät immer, wenn es vollständig mit Lebensmittelschlitten und Lebensmittelschieber zusammengebaut ist .

24. Berühren Sie die Klinge NUR, wenn der Strom ausgeschaltet ist und Sie sie gemäß den Anweisungen entfernen und reinigen. Berühren Sie die Klinge NICHT, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

25. Befolgen Sie die Anweisungen, wenn Sie den Fleischschneider anheben oder bewegen. Wenn Sie die Scheibe bewegen oder anheben , positionieren Sie Ihren Körper vorsichtig , um einen Kontakt mit der Klinge zu vermeiden.

26. Wenn sich die Klinge bewegt, legen Sie Ihre Hände nur auf die empfohlene Druckfläche.



27. Nachdem Sie den abnehmbaren Schlitten wieder angebracht haben , verwenden Sie den Alleschneider niemals, es sei denn, er steht vollständig aufrecht und ist vollständig zusammengebaut.

28. Um einen versehentlichen Kontakt mit der Klinge zu vermeiden, wenn der Slicer nicht verwendet wird oder wenn der Slicer angehoben wird,

drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke immer auf „O“, sodass die Einstellplatte deckt die Kante der Klinge ab .

29. NICHT unter Drogen- oder Alkoholeinfluss verwenden.

30. Bitte beachten Sie, dass bei unsachgemäßer Verwendung dieses Produkts die Garantie erlischt.

	<b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b>
 <b>SHARP BLADE</b>	<b>WARNING! HANDLE CAREFULLY!</b> <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b> Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

### AUSPACKEN

**WICHTIG:** Um Verletzungen beim Auspacken des Geräts zu vermeiden, befolgen Sie bitte diese Anweisungen.

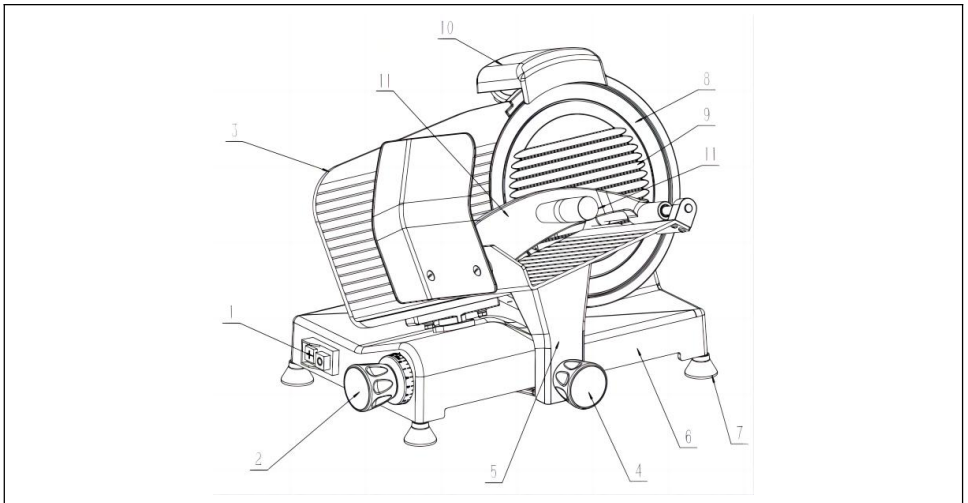
1. Stellen Sie die Box auf eine große, stabile, ebene Fläche.
2. Entfernen Sie die Bedienungsanleitung und andere Unterlagen.
3. Schieben Sie die Polyschaumverpackung nach oben und vom Gerät ab. Heben Sie den Alleschneider aus der Verpackung und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene Fläche.
4. Entfernen Sie die Schutztasche.
5. Um das Gerät anzuheben und zu bewegen, beugen Sie die Knie, um Rückenverletzungen zu vermeiden. Legen Sie eine Hand auf die Unterseite des Motorgehäuses und die andere unter den Schlitten des Fleischschneiders.
6. Entfernen Sie den orangefarbenen Klingenschutz vom Schneidmesser, bevor Sie das Gerät einschalten.
7. Seien Sie beim Umgang mit der Klinge **äußerst vorsichtig** .
8. Halten Sie alle Plastiktüten von Kindern fern.

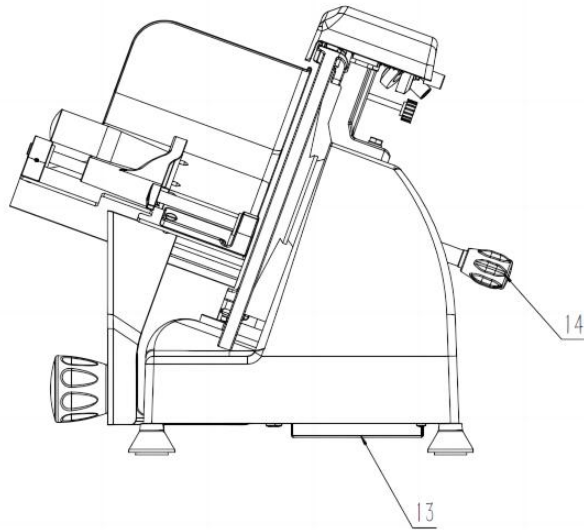
Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial für den Fall auf, dass die Maschine in Zukunft erneut versendet werden muss.

## **ANWEISUNGEN ZUM UMPACKEN**

11. Stellen Sie den Alleschneider auf eine große, stabile, ebene Fläche.
12. Legen Sie den Alleschneider in eine Plastiktüte.
13. Positionieren Sie Polyschaumeinsätze an jedem Ende des Alleschneiders.
14. Legen Sie das verpackte Gerät in den aufrechten Karton.
15. Ersetzen Sie die obere gewellte Einlage, das Bedienungsanleitung und andere Unterlagen.

## **LERNEN SIE IHREN SLICER KENNENLERNEN**





1. Sicherheits-Ein/Aus-Taste (I/O) (rot und grün)
2. Einstellknopf für die Dicke
3. Einstellplatte
4. Knopf zum Entfernen des Schlittens
5. Verschiebbarer Lebensmittelwagen
6. Wohnen
7. Rutschfeste Füße
8. Klinge
9. Klingenschutz
10. Klingenschärfer (abnehmbar)
11. Griff des Lebensmittelschiebers
12. Lebensmittelschieber
13. Unten
14. Klingenschutzknopf

## **BEDIENUNG IHRES FLEISCHSCHNEIDER**

Bevor Sie Ihren kommerziellen Fleischschneider zum ersten Mal verwenden, waschen Sie alle Teile gründlich und achten Sie dabei besonders darauf, sämtliches Fett und Öl von der Oberfläche zu entfernen.

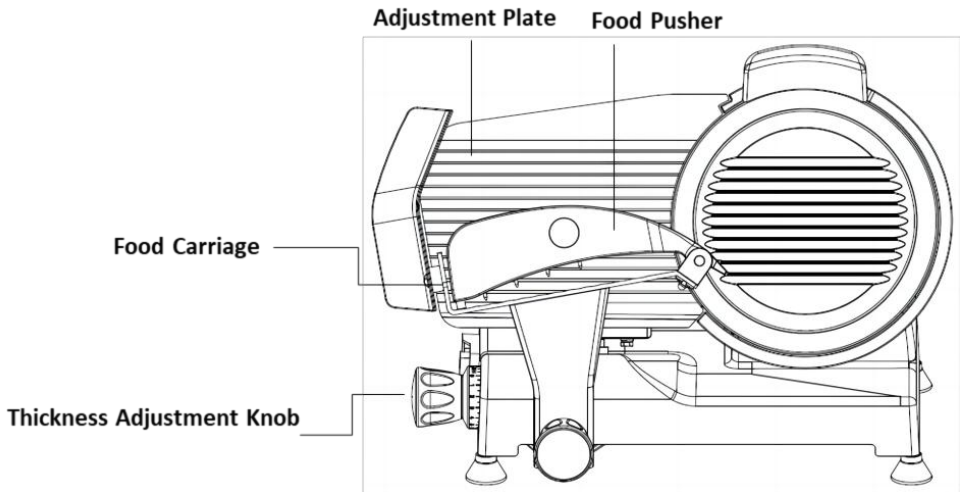
Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen. (SIEHE ABSCHNITT REINIGUNG UND WARTUNG DES HANDBUCHS).

**Da Ihr Alleschneider nun vollständig zusammengebaut und einsatzbereit ist, ist es an der Zeit, Ihr Lieblingsfleisch, Käse und Gemüse zu schneiden! Lesen Sie unbedingt die wichtigen Sicherheitsvorkehrungen und allgemeinen Sicherheitspraktiken in diesem Handbuch durch und verstehen Sie sie vollständig, bevor Sie beginnen.**

1. Stellen Sie den Fleischschneider auf eine ebene, stabile Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß ausgelegte Steckdose an (120 V Wechselstrom, 60 Hz).

**HINWEIS:** Entfernen Sie unbedingt den Klingenschutz von der Klingenkante (Teil Nr. 8), bevor Sie den Alleschneider an die Steckdose anschließen. Diese dienen ausschließlich dem Versand.

3. Platzieren Sie Lebensmittel auf dem verschiebbaren Lebensmittelschlitten (Teil Nr. 5) zwischen der Einstellplatte (Nr. 3) und dem Lebensmittelschieber (Nr. 12). Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie zum Schneiden von Fleisch **IMMER** den Griff des Lebensmittelschiebers (#11). (Siehe Abb. 1)
4. Drehen Sie den Dicken-Einstellknopf (Teil Nr. 2), um die Einstellplatte (Teil Nr. 3) auf die gewünschte Schnittstärke einzustellen. Für dünnere Schnitte im Uhrzeigersinn drehen, für dickere Schnitte gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 1)



**Abb. 1**

5. Um den Fleischschneider einzuschalten, drücken Sie die grüne „I“-Taste. (Siehe Abb. 2)



6. Um den Fleischschneider auszuschalten, drücken Sie die rote „O“-Taste. (Siehe Abb. 2)

7. Stellen Sie sich beim Betrieb des Slicers auf die der Klinge gegenüberliegende Seite des Slicers. Sehen Sie sich das Foto rechts an, um sich bei der Positionierung zu helfen.

8. Stellen Sie ein Tablett oder einen Teller hinter den Fleischschneider und unter das Messer (Teil Nr. 8), um die geschnittenen Lebensmittel aufzufangen, wenn sie aus dem Messerbereich austreten.

9. Halten Sie den Griff des Lebensmittelschiebers (Teil Nr. 11) mit der

rechten Hand. Schützen Sie Ihre Hände hinter dem Lebensmittelschieber Nr. 5.

## **10. VERWENDEN SIE DIESEN SCHNEIDER NIEMALS OHNE LEBENSMITTELSTÜCKER.**

**Wichtig:** Lesen Sie den Abschnitt „Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln“, wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln schneiden.

11. Beginnen Sie mit einer gleichmäßigen, gleichmäßigen Bewegung LANGSAM mit dem Schneiden. Üben Sie mit dem Griff des Lebensmittelschiebers (Teil Nr. 11) leichten, gleichmäßigen Druck aus, um die Lebensmittel in Richtung der Einstellplatte (Nr. 3) zu bewegen, während Sie den Lebensmittelschlitten (Nr. 5) LANGSAM über das Messer (Nr. 8) schieben. Dies trägt dazu bei, ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten. Schieben Sie LANGSAM weiter vor und zurück, bis Sie die gewünschte Menge Fleisch in Scheiben geschnitten haben.

**HINWEIS:** Der Fleischschneider schneidet nur dann Scheiben, wenn der Lebensmittelschlitten nach vorne bewegt wird.

12. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Fleischschneider durch Drücken der roten Taste auf „OFF“ (0). (Siehe Abb. 2)

13. Trennen Sie den Fleischschneider immer vom Stromnetz, wenn der Fleischschneider nicht verwendet wird.

14. Drehen Sie aus Sicherheitsgründen den Dickeneinstellknopf (Teil Nr. 2) nach dem Gebrauch immer ganz in die „O“-Position, um die scharfe Kante der Klinge (Nr. 8) ordnungsgemäß zu schützen.



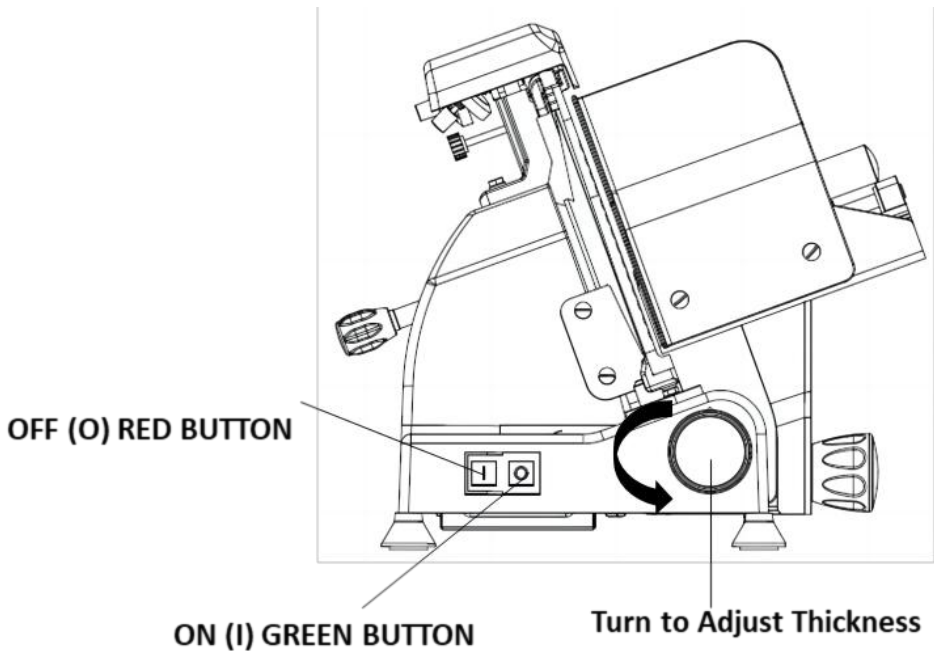


Abb. 2

## Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln



### WARNUNG

Dieser Fleischschneider ist nicht zum Durchschneiden von Knochen gedacht! Das Durchtrennen von Knochen führt zu schweren Schäden am Fleischschneider und zum Erlöschen der Garantie!

- Entgräten Sie Fleisch immer, bevor Sie es in Scheiben schneiden
- Früchte (Pflirsiche, Äpfel, Avocados etc.) sollten frei von Kernen sein. Die Ausnahme bilden Tomaten.
- **Sie KEINE** vollständig gefrorenen Lebensmittel in Scheiben.

- Wenn Sie ein zu großes Stück Fleisch benötigen (z. B. Braten oder Speckscheiben), müssen Sie das Fleisch möglicherweise von Hand in kleinere, größere Stücke schneiden handliche Stücke zum Schneiden.
- Lebensmittel mit ungleichmäßiger Konsistenz, wie Fisch und dünne Steaks, lassen sich oft schwer schneiden. Legen Sie es etwa 20 Minuten lang in den Gefrierschrank, damit es teilweise gefriert, bevor Sie versuchen, es in Scheiben zu schneiden.

**Aufschnitt** : Aufschnitt bleibt länger haltbar und behält seinen Geschmack, wenn er nach Bedarf in Scheiben geschnitten wird. Für beste Ergebnisse auf ca. 40°-48° abkühlen lassen. Entfernen Sie vor dem Schneiden alle Kunststoff- oder Harthüllen. Üben Sie einen konstanten, sanften Druck aus, um ein gleichmäßiges Schneiden zu erzielen.

**Käse** : Käse kann schwierig zu schneiden sein (insbesondere Weichkäse). Eine kleine Menge Mineralöl kann mit einem Papiertuch leicht auf die Klinge aufgetragen werden, damit der Käse beim Schneiden nicht festklebt.

**Achtung: Die Klinge ist scharf. Berühren Sie die Klinge nicht direkt. Wir empfehlen dringend, beim Auftragen schnittfeste Handschuhe zu tragen.** Käse gründlich auf ca. 100 °C abkühlen lassen. 40° - 48° vor dem Schneiden. Lassen Sie den Käse vor dem Servieren Zimmertemperatur erreichen.

**WICHTIG: Wenn Käse beim Schneiden an der Klinge festklebt:**

- G) Den Käse erneut abkühlen lassen, damit er kälter ist (nicht gefroren).
- H) Üben Sie weniger Spannung auf den Griff des Lebensmittelschiebers (Teil Nr. 11) gegen die Klinge aus.
- I) Verwenden Sie langsamere Schneidbewegungen.

**Brot und Kuchen** : Frisch gebackenes Brot sollte vor dem Servieren auf Raumtemperatur abgekühlt werden.

Verwenden Sie Vortagbrot für besonders dünne Toastscheiben. Ihr

Allesschneider ist ideal für alle Arten von Brot, Rührkuchen oder Obstkuchen. Brote oder Kuchen auf ca. 100 °C abkühlen lassen. 40° - 48° zum leichteren Schneiden und um ein Reißen oder Krümeln zu vermeiden.

**Heiße Braten: Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken:** Wenn Sie warme Braten ohne Knochen in Scheiben schneiden, nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen Sie sie vor dem Schneiden 20–30 Minuten (Raumtemperatur) ruhen. Sie behalten mehr natürlichen Saft und schneiden gleichmäßig, ohne zu zerbröckeln. Schneiden Sie das Fleisch bei Bedarf von Hand zu, damit es auf den Schlitten passt.

## REINIGEN SIE IHREN FLEISCHSCHNEIDER



**WARNUNG**

Stellen Sie vor dem Reinigen, Zusammenbauen oder Zerlegen des FLEISCHSCHNEIDERS sicher, dass der Strom ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose/Stromquelle ENTFERNT ist!



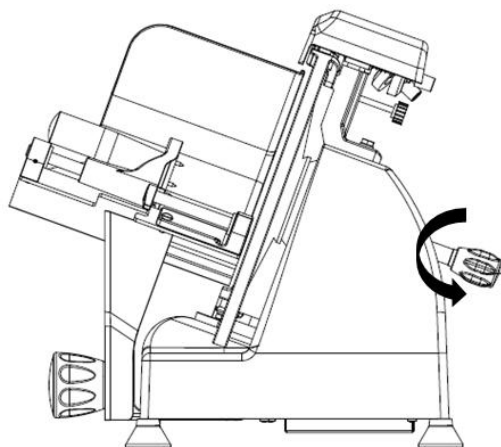
**WARNUNG**

Gehen Sie bei der Handhabung oder Reinigung der Klinge äußerst vorsichtig vor, da sie extrem scharf ist! Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.

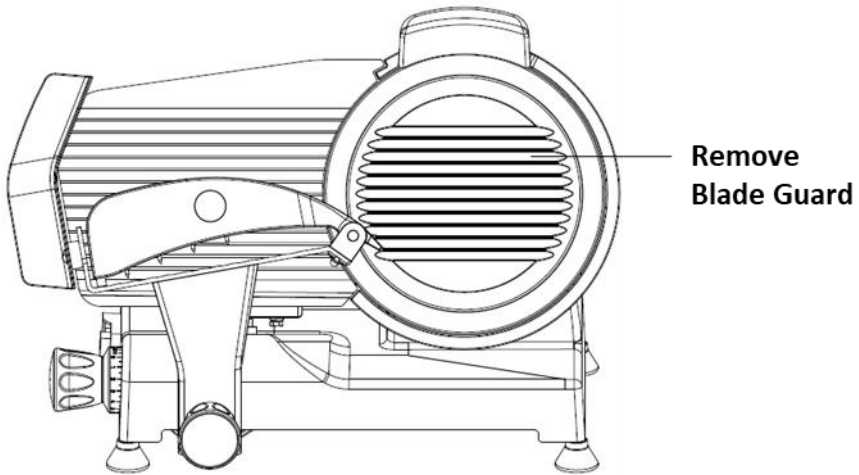
### **So zerlegen Sie den Slicer:**

1. Der Allesschneider sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sich verderbliche Speisereste auf dem Allesschneider oder hinter der Schneidklinge (Teil Nr. 8) ansammeln könnten.

2. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel, um Teile des Fleischschneiders zu reinigen.
  3. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil Nr. 2) ganz in die Position „O“.
  4. Um den verschiebbaren Lebensmittelschlitten (Teil Nr. 5) und den Lebensmittelschieberarm (Nr. 12) zu entfernen, schrauben Sie den Schlittenknopf (Nr. 4) unter dem verschiebbaren Lebensmittelschlitten (Nr. 5) gegen den Uhrzeigersinn ab und heben Sie das Lebensmitteltablett leicht nach oben und an Bewegung aus.
  5. Legen Sie eine Hand flach auf den Klingenschutz (Teil Nr. 9) und drehen Sie den schwarzen Klingenschutzknopf (Nr. 14, auf der Rückseite des Alleschneiders hinter der Klinge) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz (Nr. 9) freigegeben wird. (Siehe Abb. 3)
  6. Entfernen Sie die drei Kreuzschlitzschrauben, mit denen das Messer befestigt ist (Teil Nr. 8). (Siehe Abb. 3) Die Klinge ist nun vom Schaft gelöst und kann durch vorsichtiges Ziehen nach außen entfernt werden.
- Äußerste Vorsicht ist geboten: Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.**



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



**Abb. 3**

1. Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Wischen Sie es von der Klinge ab (Teil Nr. 8). Wischen Sie NIEMALS in Richtung der Klinge.
2. Reinigen Sie die Klinge (Teil Nr. 8) NIEMALS unter Wasser. Der Umgang mit scharfen Gegenständen unter Wasser ist äußerst gefährlich.
3. Die Klinge (Teil Nr. 8), der Klingenschutz (Nr. 9), der Lebensmittelschieber (Nr. 12) und der Lebensmittelschlitten (Nr. 5) können alle in heißem Seifenwasser von Hand gewaschen werden. Da diese Teile mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten sie ordnungsgemäß desinfiziert werden. Lassen Sie die desinfizierten Teile an der Luft trocknen.
4. Tauchen Sie die Motorbaugruppe des Fleischschneiders niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Reinigen Sie die Außenfläche des Gehäuses/Motors des Fleischschneiders mit einem feuchten und milden Tuch Waschmittel.

**WICHTIG: WASCHEN SIE KEINEN TEIL DIESES Slicers IN DER SPÜLMASCHINE**



1. Lösen Sie den Arretierknopf der Klingensabdeckung, um den Klingenschutz zu lösen



2. Lösen Sie die Messerabdeckung



3 . Wischen Sie die Klinge mit einem Lappen sauber

Tränken Sie ein sauberes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Waschen und spülen Sie die Ober- und Unterseite (Unterseite) der Klinge sorgfältig ab, indem Sie von der Mitte der Klinge nach außen wischen.

### **So bauen Sie den Slicer wieder zusammen:**

**Äußerste Vorsicht ist geboten: Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.**

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Dickeneinstellknopf (Teil Nr. 2) ganz in der „O“-Position befindet.
2. Schrauben Sie die Klinge (Teil Nr. 8) wieder fest.
3. Richten Sie den Klingenschutz (Teil Nr. 9) über dem Klingensloch aus.

Halten Sie ihn so fest, dass die Linien der Klingenschutzfläche mit den Linien der Einstellplatte (Teil Nr. 3) (horizontal) übereinstimmen. Halten Sie den Klingenschutz fest und drehen Sie den Klingenschutzknopf (Teil Nr. 14) im Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz festschraubt. Wenn der Klingenschutzknopf festgezogen wird, schließt der Klingenschutz nahezu bündig mit der Klinge ab.

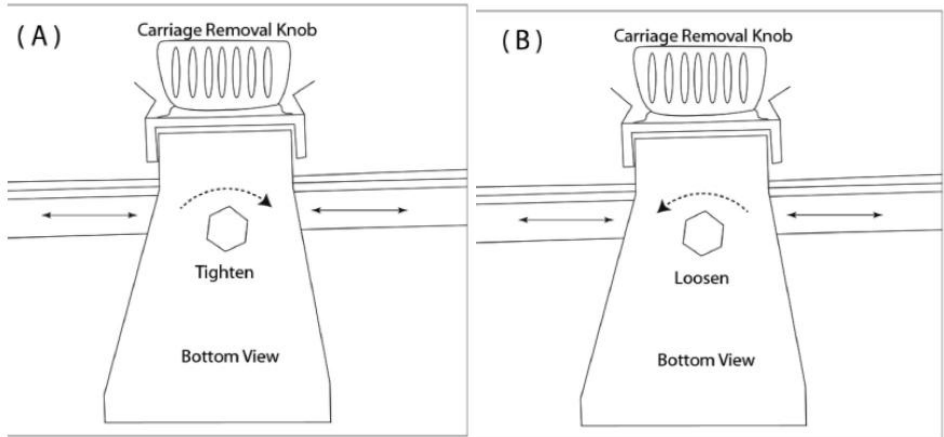
### **Lagerung:**

**Stellen Sie sicher, dass die Klinge fest angezogen und verriegelt ist.**

1. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil Nr. 2) ganz in die Position „O“.
2. Richten Sie die Einstellplatte (Teil Nr. 3) **IMMER** mit der Klinge (Nr. 8) aus, um die Klinge zu schützen, wenn der Allesstecher gelagert wird.
3. An einem trockenen, warmen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit lagern.

### **Einstellen des verschiebbaren Lebensmittelschlittens:**

1. Der Schlitten sollte beim Schneiden frei entlang der Schlittenstange gleiten können.
2. Sollten diese Teile nicht reibungslos gleiten, können Anpassungen vorgenommen werden.
3. An der Unterseite der Schlittenhalterung befindet sich eine Kunststoffschraube. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um den Schlitten festzuziehen (unten: A). Dies trägt zur Stabilisierung des Wagens bei. Drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um den Schlitten zu lösen (unten: B). Dadurch kann der Wagen leichter gleiten.

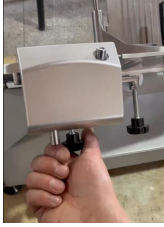


## Klingenschärfen

1. Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, wenn das Schneidmesser stumpf wird. Es ist zu beachten, dass die Klinge aus gehärtetem Material besteht und bei normalem Gebrauch nur einmal im Jahr geschärft werden muss.
2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
3. Stellen Sie sicher, dass sich der Scheibendickenknopf in der „0“-Position befindet.
4. Reinigen Sie den zu schärfenden Teil der Klinge SORGFÄLTIG.
5. Entriegeln Sie das Schärfergerät mit der Sicherheitsverriegelungsschraube. Heben Sie die Schleifeinheit an und drehen Sie sie um 180°, sodass sich beide Schleifscheiben in der richtigen Position befinden. Senken Sie das Schärfergerät ab und verriegeln Sie es.
6. Schließen Sie die Maschine an und schalten Sie sie ein.
7. Drücken Sie den Stein mit dem Knopf an der Rückseite der Schleifeinheit etwa 30 Sekunden lang gegen die rotierende Klinge
8. Nach dem Schärfen ist es wichtig, die Schleifscheibe von der Klinge zu entfernen, indem Sie den Druckknopf an der Vorderseite des Schärfergeräts loslassen. Lassen Sie den Alleschneider 2-3 Sekunden lang laufen, nachdem Sie diese Taste losgelassen haben.
9. Bringen Sie das Schärfergerät wieder in seine ursprüngliche Position,



indem Sie die Sicherungsschraube lösen und um 180° drehen



1. Lösen Sie den Knopf



2. Um 180° im Uhrzeigersinn drehen



3. Drücken Sie die Taste unten, um die Klinge zu schärfen



4. Drücken Sie die Taste oben, um die Klinge zu schärfen

Schärfen Sie zuerst die Klinge, schärfen Sie das Messer und schärfen Sie dann die Klinge, um Grate von der Klinge zu entfernen. Die Reihenfolge muss korrekt sein, sonst wird die Klinge beschädigt.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSPRAKTIKEN

Die folgenden Sicherheitshinweise richten sich sowohl an den Betreiber der Maschine als auch an den Wartungsbeauftragten. Der Benutzer darf die Maschine nur dann bedienen, wenn er mit den in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsverfahren vertraut ist. **LESEN SIE DIESES HANDBUCH MIT AUFMERKSAMKEIT .**

### **WICHTIG**

Jede Änderung der Schutzsysteme und Sicherheitsvorrichtungen während des Betriebs birgt ernsthafte Risiken für die körperliche Unversehrtheit des Bedieners.

## **Grundlegende Betriebsabläufe**

### **Gefahren**

- In einigen Bereichen des Geräts sind Teile angeschlossen oder an Teile angeschlossen, die unter Hochspannung stehen. Bei Berührung dieser Teile kann es zu schweren Stromschlägen oder zum Tod kommen.
- Befolgen Sie jeden Arbeitsschritt der Reihe nach und stellen Sie sicher, dass alles ordnungsgemäß funktioniert, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

### **Beratung**

- Bei Stromausfall schalten Sie die Maschine sofort aus.
- Verwenden Sie NUR empfohlene Schmiermittel, Öle oder Fette.
- Schütteln Sie das Produkt nicht. Dadurch kann die interne elektrische Struktur beschädigt werden. Behandeln Sie den Allesstecher vorsichtig, wenn Sie ihn an einen anderen Ort bringen.
- Lassen Sie KEIN Wasser, Schmutz oder Staub mit den mechanischen und elektrischen Komponenten der Maschine in Kontakt kommen.
- Ändern Sie NICHT die Standardeigenschaften der Maschine.
- An der Maschine angebrachte Sicherheits- oder Kennzeichnungsschilder dürfen NICHT entfernt, abgerissen oder befleckt werden. Wenn Etiketten entfernt wurden oder nicht mehr lesbar sind, kontaktieren Sie Paladin

Equipment über das „Kontakt“-Formular unter [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) , um Ersatz zu erhalten.

## Sicherheitsverfahren und Hinweise

### WICHTIG

Lesen Sie ALLE ANWEISUNGEN dieses Handbuchs sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine einschalten. Stellen Sie sicher, dass Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen verstanden haben. Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie Paladin Equipment über das „Kontakt“-Formular unter [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### Gefahr

- Ein Elektrokabel oder -draht mit beschädigter Ummantelung oder schlechter Isolierung kann zu Stromschlägen oder Stromlecks führen. Überprüfen Sie vor der Verwendung den Zustand aller Drähte und Kabel. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Kabel oder Leitungen beschädigt sind.

### Beratung

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Funktionen, Betriebsabläufe und Informationen vollständig verstanden haben, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie vor der Verwendung von Schaltern, Knöpfen, Hebeln usw. sicher, dass diese für die Aktion, die Sie ausführen möchten, richtig sind. Konsultieren Sie im Zweifelsfall dieses Handbuch.

### Vorsichtsmaßnahmen

- Das Elektrokabel muss mit der von der Maschine benötigten Leistung kompatibel sein.
- Kabel, die den Boden berühren oder sich in der Nähe der Maschine befinden, müssen vor Kurzschlüssen geschützt werden.

## Routine Inspektion

## **Beratung**

- Wenn Sie die Spannung der Riemen oder Ketten prüfen, stecken Sie Ihre Finger NICHT zwischen die Riemen und die Riemenscheiben und auch nicht zwischen die Kette und die Zahnräder.

## **Vorsichtsmaßnahmen**

- Überprüfen Sie den Motor und die gleitenden oder drehenden Teile der Maschine, wenn ungewöhnliche Geräusche auftreten.
- Überprüfen Sie die Spannung der Riemen und Ketten. Wenn einer der Teile Abnutzungserscheinungen aufweist, verwenden Sie die Maschine nicht. Lassen Sie das Teil fachmännisch durch einen von Paladin zugelassenen Riemen oder eine Kette ersetzen.
- Überprüfen Sie die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren.

## **Betrieb**

### **Warnungen**

- Benutzen Sie die Maschine nicht mit langen Haaren, die Teile der Maschine berühren könnten. Dies könnte zu einem schweren Unfall führen. Binden Sie Ihre Haare gut zusammen und/oder bedecken Sie sie mit einer Mütze oder einem Schal.
- Nur geschultes oder qualifiziertes Personal darf diese Maschine bedienen.
- Berühren Sie das rotierende Messer während des Betriebs nicht mit der Hand.
- Betreiben Sie die Maschine niemals ohne Lebensmittelschieber und Lebensmittelschlitten. Der Betrieb ohne diese Sicherheitsteile kann zu schweren Verletzungen führen.

## **Nach Abschluss der Arbeiten**

### **Vorsichtsmaßnahmen**

- SCHALTEN SIE DIE MASCHINE vor der Reinigung immer AUS, indem

Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Reinigen Sie die Maschine niemals, bevor sie vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Bringen Sie alle Komponenten wieder in ihre Funktionsposition, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.
- Entfernen Sie Flüssigkeiten mit einem Papiertuch oder einem desinfizierten Handtuch.
- Stecken Sie Ihre Finger NICHT zwischen Riemen und Riemenscheiben oder Ketten und Zahnräder.

## **Wartung**

### **Gefahr**

- Führen Sie keine Wartungsarbeiten an der Maschine durch, während diese eingeschaltet ist. Schalten Sie den Allesstechneider unbedingt aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

### **WICHTIG**

Ziehen Sie in jeder Notsituation immer den Stecker aus der Steckdose.

### **Warnung**

- Elektrische oder mechanische Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Schulen Sie neue Benutzer vor der Verwendung der Maschine in den Sicherheitsfunktionen und der Bedienung des Allesstechneiders. Stellen Sie sicher, dass der Allesstechneider vollständig auf ordnungsgemäße Installation und auf beschädigte oder fehlende Teile überprüft wurde, bevor Sie die Maschine verwenden, um schwere Verletzungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Support- und E-Garantiezertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Hergestellt in China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **AFFETTATRICE COMMERCIALE**

**MODELLO: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.



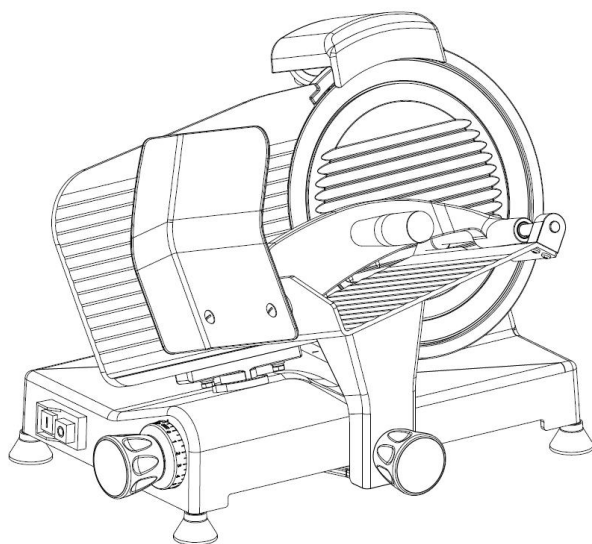


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELLO: 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **TUTELA IMPORTANTE**

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

- 1. LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI OPERARE.**
- 2. VERIFICARE PARTI DANNEGGIATE.** Prima di utilizzare l'affettatrice, verificare che tutte le parti funzionino correttamente e che svolgano le funzioni previste. Controllare l'allineamento delle parti mobili, il legame delle parti mobili, il montaggio e qualsiasi altra condizione che possa influenzare il funzionamento.
- 3. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa quando non in uso, prima di montare o togliere parti e prima di pulirlo. LA LAMA È ECCEZIONALMENTE AFFILATA; MANEGGIARE MOLTO ATTENTAMENTE**
- 4. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile. la tua sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**
- 5. NON LASCIARE MAI L'AFFETTATRICE INCUSTODITA MENTRE È IN FUNZIONE!**
- 6. Evitare il contatto con parti in movimento. NON AVVICINARE MAI LE DITA ALLA LAMA MENTRE È IN FUNZIONE.**
- 7. Non mettere mai l'unità vicino a un fornello caldo, in un forno o in lavastoviglie. L'AFFETTATRICE NON È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.**
- 8. NON utilizzare l'affettatrice o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'unità. Chiama la nostra hotline del servizio clienti al numero 417-821-4600 per la risoluzione dei problemi e le parti di ricambio.**
- 9. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno. NON UTILIZZARE ALL'APERTO.**

10. NON lasciare pendere il cavo di alimentazione il bordo di un tavolo o di un bancone, toccare bordi taglienti o toccare superfici calde.
11. NON lasciare che il cavo di alimentazione si pieghi, rimanga intrappolato sotto l'affettatrice o lo avvolga attorno all'affettatrice.
12. Quando si scollega la macchina, NON tirare il cavo. La spina deve essere sempre rimossa tirando la spina stessa per evitare danni al cavo.
13. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo prodotto è dotato di una spina polarizzata. Un polo è più largo dell'altro. La spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata e solo in un modo. Quando la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato per installare la presa corretta. **NON ALTERARE IN ALCUN MODO LA SPINA.**
14. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che l'apparecchio non sia posizionato vicino al bordo del piano di lavoro, dove potrebbe essere facilmente spinto via o autunno.
15. NON utilizzare l' affettatrice nel garage degli elettrodomestici o sotto un pensile. Quando si ripone l'apparecchio in un garage, scollegare sempre l'unità dalla presa elettrica. In caso contrario, si potrebbe creare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del garage o la porta tocca l'unità mentre si chiude.
16. Non collegare o riporre MAI l'apparecchio in un'area che potrebbe allagarsi.
17. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, NON immergere l'affettatrice in acqua o altri liquidi.
18. NON utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate o stando in piedi su un pavimento bagnato. NON utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida.
19. Utilizzare solo gli accessori consigliati da Paladin per l'uso con il prodotto. Gli accessori che potrebbero essere adatti per un'affettatrice possono creare rischio di incendio, scossa elettrica o lesioni se utilizzati con un altro macinino.  
NON utilizzare accessori non consigliati o venduti dal produttore .
20. Non utilizzare MAI detergenti abrasivi o panni abrasivi durante la

pulizia dell'unità.

21. Utilizzare l'affettatrice per tagliare SOLO gli alimenti designati. Non tentare di affettare alimenti congelati , ossa, cartone , plastica, ecc .

22. NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.

23. L'affettatrice per alimenti di tipo commerciale ha una lama affilata. Per evitare lesioni, non dare mai con le mani il cibo da affettare. Utilizzare sempre l'unità completamente assemblata con il carrello e lo spingi-alimento.

24. Toccare la lama SOLO quando l'alimentazione è spenta e la si sta rimuovendo e pulendo, secondo le istruzioni. NON toccare la lama quando l'alimentazione è accesa.

25. Seguire le istruzioni quando si solleva o si sposta l'affettatrice. Ogni volta che si sposta o si solleva l'affettatrice , posizionare con attenzione il corpo per evitare il contatto con la lama.

26. Quando la lama è in movimento, posizionare le mani solo sulla superficie di spinta consigliata.

27. Dopo aver riattaccato il carrello removibile , non utilizzare mai l'affettatrice se non è completamente diritta e completamente assemblata.

28. Per evitare il contatto accidentale con la lama quando l'affettatrice non è in uso o quando si solleva l'affettatrice, ruotare sempre la manopola dello spessore regolabile su "O" in modo che la piastra di regolazione copre il bordo della lama.

29. NON utilizzare sotto l'influenza di droghe o alcol.

30. Si prega di notare che l'uso improprio di questo prodotto invalida la garanzia.



**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**



**SHARP  
BLADE**

**WARNING! HANDLE CAREFULLY!**  
**KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!**  
Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

### DISIMBALLAGGIO

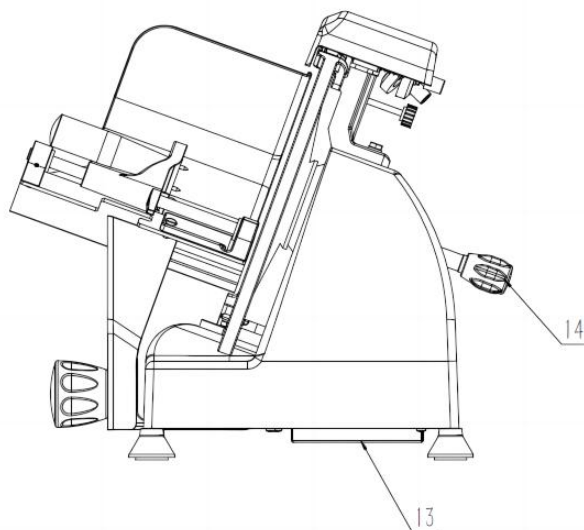
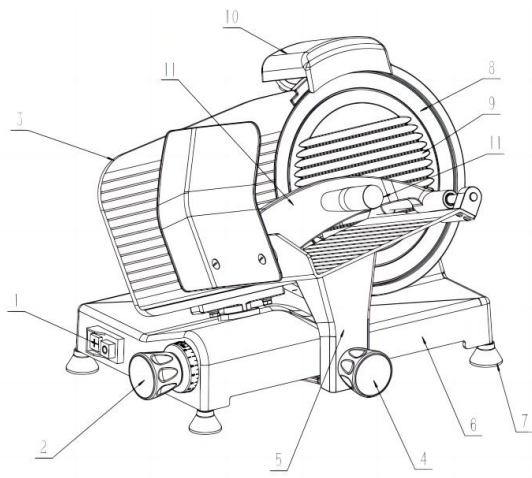
**IMPORTANTE:** per evitare lesioni durante il disimballaggio dell'unità, seguire queste istruzioni.

1. Metti la scatola su una superficie piana ampia e robusta.
  2. Rimuovere il libretto di istruzioni e altra documentazione.
  3. Far scorrere l'imballaggio in schiuma sintetica verso l'alto e fuori dall'unità. Sollevare l'affettatrice dalla scatola e posizionarla su una superficie solida e piana.
  4. Rimuovere la custodia protettiva.
  5. Per sollevare e spostare l'unità, piegare le ginocchia per evitare lesioni alla schiena. Posizionare una mano sul fondo del corpo motore e l'altra sotto il carrello dell'affettatrice.
  6. Rimuovere le protezioni arancioni della lama da taglio prima di accendere l'unità.
  7. Si prega di **prestare la massima attenzione** quando si maneggia la lama.
  8. Tenere tutti i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Conservare tutto il materiale di imballaggio nel caso in cui la macchina debba essere spedita nuovamente in futuro.

### ISTRUZIONI PER IL REIMBALLAGGIO

16. Metti l'affettatrice su una superficie piana ampia e robusta.
17. Metti l'affettatrice nel sacchetto di plastica.
18. Posizionare gli inserti in polistirolo su ciascuna estremità dell'affettatrice.
19. Mettere l'unità imballata nella scatola verticale.
20. Sostituire l'inserto ondulato superiore, il libretto di istruzioni e altra documentazione.

## CONOSCI LA TUA AFFETTATRICE



1. Pulsante di accensione/spengimento di sicurezza (I/O) (rosso e verde)
2. Manopola di regolazione dello spessore
3. Piastra di regolazione
4. Manopola di rimozione del carrello
5. Carrello portavivande scorrevole
6. Alloggio
7. Piedini antiscivolo

8. Lama
9. Protezione della lama
10. Affilalame (rimovibile)
11. Maniglia spingicibo
12. Spingicibo
13. In basso
14. Manopola di protezione della lama

## UTILIZZO DELLA TUA AFFETTATRICE

Prima di utilizzare l'affettatrice professionale per la prima volta, lavare accuratamente tutte le parti, prestando particolare attenzione a rimuovere tutto il grasso e l'olio dalla superficie. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle. (FARE RIFERIMENTO ALLA SEZIONE PULIZIA E MANUTENZIONE DEL MANUALE).

**Ora che la tua affettatrice è completamente assemblata e pronta per l'uso, è il momento di affettare le tue carni, formaggi e verdure preferite! Prima di iniziare, assicurarsi di leggere e comprendere appieno le misure di sicurezza importanti e le pratiche di sicurezza generali contenute in questo manuale.**

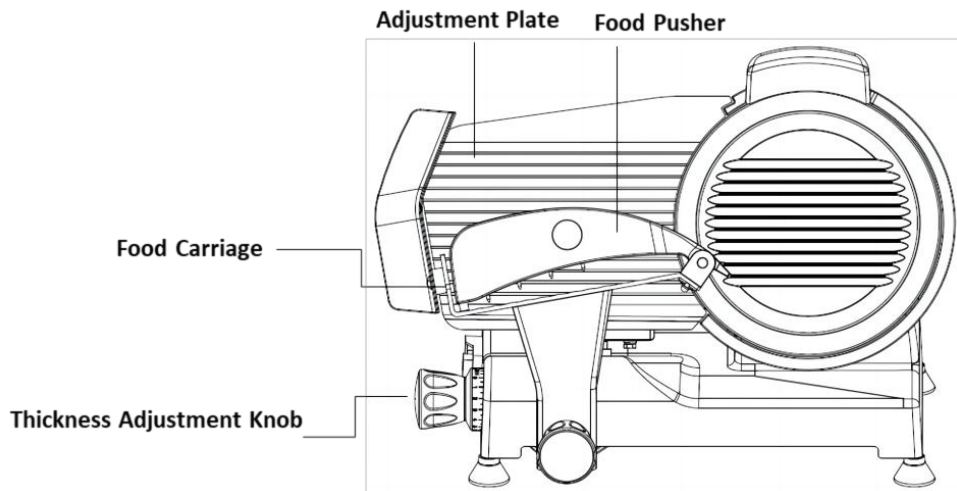
1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
2. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica adeguata (120 V CA, 60 HZ).

**NOTA:** assicurarsi di rimuovere le protezioni della lama dal bordo della lama (parte n. 8) prima di collegare l'affettatrice alla presa. Questi vengono utilizzati solo per la spedizione.

3. Posizionare il cibo sul carrello scorrevole del cibo (parte n. 5) tra la piastra di regolazione (n. 3) e lo spingicibo (n. 12). Per evitare lesioni, utilizzare SEMPRE la maniglia spingi-alimenti (n. 11) per affettare la carne. (Fare riferimento alla Fig. 1)
4. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte n. 2) per



impostare la piastra di regolazione (parte n. 3) per lo spessore di taglio desiderato. Girare in senso orario per tagli più sottili, in senso antiorario per fette più spesse. (Fare riferimento alla Fig. 1)



**Fig. 1**

5. Per accendere l'affettatrice, premere il pulsante Verde "I". (Fare riferimento alla Fig. 2)



6. Per spegnere l'affettatrice, premere il pulsante rosso "O". (Fare riferimento alla Fig. 2)

7. Quando si utilizza l'affettatrice, posizionarsi sul lato dell'affettatrice opposto alla lama. Fare riferimento alla foto mostrata a destra per aiutarti a posizionarti.

8. Posizionare un vassoio o un piatto dietro l'affettatrice e sotto la lama

(parte n. 8) per raccogliere il cibo affettato mentre esce dall'area della lama.

9. Tenere la maniglia spingi-alimenti (parte n. 11) con la mano destra. Tieni le mani protette dietro lo spingicibo n.5.

## **10. NON UTILIZZARE MAI QUESTA AFFETTATRICE SENZA LO SPININO.**

**Importante:** fare riferimento alla sezione "Suggerimenti per affettare gli alimenti" quando si affettano diversi tipi di alimenti.

11. Utilizzando un movimento uniforme e costante, iniziare LENTAMENTE ad affettare. Applicare una leggera pressione costante con la maniglia spingi-alimento (parte n. 11) per spostare il cibo verso la piastra di regolazione (n. 3) mentre si fa scorrere LENTAMENTE il carrello alimenti (n. 5) sulla lama (n. 8). Ciò contribuirà a garantire un taglio uniforme. Continua a scorrere LENTAMENTE, avanti e indietro, finché non avrai affettato la quantità di carne desiderata.

**NOTA:** L'affettatrice produce fette solo quando si sposta in avanti il Carrello Alimenti.

12. Al termine, spegnere l'affettatrice su "OFF" (0) premendo il pulsante Rosso. (Fare riferimento alla Fig. 2)

13. Scollegare sempre l'affettatrice dalla fonte di alimentazione quando l'affettatrice non è in uso.

14. Per motivi di sicurezza, ruotare sempre la manopola di regolazione dello spessore (parte n. 2) fino alla posizione "O" dopo l'uso per proteggere adeguatamente il bordo affilato della lama (n. 8).

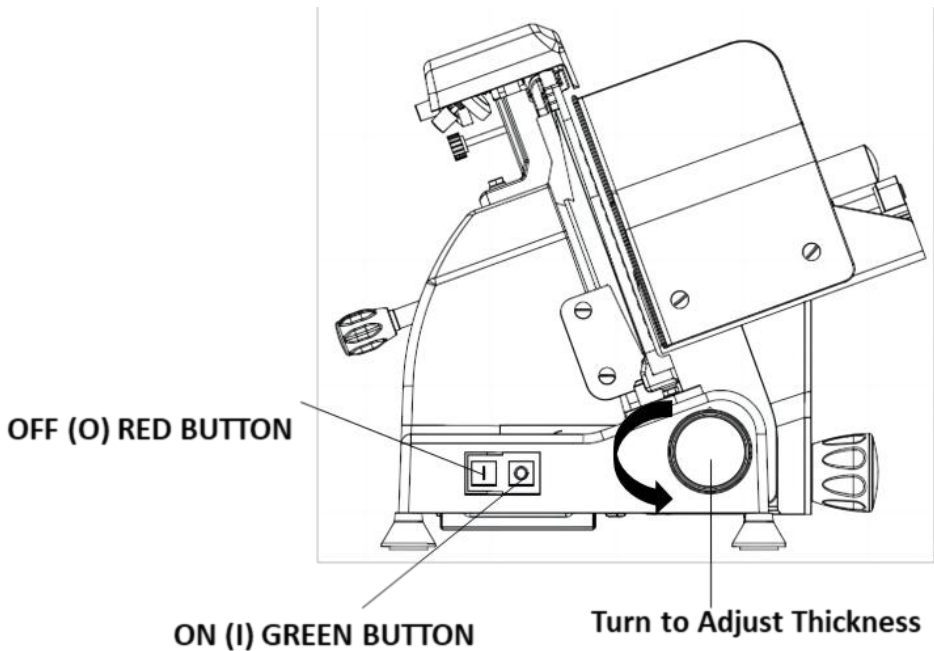


Figura 2

## Consigli per affettare il cibo



### AVVERTIMENTO

Questa affettatrice non è pensata per tagliare le ossa! Tagliare le ossa causerà gravi danni all'affettatrice e annullerà la garanzia!

- Disossare sempre la carne prima di affettarla
- La frutta (pesche, mele, avocado, ecc.) deve essere priva di semi. L'eccezione sono i pomodori.
- **NON** affettare cibi completamente congelati.
- Se il taglio di carne è troppo grande (come l'arrosto o la pancetta),

potrebbe essere necessario tagliare a mano la carne in pezzi più piccoli e più grandi. pezzi maneggevoli da affettare.

- Gli alimenti dalla consistenza irregolare, come il pesce e le bistecche sottili, sono spesso difficili da affettare. Mettere in freezer per circa 20 minuti per congelare parzialmente prima di tentare di affettare.

**Salumi** : I salumi si conservano più a lungo e conservano il sapore se affettati al bisogno. Per ottenere i migliori risultati, raffreddare a circa: 40°-48°. Rimuovere eventuali involucri di plastica o rigidi prima di affettare. Usa una pressione costante e delicata per affettare in modo uniforme.

**Formaggio** : il formaggio può essere difficile da affettare (soprattutto quelli a pasta molle). È possibile applicare leggermente una piccola quantità di olio minerale sulla lama con un tovagliolo di carta, per evitare che il formaggio si attacchi durante l'affettatura. **Attenzione: la lama è affilata. Non toccare direttamente la lama. Si consiglia vivamente di indossare guanti resistenti al taglio durante l'applicazione.** Raffreddare bene il formaggio a ca. 40° - 48° prima di affettare. Prima di servire, lasciare che il formaggio raggiunga la temperatura ambiente.

**IMPORTANTE: Se il formaggio si attacca alla lama durante l'affettatura:**

- J) Raffreddare nuovamente il formaggio in modo che sia più freddo (non congelato).
- K) Applicare meno tensione sulla maniglia spingi-alimenti (parte n. 11) contro la lama.
- L) Utilizzare colpi di taglio PIÙ LENTI.

**Pane e dolci** : il pane appena sfornato deve essere raffreddato a temperatura ambiente prima di essere servito.

Usa il pane raffermo di un giorno per fette extra sottili per i toast. La vostra affettatrice è ideale per tutti i tipi di pane, pound cake o torte alla frutta. Raffreddare pane o dolci a ca. 40° - 48° per affettare più facilmente ed

evitare strappi o sbriciolamenti.

**Arrosti caldi: manzo, maiale, agnello, tacchino, prosciutto:** quando si affettano arrosti caldi disossati, togliere dal forno e lasciare riposare per 20-30 minuti (temperatura ambiente) prima di affettare. Trattengono più succhi naturali e si affetteranno uniformemente senza sbriciolarsi. Se necessario, tagliare a mano le carni per adattarle al carrello.

## PULIZIA DELLA TUA AFFETTATRICE



### AVVERTIMENTO

Prima di pulire, montare o smontare l'AFFETTATRICE, assicurarsi che l'alimentazione sia SPENTA e che la spina sia RIMOSSA dalla presa/fonte di alimentazione!



### AVVERTIMENTO

Prestare estrema attenzione quando si maneggia o si pulisce la lama, poiché è estremamente affilata! Si consiglia vivamente di indossare guanti resistenti al taglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.

### Per smontare l'affettatrice:

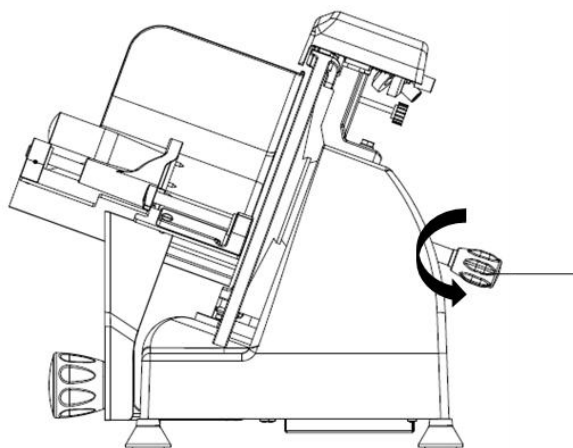
1. L'affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo poiché i residui di cibo deperibili potrebbero accumularsi sull'affettatrice o dietro la lama di taglio (Parte n. 8).
2. Non utilizzare lana d'acciaio o abrasivi per pulire qualsiasi parte dell'affettatrice.
3. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte n. 2) fino alla

posizione "O".

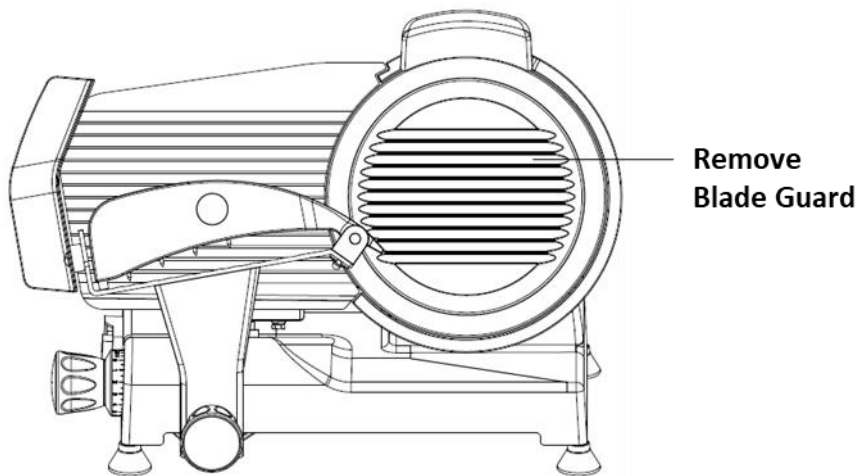
4. Per rimuovere il carrello scorrevole per alimenti (parte n. 5) e il braccio spingi cibo (n. 12), svitare la manopola del carrello (n. 4) sotto il carrello scorrevole per alimenti (n. 5) in senso antiorario e sollevare leggermente il vassoio del cibo verso l'alto e fuori movimento.

5. Con una mano appoggiata sulla protezione della lama (parte n. 9), ruotare la manopola nera della protezione della lama (n. 14, situata sul retro dell'affettatrice dietro la lama) in senso antiorario finché la protezione della lama (n. 9) non viene rilasciata. (Fare riferimento alla Fig. 3)

6. Rimuovere le tre viti a croce che fissano la lama (parte n. 8). (Fare riferimento alla Fig. 3) La lama è ora rilasciata dall'albero e può essere rimossa tirandola delicatamente verso l'esterno. **USARE ESTREMA ATTENZIONE: Si consiglia vivamente di indossare guanti resistenti al taglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.**



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



**Figura 3**

1. Pulire la lama con una spugna o un panno umido. Togliere dalla lama (parte n. 8). Non pulire MAI verso la lama.
2. Non pulire MAI la lama (parte n. 8) sott'acqua. Maneggiare oggetti appuntiti sott'acqua è estremamente pericoloso.
3. La lama (parte n. 8), la protezione della lama (n. 9), lo spingi-cibo (n. 12) e il carrello del cibo (n. 5) possono essere lavati a mano in acqua calda e sapone. Poiché queste parti entrano in contatto con gli alimenti, devono essere igienizzate adeguatamente. Lasciare asciugare all'aria le parti igienizzate.
4. Non immergere mai il gruppo motore dell'affettatrice in acqua o altro liquido.
5. Pulire la superficie esterna del Corpo/Motore dell'Affettatrice con un panno umido e delicato detergente.

**IMPORTANTE: NON LAVARE NESSUNA PARTE DI QUESTA  
AFFETTATRICE IN LAVASTOVIGLIE**



1. Allentare la manopola di bloccaggio del coprilama per rilasciare la protezione della lama



2. Rilasciare il coprilama



3. Pulisci la lama con uno straccio

Immergere un panno pulito in un detergente delicato e acqua tiepida. Lavare e risciacquare accuratamente la parte superiore e inferiore (parte inferiore) della lama, strofinando dal centro della lama verso l'esterno.

### **Per rimontare l'affettatrice:**

**USARE ESTREMA ATTENZIONE: Si consiglia vivamente di indossare guanti resistenti al taglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.**

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione dello spessore (parte n. 2) sia completamente in posizione "O".
2. Riavvitare la lama (parte n. 8) in posizione.
3. Allineare la protezione della lama (parte n. 9) sul foro della lama. Tenere in posizione in modo che le linee della faccia della protezione della lama



corrispondano alle linee della piastra di regolazione (parte n. 3) (orizzontale). Tenendo la protezione della lama in posizione, ruotare la manopola della protezione della lama (parte n. 14) in senso orario finché la protezione della lama non si avvita in posizione. Man mano che la manopola della protezione della lama si stringe, la protezione della lama diventerà quasi a filo con la lama.

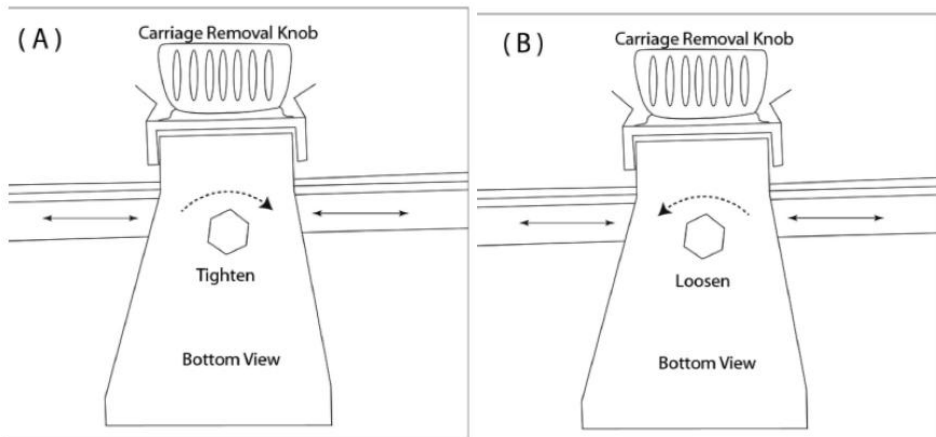
### **Magazzinaggio:**

**Assicurarsi che la lama sia serrata e bloccata saldamente.**

1. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte n. 2) fino alla posizione "O".
2. Allineare SEMPRE la piastra di regolazione (parte n. 3) con la lama (n. 8) per proteggere la lama quando l'affettatrice viene riposta.
3. Conservare in un'area asciutta, calda e con bassa umidità.

### **Regolazione del carrello scorrevole del cibo:**

1. Il carrello deve scorrere liberamente lungo l'asta del carrello durante l'affettatura.
2. Se queste parti non scivolano agevolmente, è possibile apportare modifiche.
3. Nella parte inferiore del supporto del carrello troverai una vite di plastica. Ruotare la vite in senso orario per serrare il carrello (sotto: A). Ciò contribuirà a stabilizzare il carrello. Ruotare la vite in senso antiorario per allentare il carrello (sotto: B). Ciò aiuterà il carrello a scorrere più facilmente.



## Affilatura della lama

1. Questa operazione dovrebbe essere intrapresa se la lama di taglio diventa smussata. Va notato che la lama è realizzata in materiale temprato e, in condizioni di utilizzo normali, dovrebbe essere affilata solo una volta all'anno.
2. Scollegare l'unità.
3. Assicurarsi che la manopola dello spessore della fetta sia in posizione "0".
4. Pulire ACCURATAMENTE la parte della lama da affilare.
- 5, sbloccare il dispositivo di affilatura utilizzando la vite di bloccaggio di sicurezza. Sollevare il gruppo affilatore e ruotarlo di 180° in modo che entrambe le mole siano nella posizione corretta. Abbassare il dispositivo di affilatura e bloccarlo in posizione.
6. Collegare la macchina e accenderla.
7. Utilizzando il pulsante sul retro dell'unità di affilatura, spingere la pietra contro la lama rotante per circa 30 secondi
8. Dopo l'affilatura è importante rimuovere la mola dalla lama rilasciando il pulsante posto sulla parte anteriore del dispositivo di affilatura. Azionare l'affettatrice per 2-3 secondi dopo aver rilasciato questo pulsante.
9. Riportare il dispositivo di affilatura nella posizione originale sbloccando la vite di sicurezza e ruotandola di 180°



1. Allentare la manopola



2. Ruotare di 180° in senso orario



3. Premere il pulsante in basso per affilare la lama



4. Premere il pulsante in alto per affilare la lama

Per prima cosa affilare la lama, affilare il coltello, quindi affilare la lama per rimuovere le sbavature dalla lama. L'ordine deve essere corretto, altrimenti la lama verrà danneggiata.

## PRATICHE GENERALI DI SICUREZZA

Le seguenti istruzioni di sicurezza sono rivolte sia all'operatore della macchina che al personale addetto alla manutenzione. L'utente dovrà utilizzare la macchina solo dopo aver preso dimestichezza con le procedure di sicurezza descritte nel presente manuale. **LEGGERE QUESTO MANUALE CON ATTENZIONE .**

### **IMPORTANTE**

Qualsiasi modifica dei sistemi di protezione e dei dispositivi di sicurezza durante il funzionamento creerà gravi rischi all'integrità fisica dell'operatore.

## **Procedure operative di base**

### **Pericoli**

- Alcune aree del dispositivo hanno parti collegate o hanno parti collegate ad alta tensione. Se toccate, queste parti possono causare gravi scosse elettriche o essere letali.
- Seguire ogni passaggio operativo in ordine e assicurarsi che tutto funzioni correttamente prima di procedere al passaggio successivo.

### **Consiglio**

- In caso di mancanza di energia elettrica, spegnere immediatamente la macchina.
- Utilizzare SOLO i lubrificanti, gli oli o i grassi consigliati.
- Non agitare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare la struttura elettrica interna. Maneggiare delicatamente l'affettatrice quando la si sposta in un altro luogo.
- NON permettere che acqua, sporco o polvere entrino in contatto con i componenti meccanici ed elettrici della macchina.
- NON modificare le caratteristiche standard della macchina.
- NON rimuovere, strappare o maculare eventuali etichette di sicurezza o di identificazione incollate sulla macchina. Se alcune etichette sono state rimosse o non sono più leggibili, contattare Paladin Equipment tramite il

modulo "Contattaci" su [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) per la sostituzione.

## **Procedure e note di sicurezza**

### **IMPORTANTE**

Leggere attentamente TUTTE LE ISTRUZIONI del presente manuale prima di accendere la macchina. Assicurarsi di comprendere tutte le informazioni contenute in questo manuale. In caso di domande, contattare Paladin Equipment tramite il modulo "Contattaci" su [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### **Pericolo**

- Un cavo elettrico o un filo con rivestimento danneggiato o cattivo isolamento potrebbe causare scosse elettriche o perdite elettriche. Prima dell'uso, controllare le condizioni di tutti i fili e i cavi. Non utilizzare la macchina se cavi o fili sono danneggiati.

### **Consiglio**

- Assicurarsi di comprendere a fondo tutte le funzioni, le procedure operative e le informazioni contenute in questo manuale prima di utilizzare la macchina.
- Prima di utilizzare qualsiasi interruttore, pulsante, leva, ecc., assicurarsi che sia quello corretto per l'azione che si desidera eseguire. In caso di dubbi, consultare questo manuale.

### **Precauzioni**

- Il cavo elettrico deve essere compatibile con la potenza richiesta dalla macchina.
- I cavi che toccano il pavimento o vicino alla macchina devono essere protetti dai cortocircuiti.

## **Ispezione di routine**

### **Consiglio**

- Quando si controlla la tensione delle cinghie o catene, NON inserire le

dita tra cinghie e pulegge e nemmeno tra catena e ingranaggi.

### **Precauzioni**

- Controllare il motore e le parti scorrevoli o rotanti della macchina in caso di rumori anomali.
- Controllare la tensione delle cinghie e delle catene. Se uno dei due presenta segni di usura, non utilizzare la macchina. Far sostituire la parte da un professionista con una cinghia o catena approvata da Paladin.
- Controllare le protezioni e i dispositivi di sicurezza per assicurarsi che funzionino correttamente.

## **Operazione**

### **Avvertenze**

- Non utilizzare la macchina con capelli lunghi che potrebbero toccare qualsiasi parte della macchina. Ciò potrebbe causare un grave incidente. Legatevi bene i capelli e/o copriteli con un cappello o una sciarpa.
- Solo personale addestrato o esperto può utilizzare questa macchina.
- Non toccare la lama rotante con la mano durante il funzionamento.
- Non utilizzare mai la macchina senza lo spingi-alimento e il carrello porta-alimenti. Il funzionamento senza queste parti di sicurezza potrebbe causare gravi lesioni.

## **Dopo aver terminato il lavoro**

### **Precauzioni**

- **SPEGNERE** sempre LA MACCHINA prima di pulirla staccando la spina dalla presa.
- Non pulire mai la macchina prima che sia completamente ferma.
- Rimettere tutti i componenti nelle loro posizioni funzionali prima di accendere nuovamente la macchina.
- Pulisci i liquidi con un tovagliolo di carta o un asciugamano igienizzato.
- **NON** inserire le dita tra cinghie e pulegge, né tra catene e ingranaggi.

# Manutenzione

## Pericolo

- Non eseguire alcuna manutenzione sulla macchina mentre è accesa. Assicurarsi di spegnere l'affettatrice e di staccare la spina dalla presa prima di eseguire qualsiasi manutenzione.

### **IMPORTANTE**

Rimuovere sempre la spina dalla presa in qualsiasi situazione di emergenza.

## Avvertimento

- La manutenzione elettrica o meccanica deve essere eseguita da personale qualificato.

Formare i nuovi utenti sulle caratteristiche di sicurezza e sul funzionamento corretti dell'affettatrice prima che utilizzino la macchina. Assicurarsi che l'affettatrice sia stata completamente ispezionata per verificarne la corretta installazione e controllato per eventuali parti danneggiate o mancanti prima di utilizzare la macchina per evitare lesioni gravi o danni alla macchina.





**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Prodotto in Cina**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **CORTADORA COMERCIAL**

**MODELO: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

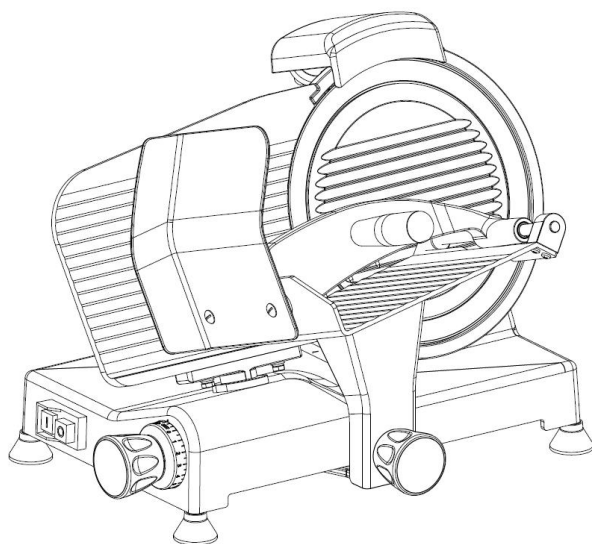


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELO: 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **CONSIDERACIONES IMPORTANTES**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEA Y COMPRENDA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR.
2. **COMPRUEBE SI HAY PIEZAS DAÑADAS.** Antes de utilizar la cortadora de carne, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y que realicen las funciones previstas. Verifique la alineación de las piezas móviles, la unión de las piezas móviles, el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar la operación.
3. **Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. LA HOJA ES EXCEPCIONALMENTE AFILADA; MANEJAR CON MUCHO CUIDADO**
4. Este aparato **NO** está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su uso. r seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. ¡ **NUNCA DEJE LA CORTADORA DE CARNE DESATENDIDA MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO!**
6. Evite el contacto con las piezas móviles. **NUNCA ACERQUE LOS DEDOS A LA HOJA MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**
7. Nunca coloque la unidad cerca de un quemador caliente, en un horno o en un lavavajillas. **LA CORTADORA NO ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS.**
8. **NO** opere la cortadora de carne ni ningún otro equipo eléctrico con un cable o enchufe dañado o después de que la unidad no funcione correctamente. Llame a nuestra línea directa de servicio al cliente al 417-821-4600 para solucionar problemas y obtener piezas de repuesto.
9. Este producto está destinado únicamente para uso en interiores. **NO UTILIZAR AL AIRE LIBRE.**

10. NO deje que el cable de alimentación cuelgue el borde de una mesa o mostrador, toque bordes afilados o toque superficies calientes.
11. NO permita que el cable de alimentación se doble, quede atrapado debajo de la rebanadora o que lo enrolle alrededor de la rebanadora.
12. Al desenchufar la máquina, NO tire del cable. El enchufe siempre debe retirarse tirando del propio enchufe para evitar daños al cable.
13. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este producto tiene un enchufe polarizado. Una punta es más ancha que la otra. El enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado y de una sola manera. Cuando el enchufe no encaje completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado para instalar el tomacorriente adecuado. **NO ALTERE EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.**
14. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que el aparato no esté colocado cerca del borde de la encimera, donde pueda empujarse o retirarse fácilmente. caer.
15. NO opere su cortadora en un garaje para electrodomésticos o debajo de un gabinete de pared. Cuando guarde electrodomésticos en un garaje, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente. No hacerlo podría generar riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca el mueble al cerrarse.
16. NUNCA enchufe ni guarde el aparato en un área que pueda inundarse.
17. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO coloque la cortadora en agua u otros líquidos.
18. NO opere la cortadora de carne con las manos mojadas o mientras esté parado sobre un piso mojado. NO utilice la cortadora de carne si está mojada o húmeda.
19. Utilice únicamente accesorios recomendados por Paladin para su producto. Los accesorios que pueden ser adecuados para una rebanadora pueden crear un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones cuando se usan con otra picadora.  
NO utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante .
20. NUNCA utilice agentes de limpieza abrasivos o paños abrasivos al

limpiar la unidad.

21. Utilice la rebanadora para cortar SÓLO los alimentos designados. No intente cortar alimentos congelados , huesos, cartón , plástico, etc.

22. NO utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.

23. La rebanadora de alimentos de calidad comercial tiene una hoja afilada. Para evitar lesiones, nunca alimente con la mano los alimentos que vaya a cortar. Utilice siempre la unidad cuando esté completamente ensamblada con el transportador de alimentos y el empujador de alimentos.

24. SOLO toque la cuchilla cuando la energía esté apagada y la esté quitando y limpiando, de acuerdo con las instrucciones. NO toque la hoja cuando esté encendida.

25. Siga las instrucciones al levantar o mover la cortadora de carne. Siempre que mueva o levante la cortadora , coloque con cuidado su cuerpo para evitar el contacto con la cuchilla.

26. Cuando la hoja esté en movimiento, coloque las manos únicamente en la superficie de empuje recomendada.

27. Después de volver a colocar el carro extraíble , nunca use la cortadora a menos que esté completamente vertical y completamente ensamblada.

28. Para evitar el contacto accidental con la cuchilla cuando la rebanadora no esté en uso o al levantarla, siempre gire la perilla de espesor ajustable a "O" para que la placa de ajuste cubra el borde de la hoja.

29. NO lo use bajo la influencia de drogas o alcohol.

30. Tenga en cuenta que el uso inadecuado de este producto anula la garantía.



**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**



**SHARP  
BLADE**

**WARNING! HANDLE CAREFULLY!**  
**KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!**  
Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

### DESEMBALAJE

**IMPORTANTE:** Para evitar lesiones al desembalar la unidad, siga estas instrucciones.

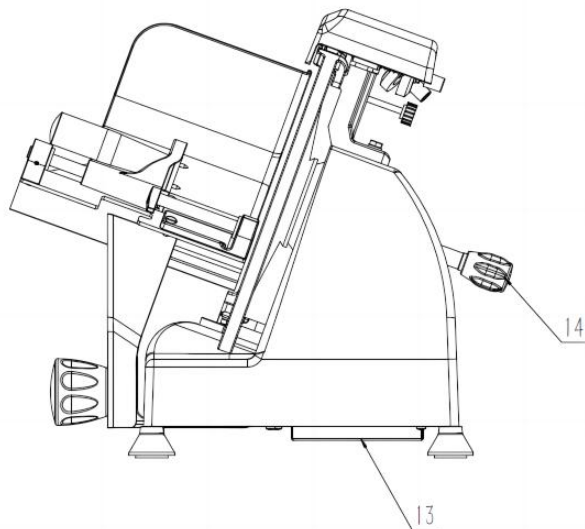
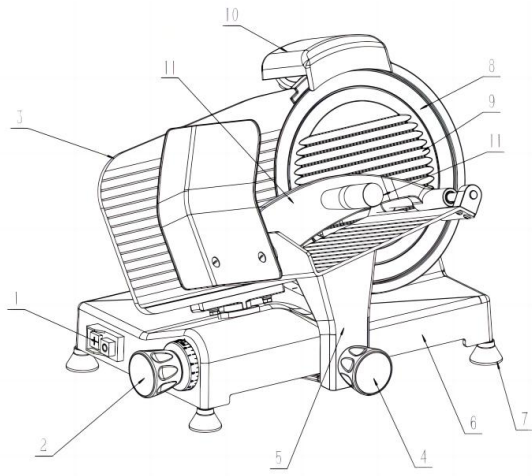
1. Coloque la caja sobre una superficie plana grande y resistente.
2. Retire el libro de instrucciones y demás literatura.
3. Deslice el embalaje de poliespuma hacia arriba y fuera de la unidad. Saque la rebanadora de la caja y colóquela sobre una superficie plana y resistente.
4. Retire la bolsa protectora.
5. Para levantar y mover la unidad, doble las rodillas para evitar lesiones en la espalda. Coloque una mano en la parte inferior de la carcasa del motor y la otra debajo del carro de la cortadora de carne.
6. Retire los protectores naranjas de la cuchilla de corte antes de encender la unidad.
7. Tenga **mucho cuidado** al manipular la hoja.
8. Mantenga todas las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños. Guarde todo el material de embalaje en caso de que la máquina deba enviarse nuevamente en el futuro.

### INSTRUCCIONES DE REEMPAQUE

21. Coloque la rebanadora de alimentos sobre una superficie plana grande y resistente.
22. Coloque la rebanadora de alimentos en una bolsa de plástico.
23. Coloque los insertos de poliespuma en cada extremo del cortador de alimentos.
24. Coloque la unidad empaquetada en la caja vertical.
25. Reemplace el inserto corrugado superior, el libro de instrucciones y otra literatura.

### CONOCE TU CORTADORA





1. Botón de encendido/apagado de seguridad (E/S) (rojo y verde)
2. Perilla de ajuste de espesor
3. Placa de ajuste
4. Perilla de extracción del carro
5. Carro de comida deslizante
6. Vivienda
7. Pies antideslizantes
8. hoja

9. Protector de hoja
10. Afilador de cuchillas (extraíble)
11. Mango para empujar alimentos
12. Empujador de alimentos
13. Abajo
14. Perilla del protector de la hoja

## **FUNCIONAMIENTO DE SU CORTADORA DE CARNE**

Antes de usar su cortadora de carne de calidad comercial por primera vez, lave bien todas las piezas, teniendo especial cuidado de eliminar toda la grasa y el aceite de la superficie. Seque todas las piezas minuciosamente antes de volver a montarlas. (CONSULTE LA SECCIÓN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL MANUAL).

**Ahora que su rebanadora está completamente ensamblada y lista para usar, ¡es hora de cortar sus carnes, quesos y verduras favoritos! Asegúrese de leer y comprender completamente las medidas de seguridad importantes y las prácticas generales de seguridad de este manual antes de comenzar.**

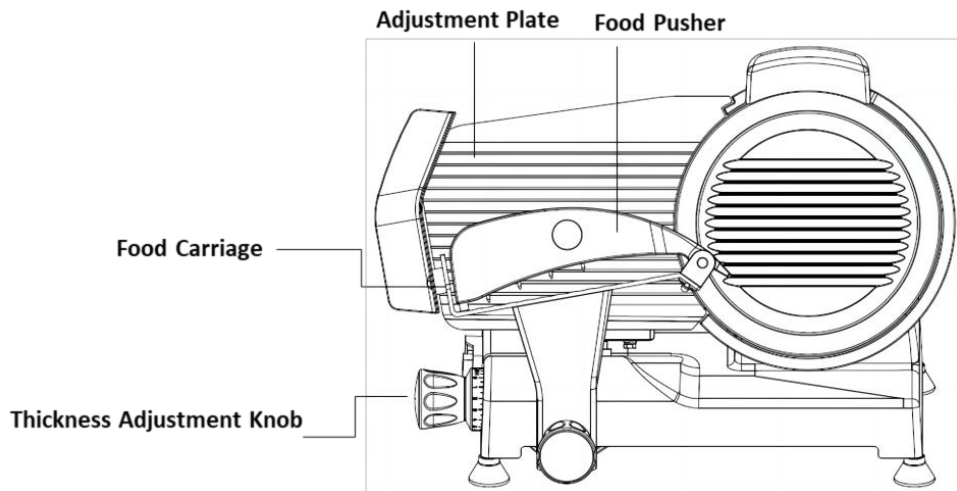
1. Coloque el cortador de carne sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el aparato a un tomacorriente con clasificación adecuada (120 V CA, 60 HZ).

**NOTA:** Asegúrese de quitar los protectores de la cuchilla del borde de la cuchilla (Parte #8) antes de enchufar la rebanadora al tomacorriente.

Estos se utilizan únicamente para envío.

3. Coloque los alimentos en el carro deslizante para alimentos (parte n.º 5) entre la placa de ajuste (n.º 3) y el empujador de alimentos (n.º 12). Para evitar lesiones, utilice SIEMPRE el mango empujador de alimentos (n.º 11) para cortar la carne. (Consulte la figura 1)
4. Gire la perilla de ajuste de espesor (Parte n.º 2) para configurar la placa de ajuste (Parte n.º 3) para el espesor de corte deseado. Gírelo en el

sentido de las agujas del reloj para cortes más finos y en el sentido contrario a las agujas del reloj para cortes más gruesos. (Consulte la figura 1)



**Figura 1**

5. Para encender la cortadora de carne, presione el botón verde "I". (Consulte la figura 2)



6. Para apagar la cortadora de carne, presione el botón rojo "O". (Consulte la figura 2)

7. Cuando opere la rebanadora, párese al lado de la rebanadora opuesto a la cuchilla. Consulte la foto que se muestra a la derecha para ayudarle a posicionarse.

8. Coloque una bandeja o plato detrás de la cortadora de carne y debajo

de la cuchilla (parte 8) para recoger los alimentos cortados a medida que salen del área de las cuchillas.

9. Sostenga la manija del empujador de alimentos (Parte #11) con su mano derecha. Mantenga sus manos protegidas detrás del empujador de alimentos n.º 5.

## **10. NUNCA USE ESTA CORTADORA SIN EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.**

**Importante:** consulte la sección "Consejos para cortar alimentos" cuando corte diferentes tipos de alimentos.

11. Con un movimiento uniforme y constante, comience a cortar LENTAMENTE. Aplique una presión ligera y constante con la manija del empujador de alimentos (parte n.º 11) para mover los alimentos hacia la placa de ajuste (n.º 3) mientras desliza LENTAMENTE el carro de alimentos (n.º 5) sobre la cuchilla (n.º 8). Esto ayudará a garantizar un corte uniforme. Continúe deslizando LENTAMENTE, de un lado a otro, hasta haber cortado la cantidad deseada de carne.

**NOTA:** La cortadora de carne solo hace rebanadas cuando mueve el carro para alimentos hacia adelante.

12. Cuando termine, apague la cortadora de carne (0) presionando el botón rojo. (Consulte la figura 2)

13. Siempre desenchufe la cortadora de carne de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

14. Por seguridad, siempre gire la perilla de ajuste de espesor (Parte #2) completamente a la posición "O" después de usarla para proteger adecuadamente el borde afilado de la hoja (#8).

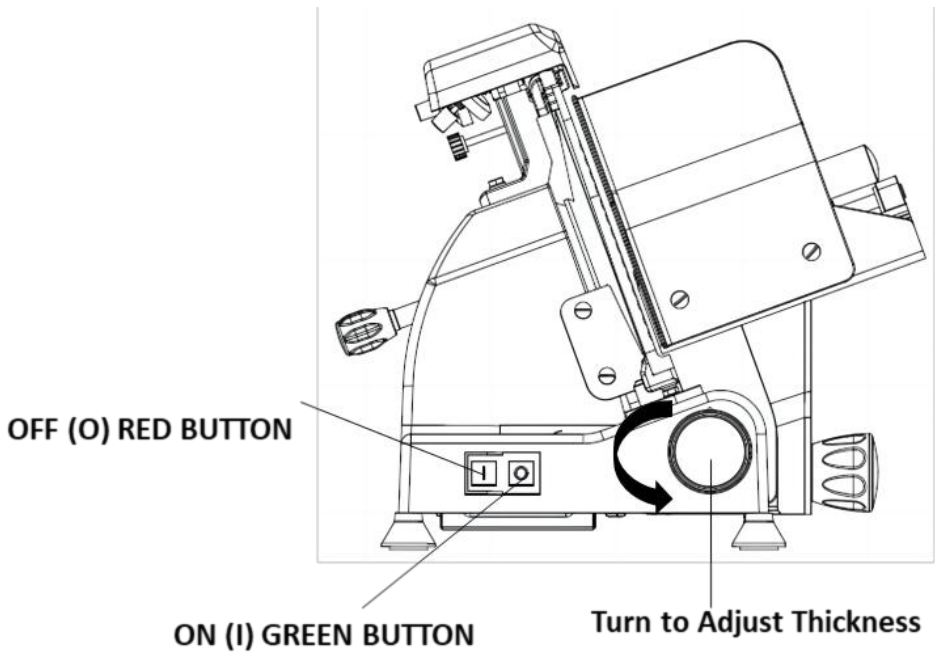


Figura 2

## Consejos para cortar alimentos



### ADVERTENCIA

¡Este cortador de carne no está diseñado para cortar huesos! ¡Cortar huesos causará daños graves a Meat Slicer y anulará la garantía!

- Deshuesar siempre la carne antes de cortarla.
- Las frutas (melocotones, manzanas, aguacates, etc.) no deben tener semillas. La excepción son los tomates.
- **NO** corte alimentos completamente congelados.
- Si tiene un corte de carne demasiado grande (como tocino asado o en

trozos), es posible que deba cortar la carne a mano en trozos más pequeños y más grandes. Piezas manejables para cortar.

- Los alimentos con una textura desigual, como el pescado y los filetes finos, suelen ser difíciles de cortar. Colóquelo en el congelador durante aproximadamente 20 minutos para que se congele parcialmente antes de intentar cortarlo.

**Embutidos** : Los embutidos se conservan por más tiempo y conservan el sabor si se cortan según sea necesario. Para obtener mejores resultados, enfríe a aproximadamente: 40°- 48°. Retire cualquier cubierta de plástico o dura antes de cortar. Utilice una presión suave y constante para cortar uniformemente.

**Queso** : El queso puede ser difícil de cortar (especialmente los quesos blandos). Se puede aplicar ligeramente una pequeña cantidad de aceite mineral a la hoja con una toalla de papel para evitar que el queso se pegue al cortarlo. **Precaución: La hoja está afilada. No toque la hoja directamente. Recomendamos encarecidamente usar guantes resistentes a cortes al aplicar.** Enfríe bien el queso hasta aprox. 40° - 48° antes de cortar. Antes de servir, permita que el queso alcance la temperatura ambiente.

**IMPORTANTE: Si el queso se pega a la cuchilla al cortarlo:**

- M) Vuelva a enfriar el queso para que esté más frío (no congelado).
- N) Utilice menos tensión en el mango del empujador de alimentos (parte n.º 11) contra la cuchilla.
- O) Utilice trazos de corte MÁS LENTOS.

**Panes y pasteles** : El pan recién horneado debe enfriarse a temperatura ambiente antes de servirlo.

Utilice pan del día anterior para obtener rebanadas extra finas para tostadas. Su cortadora es ideal para todo tipo de panes, bizcochos o tartas de frutas. Enfríe los panes o pasteles a aprox. 40° - 48° para cortar más

fácilmente y evitar que se rompa o se desmorone.

**Asados calientes: carne de res, cerdo, cordero, pavo, jamón:** cuando corte asados calientes y deshuesados, retírelos del horno y déjelos reposar durante 20 a 30 minutos (temperatura ambiente) antes de cortarlos. Retendrán más jugos naturales y se cortarán uniformemente sin desmoronarse. Si es necesario, corte las carnes a mano para que quepan en el carro.

## LIMPIEZA DE SU CORTADORA DE CARNE



### ADVERTENCIA

Antes de limpiar, montar o desmontar el CORTADOR DE CARNE, asegúrese de que la alimentación esté apagada y que el enchufe esté QUITADO del tomacorriente/fuente de alimentación.



### ADVERTENCIA

¡Tenga extrema precaución al manipular o limpiar la hoja, ya que es extremadamente afilada! Recomendamos encarecidamente usar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y volver a instalar la hoja.

### Para desmontar la cortadora:

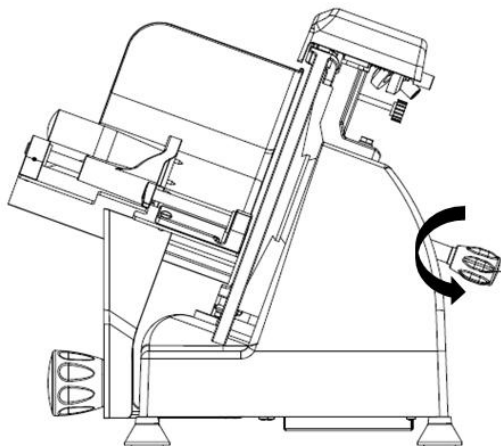
1. La rebanadora debe limpiarse después de cada uso, ya que podrían acumularse restos de alimentos perecederos en la rebanadora o detrás de la cuchilla de corte (Parte #8).
2. No utilice lana de acero ni abrasivos para limpiar ninguna parte del cortador de carne.
3. Gire la perilla de ajuste de espesor (Parte #2) completamente hasta la

posición "O".

4. Para retirar el carro deslizante para alimentos (parte n.º 5) y el brazo empujador de alimentos (n.º 12), desenrosque la perilla del carro (n.º 4) debajo del carro deslizante para alimentos (n.º 5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y levante la bandeja de alimentos ligeramente hacia arriba y fuera de movimiento.

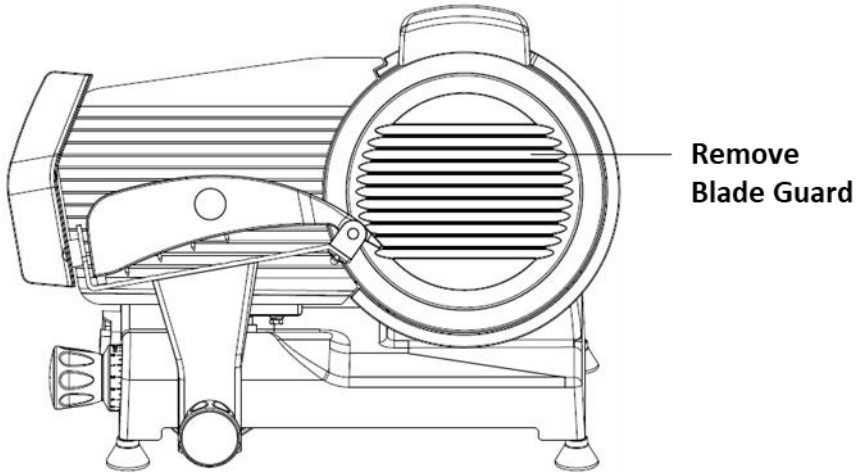
5. Con una mano apoyada en el protector de la cuchilla (Parte #9), gire la perilla negra del protector de la cuchilla (#14, ubicada en la parte posterior de la cortadora detrás de la cuchilla) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelte el protector de la cuchilla (#9). (Consulte la figura 3)

6. Retire los tres tornillos de cabeza Phillips que sujetan la cuchilla (Parte #8). (Consulte la Fig. 3) La cuchilla ahora está liberada del eje y se puede retirar tirando suavemente hacia afuera. **TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN: Recomendamos encarecidamente usar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y volver a instalar la hoja.**



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard








**Fig. 3**

1. Limpia la hoja con una esponja o un paño húmedo. Limpie la cuchilla (Parte 8). NUNCA limpie hacia la cuchilla.
2. NUNCA limpie la cuchilla (Parte #8) bajo el agua. Manipular objetos punzantes bajo el agua es extremadamente peligroso.
3. La cuchilla (pieza n.º 8), el protector de la cuchilla (n.º 9), el empujador de alimentos (n.º 12) y el transportador de alimentos (n.º 5) se pueden lavar a mano en agua caliente y jabón. Debido a que estas partes entran en contacto con los alimentos, deben desinfectarse adecuadamente. Deje que las piezas desinfectadas se sequen al aire libre.
4. Nunca sumerja el conjunto del motor de la cortadora de carne en agua u otro líquido.
5. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor de la cortadora de carne con un paño húmedo y suave. detergente.

**IMPORTANTE: NO LAVAR NINGUNA PARTE DE ESTA CORTADORA EN LAVAVAJILLAS**

	<p>1. Afloje la perilla de bloqueo de la cubierta de la hoja para liberar el protector de la hoja.</p>
	<p>2. Suelte la cubierta de la cuchilla.</p>
	<p>3 . Limpia la hoja con un trapo.</p>
<p>Remoje un paño limpio en un detergente suave y agua tibia. Lave y enjuague con cuidado la parte superior e inferior (parte inferior) de la hoja limpiando desde el centro de la hoja hacia afuera.</p>	

### **Para volver a ensamblar la cortadora:**

**Tenga extrema precaución: Recomendamos encarecidamente usar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y volver a instalar la hoja.**

1. Asegúrese de que la perilla de ajuste de espesor (parte 2) esté completamente en la posición "O".
2. Vuelva a atornillar la cuchilla (parte 8) en su lugar.
3. Alinee el protector de la hoja (pieza n.º 9) sobre el orificio de la hoja. Manténgalo en su lugar de modo que las líneas de la cara del protector de

la hoja coincidan con las líneas de la placa de ajuste (parte n.º 3) (horizontal). Mientras sostiene el protector de la hoja en su lugar, gire la perilla del protector de la hoja (parte n.º 14) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el protector de la hoja se atornille en su lugar. A medida que se aprieta la perilla del protector de la hoja, el protector de la hoja quedará casi al mismo nivel que la hoja.

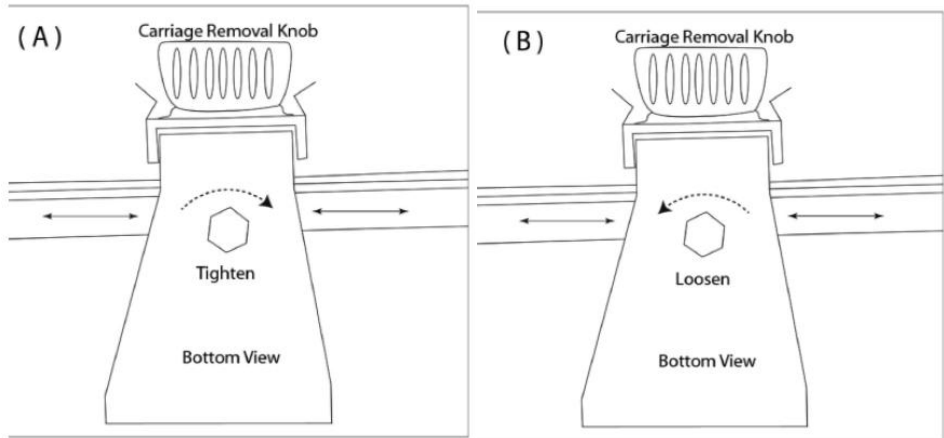
### **Almacenamiento:**

#### **Asegúrese de que la hoja esté bien apretada y bloqueada.**

1. Gire la perilla de ajuste de espesor (Parte #2) completamente hasta la posición "O".
2. SIEMPRE alinee la placa de ajuste (Parte #3) con la cuchilla (#8) para proteger la cuchilla cuando se guarda la rebanadora.
3. Almacenar en un lugar seco, cálido y con poca humedad.

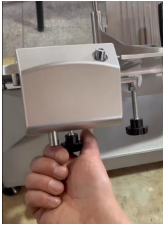



### **Ajuste del carro deslizante para alimentos:**

1. El carro debe deslizarse libremente a lo largo de la varilla del carro al cortar.
2. Si estas piezas no se deslizan suavemente, se pueden realizar ajustes.
3. En la parte inferior del soporte del carro encontrará un tornillo de plástico. Gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para apretar el carro (abajo: A). Esto ayudará a estabilizar el carro. Gire el tornillo en sentido antihorario para aflojar el carro (abajo: B). Esto ayudará a que el carro se deslice más fácilmente.



### **Afilado de cuchillas**

1. Esta operación debe realizarse si la hoja de corte se desafiló. Cabe señalar que la hoja está hecha de material endurecido y, en condiciones de uso normal, solo debería ser necesario afilarla una vez al año.
2. Desenchufe la unidad.
3. Asegúrese de que la perilla de espesor de rebanada esté en la posición 'o'.
4. Limpiar CUIDADOSAMENTE la parte de la hoja a afilar.
5. Desbloquee el dispositivo de afilado utilizando el tornillo de bloqueo de seguridad. Levante el conjunto de afilado y gírelo 180° para que ambas muelas abrasivas estén en la posición correcta. Baje el dispositivo de afilado y bloquéelo en su posición.
6. Enchufe la máquina y enciéndala.
7. Usando el botón en la parte trasera de la unidad de afilado, empuje la piedra contra la hoja giratoria durante aproximadamente 30 segundos.
8. Después de afilar, es importante quitar la muela de la hoja soltando el botón en la parte frontal del dispositivo de afilado. Ejecute la cortadora durante 2-3 segundos después de soltar este botón.
9. Devuelva el dispositivo de afilado a su posición original desbloqueando el tornillo de seguridad y girándolo 180°.

	<p>1. Afloje la perilla</p>
	<p>2. Gire 180° en el sentido de las agujas del reloj</p>
	<p>3. Pulsa el botón de abajo para afilar la hoja.</p>
	<p>4. Pulsa el botón de arriba para afilar la hoja.</p>
<p>Primero afile la hoja, afile el cuchillo y luego afile la hoja para eliminar las rebabas de la hoja. El pedido debe ser correcto, de lo contrario la hoja se dañará.</p>	

## PRÁCTICAS GENERALES DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones de seguridad están dirigidas tanto al operador de la máquina como al responsable del mantenimiento. El usuario deberá operar la máquina sólo después de estar bien familiarizado con los procedimientos de seguridad descritos en el presente manual. **LEA ESTE MANUAL CON ATENCIÓN** .

### **IMPORTANTE**

Cualquier cambio en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad durante la operación generará graves riesgos para la integridad física del operador.

## **Procedimientos operativos básicos**

### **Peligros**

- Algunas áreas del dispositivo tienen piezas que están conectadas o tienen piezas conectadas a alto voltaje. Al tocarlas, estas piezas pueden provocar descargas eléctricas graves o ser letales.
- Siga cada paso de la operación en orden y asegúrese de que todo esté funcionando correctamente antes de continuar con el siguiente paso.

### **Consejo**

- En caso de corte de energía, apague inmediatamente la máquina.
- Utilice ÚNICAMENTE lubricantes, aceites o grasas recomendados.
- No agite el producto. Esto podría dañar la estructura eléctrica interna. Manipule la rebanadora con cuidado cuando la mueva a otra ubicación.
- NO permita que agua, suciedad o polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.
- NO cambie las características estándar de la máquina.
- NO retire, arranque ni macle ninguna etiqueta de seguridad o identificación pegada a la máquina. Si alguna etiqueta se ha eliminado o ya no es legible, comuníquese con Paladin Equipment a través del formulario "Contáctenos" en [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) para obtener un reemplazo.

## Procedimientos y notas de seguridad

### IMPORTANTE

Lea atentamente TODAS LAS INSTRUCCIONES de este manual antes de encender la máquina. Asegúrese de comprender toda la información contenida en este manual. Si tiene preguntas, comuníquese con Paladin

Equipment a través del formulario "Contáctenos" en

[www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### Peligro

- Un cable o alambre eléctrico con cubierta dañada o mal aislamiento puede causar descargas eléctricas o fugas eléctricas. Antes de usar, verifique las condiciones de todos los alambres y cables. No utilice la máquina si los cables o alambres están dañados.

### Consejo

- Asegúrese de comprender completamente todas las funciones, procedimientos operativos e información contenida en este manual antes de operar la máquina.
- Antes de utilizar cualquier interruptor, botón, palanca, etc., asegúrese de que sea el correcto para la acción que desea realizar. En caso de duda, consulte este manual.

### Precauciones

- El cable eléctrico tiene que ser compatible con la potencia requerida por la máquina.
- Los cables que tocan el suelo o cerca de la máquina deben protegerse contra cortocircuitos.

## Inspección de rutina

### Consejo

- Al comprobar la tensión de las correas o cadenas, NO introduzca los dedos entre las correas y las poleas y tampoco entre la cadena y los

engranajes.

### **Precauciones**

- Compruebe el motor y las piezas deslizantes o giratorias de la máquina en caso de ruidos anormales.
- Comprobar la tensión de las correas y cadenas. Si alguno muestra signos de desgaste, no utilice la máquina. Haga que un profesional reemplace la pieza con una correa o cadena aprobada por Paladin.
- Revisar protecciones y dispositivos de seguridad para asegurarse de que funcionan correctamente.

## **Operación**

### **Advertencias**

- No utilice la máquina con pelo largo que pueda tocar alguna parte de la máquina. Esto podría provocar un accidente grave. Recoge bien tu cabello y/o cúbrelo con un gorro o bufanda.
- Sólo personal capacitado o capacitado debe operar esta máquina.
- No toque la cuchilla giratoria con la mano durante el funcionamiento.
- Nunca opere la máquina sin el empujador de alimentos y el carro de alimentos. Operar sin estas piezas de seguridad podría causar lesiones graves.

## **Después de terminar el trabajo**

### **Precauciones**

- APAGUE siempre LA MÁQUINA antes de limpiarla quitando el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca limpie la máquina a menos que se haya detenido por completo.
- Vuelva a colocar todos los componentes en sus posiciones funcionales antes de volver a encender la máquina.
- Limpie los líquidos con una toalla de papel o una toalla desinfectada.
- NO introduzca los dedos entre correas y poleas ni entre cadenas y engranajes.



## Mantenimiento

### **Peligro**

- No realice ningún mantenimiento en la máquina mientras esté encendida. Asegúrese de apagar la cortadora y desenchufarla antes de realizar cualquier mantenimiento.

### **IMPORTANTE**

Retire siempre el enchufe de la toma de corriente en cualquier situación de emergencia.

### **Advertencia**

- El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser realizado por personal calificado.
- Capacite a los nuevos usuarios sobre las características de seguridad y el funcionamiento adecuados de la cortadora de alimentos antes de usar la máquina. Asegúrese de que la cortadora haya sido inspeccionada completamente para verificar su instalación adecuada y verificar si hay piezas dañadas o faltantes antes de usar la máquina para evitar lesiones graves o daños a la máquina.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Hecho en China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **KOMERCYJNY KRAJALNICA**

**MODEL: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

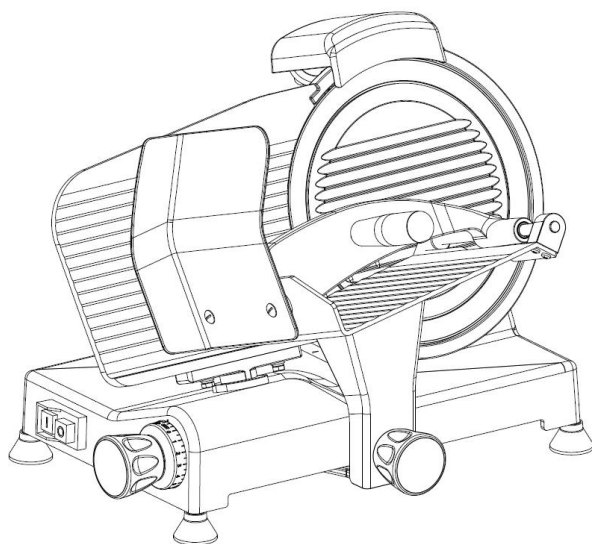


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **WAŻNI OCHRONIARZE**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

1. **PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYCIA UWAGNIE PRZECZYTAJ I ZROZUMIAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**

2. **SPRAWDŹ CZY CZĘŚCI NIE USZKODZONE.** Przed użyciem krajalnicy do mięsa należy sprawdzić, czy wszystkie części działają prawidłowo i spełniają zamierzone funkcje. Sprawdź wyrównanie ruchomych części, zamocowanie ruchomych części, montaż i wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na działanie.

3. Odłącz przewód zasilający od gniazdka, gdy nie jest używany, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.

**OSTRZE JEST WYJĄTKOWO OSTRE; OBSŁUGUJ BARDZO OSTROŻNIE**

4. To urządzenie **NIE** jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

5. **NIGDY NIE ZOSTAWIAJ PRACUJĄCEJ MASZYNY DO MIĘSA BEZ NADZORU!**

6. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. **NIGDY NIE** Zbliżaj palców do ostrza podczas jego pracy.

7. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego palnika, piekarnika lub zmywarki. Krajalnicy nie można myć w zmywarce.

8. **NIE WOLNO** używać krajalnicy do mięsa ani żadnego innego sprzętu elektrycznego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia. Zadzwoń na naszą infolinię obsługi klienta pod numer 417-821-4600, aby uzyskać informacje na temat rozwiązywania problemów i części zamiennych.

9. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych. **NIE UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ.**
10. **NIE** pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał krawędzi stołu lub blatu, dotykać ostrych krawędzi lub gorących powierzchni.
11. **NIE** pozwól, aby przewód zasilający został zagięty, uwięziony pod krawalnicą lub owinięty wokół krawalnicy.
12. Podczas odłączania urządzenia **NIE** ciągnij za przewód. Wtyczkę należy zawsze wyjmować, pociągając za wtyczkę, aby zapobiec uszkodzeniu przewodu.
13. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, produkt ten posiada polaryzowaną wtyczkę. Jeden ząb jest szerszy od drugiego. Wtyczka jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka i tylko w jeden sposób. Jeżeli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeżeli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu zainstalowania odpowiedniego gniazdka. **W ŻADEN SPOSÓB NIE ZMIENIAJ WTYCZKI.**
14. Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie nie jest ustawione w pobliżu krawędzi blatu, skąd można je łatwo zepchnąć lub jesień.
15. **NIE** używaj plasterka w garażu ze sprzętem lub pod szafką ścienną. Podczas przechowywania urządzenia w garażu zawsze należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Niezastosowanie się do tego może spowodować ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ścian garażu lub drzwi dotkną urządzenia podczas zamykania.
16. **NIGDY** nie podłączaj ani nie przechowuj urządzenia w miejscu, które może zostać zalane.
17. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać krawalnicy w wodzie lub innych płynach.
18. **NIE** obsługuj krawalnicy mokrymi rękami lub stojąc na mokrej podłodze. **NIE** używaj krawalnicy do mięsa, jeśli jest mokra lub wilgotna.
19. Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez Paladin do użytku z Twoim produktem. Akcesoria, które mogą być odpowiednie dla jednej krawalnicy, mogą stwarzać ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym



lub obrażeń w przypadku użycia z inną maszynką do mielenia.

NIE używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta .

20. Do czyszczenia urządzenia NIGDY nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich ściereczek.

21. Używaj krajalnicy do krojenia WYŁĄCZNIE wyznaczonej żywności. Nie próbuj kroić zamrożonej żywności , kości, kartonu , plastiku itp .

22. NIE używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.

23. Krajalnica klasy komercyjnej ma ostre ostrze. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie podawaj żywności przeznaczonej do krojenia ręcznie. Zawsze używaj urządzenia całkowicie zmontowanego z wózkem na żywność i popychaczem do żywności.

24. Dotykaj ostrza TYLKO przy wyłączonym zasilaniu i wyjmowaniu go oraz czyszczeniu, zgodnie z instrukcją. NIE dotykaj ostrza, gdy zasilanie jest włączone.

25. Postępuj zgodnie z instrukcjami podczas podnoszenia lub przenoszenia krajalnicy do mięsa. Za każdym razem, gdy przesuwasz lub podnosisz plasterk , ostrożnie ułóż ciało , aby uniknąć kontaktu z ostrzem.



26. Gdy ostrze się porusza, kładź ręce wyłącznie na zalecanej powierzchni do pchania.

27. Po ponownym zamocowaniu zdejmowanego wózka nigdy nie używaj plasterka r , jeśli nie jest całkowicie ustawiony pionowo i całkowicie zmontowany.

28. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z ostrzem, gdy krajalnica nie jest używana lub podczas podnoszenia krajalnicy, zawsze ustawiaj pokrętko regulacji grubości w pozycji „O”, tak aby płytkę regulacyjną zakrywa krawędź ostrza.

29. NIE używaj będąc pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

30. Informujemy, że niewłaściwe użytkowanie produktu powoduje unieważnienie gwarancji.

	<p><b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b></p>
 <p><b>SHARP BLADE</b></p>	<p><b>WARNING! HANDLE CAREFULLY!</b>  <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b>  <b>Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.</b></p>

## ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

### ROZPAKOWANIE

**WAŻNE:** Aby uniknąć obrażeń podczas rozpakowywania urządzenia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

1. Połóż pudełko na dużej, solidnej, płaskiej powierzchni.
  2. Wymij instrukcję obsługi i pozostałą literaturę.
  3. Zsuń opakowanie z pianki polietylenowej w górę i zdejmij z urządzenia. Wymij krajalnicę z pudełka i umieść ją na stabilnej, płaskiej powierzchni.
  4. Zdjąć torbę ochronną.
  5. Aby podnieść i przenieść urządzenie, ugnij kolana, aby uniknąć obrażeń pleców. Połóż jedną rękę na dnie obudowy silnika, a drugą pod wózkiem krajalnicy do mięsa.
  6. Przed włączeniem urządzenia zdejmij pomarańczowe osłony ostrza z ostrza tnącego.
  7. Zachowaj **szczególną ostrożność** podczas obchodzenia się z ostrzem.
  8. Trzymaj wszystkie plastikowe torby z dala od dzieci.
- Zachowaj cały materiał opakowaniowy na wypadek konieczności ponownego wysłania maszyny w przyszłości.

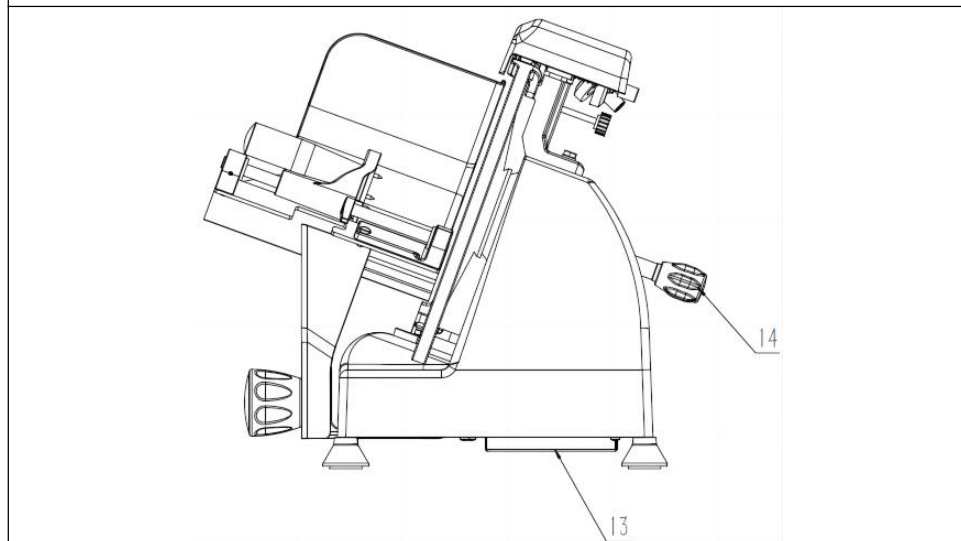
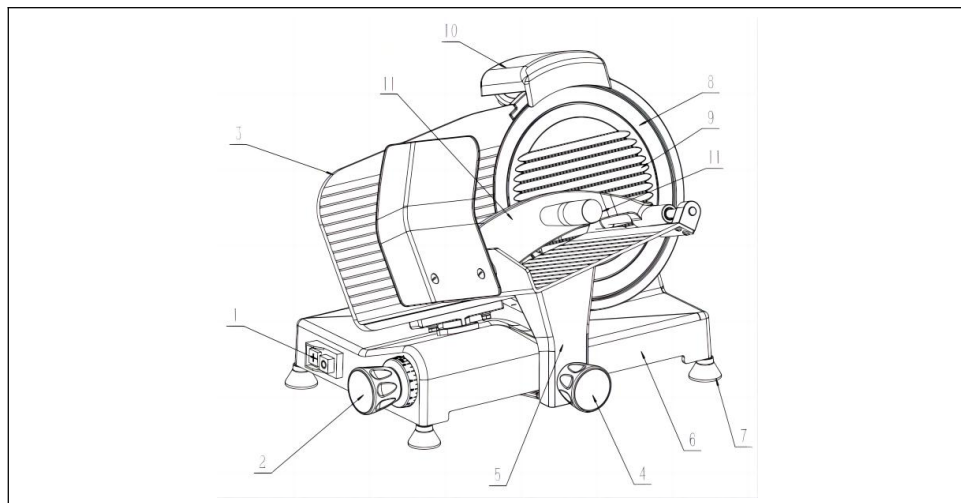
### INSTRUKCJA PRZEPAKOWANIA

26. Połóż krajalnicę do żywności na dużej, solidnej, płaskiej powierzchni.
27. Włóż krajalnicę do plastikowej torby.
28. Umieść wkładki z pianki polietylenowej na każdym końcu krajalnicy.

29. Umieść zapakowane urządzenie w pionowym pudełku.

30. Wymień górną wkładkę falistą, instrukcję obsługi i inną literaturę.

## POZNAJ SWOJĄ SLICERĘ



1. Przycisk włączania/wyłączania bezpieczeństwa (we/wy) (czerwony i zielony)

2. Pokrętko regulacji grubości

3. Płytką regulacyjną
4. Pokrętko zdejmowania wózka
5. Przesuwany wózek spożywczy
6. Obudowa
7. Stopy antypoślizgowe
8. Ostrze
9. Osłona ostrza
10. Ostrzałka do ostrzy (wymieniana)
11. Uchwyt popychacza żywności
12. Popychacz żywności
13. Dół
14. Pokrętko osłony ostrza

## **OBSŁUGA KRAJALNICY DO MIĘSA**

Przed pierwszym użyciem komercyjnej krajalnicy do mięsa dokładnie umyj wszystkie części, zwracając szczególną uwagę na usunięcie tłuszczu i oleju z powierzchni. Przed ponownym złożeniem dokładnie osusz wszystkie części. (PATRZ CZĘŚĆ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA W INSTRUKCJI).

**Teraz, gdy krajalnica jest w pełni zmontowana i gotowa do użycia, czas pokroić ulubione mięsa, sery i warzywa! Przed rozpoczęciem należy przeczytać i w pełni zrozumieć Ważne środki zabezpieczające i ogólne praktyki bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji.**

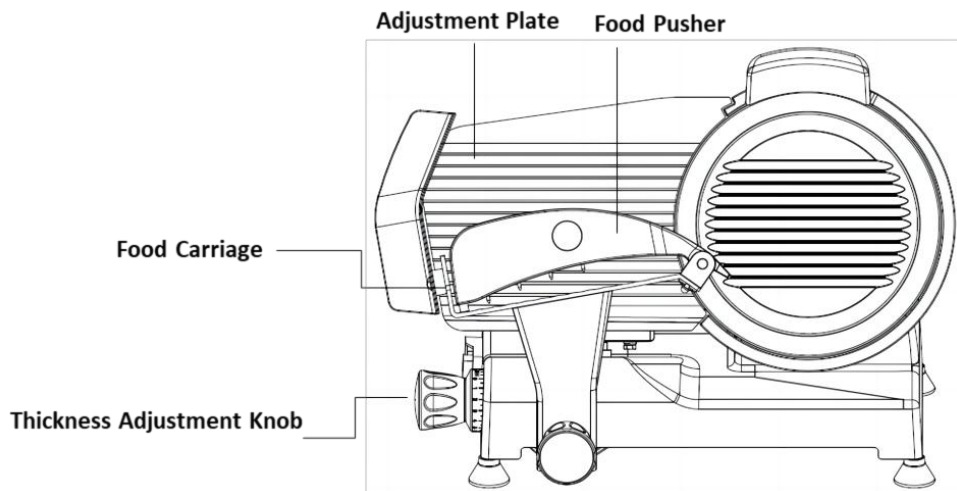
1. Połóż krajalnicę do mięsa na płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego o odpowiednich parametrach (120 V AC, 60 Hz).

**UWAGA:** Przed podłączeniem krajalnicy do gniazdka należy zdjąć osłony zabezpieczające z krawędzi ostrza (część nr 8). Są one używane wyłącznie do wysyłki.

3. Umieść żywność na przesuwanym wózku na żywność (część #5)

pomiędzy płytą regulacyjną (#3) a popychaczem żywności (#12). Aby uniknąć obrażeń, ZAWSZE używaj uchwyty popychacza żywności (#11) do krojenia mięsa. (Patrz rys. 1)

4. Obróć pokrętko regulacji grubości (część nr 2), aby ustawić płytkę regulacyjną (część nr 3) na żądaną grubość cięcia. Obróć w prawo, aby uzyskać cieńsze kawałki, w lewo, aby uzyskać grubsze plasterki. (Patrz rys. 1)



**Ryc. 1**

5. Aby włączyć krajalnicę do mięsa, naciśnij zielony przycisk „I”. (Patrz rys. 2)



6. Aby wyłączyć krajalnicę do mięsa, naciśnij czerwony przycisk „O”. (Patrz rys. 2)

7. Podczas obsługi krajalnicy stań z boku krajalnicy, naprzeciwko ostrza. Zapoznaj się ze zdjęciem pokazanym po prawej stronie, aby pomóc sobie w ustawieniu się.

8. Umieść tacę lub talerz za krajalnicą do mięsa i pod ostrzem (część nr 8), aby zebrać pokrojone jedzenie opuszczające obszar ostrza.

9. Przytrzymaj uchwyt popychacza żywności (część #11) prawą ręką. Chroń ręce za popychaczem żywności nr 5.

## **10. NIGDY NIE UŻYWAJ TEJ KRAJARKI BEZ POPYCHACZA ŻYWNOŚCI.**

**Ważne:** Informacje na temat krojenia różnych rodzajów produktów spożywczych można znaleźć w rozdziale „Wskazówki dotyczące krojenia żywności”.

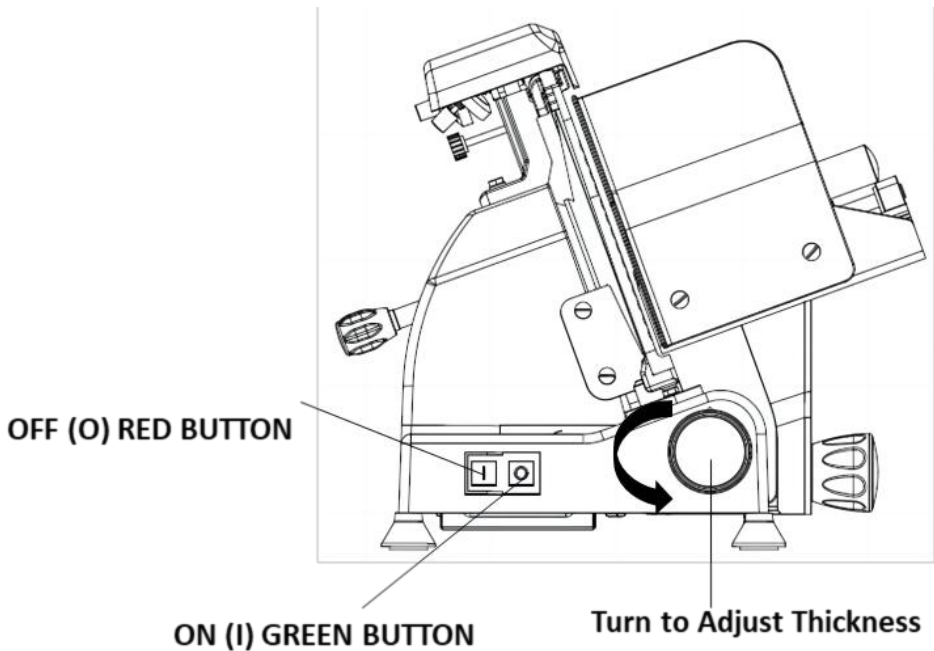
11. Równym, stałym ruchem POWOLI rozpocznij krojenie. Zastosuj lekki, stały nacisk za pomocą uchwytu popychacza żywności (część #11), aby przesunąć żywność w kierunku płyty regulacyjnej (#3), jednocześnie POWOLI przesuwać wózek na żywność (#5) nad ostrzem (#8). Pomoże to zapewnić równomierne krojenie. Kontynuuj przesuwanie WOLNO w przód i w tył, aż pokroisz żądaną ilość mięsa.

**UWAGA:** Krajalnica do mięsa kroi plasterki tylko podczas przesuwania wózka do przodu.

12. Po zakończeniu wyłącz krajalnicę do mięsa (0) naciskając czerwony przycisk. (Patrz rys. 2)

13. Zawsze odłączaj krajalnicę do mięsa od źródła zasilania, gdy krajalnica do mięsa nie jest używana.

14. Ze względów bezpieczeństwa po użyciu zawsze obracaj pokrętko regulacji grubości (część nr 2) aż do pozycji „O”, aby odpowiednio osłonić ostrą krawędź ostrza (nr 8).



Ryc. 2

## Wskazówki dotyczące krojenia żywności



### OSTRZEŻENIE

Ta krajalnica do mięsa nie jest przeznaczona do przecinania kości! Przekięcie kości spowoduje poważne uszkodzenie krajalnicy do mięsa i utratę gwarancji!

- Zawsze odkostniaj mięso przed pokrojeniem
- Owoce (brzoskwinie, jabłka, awokado itp.) powinny być pozbawione nasion. Wyjątkiem są pomidory.
- **NIE KROJ** całkowicie zamrożonej żywności.

- Jeśli musisz zjeść zbyt duży kawałek mięsa (np. pieczeń lub boczek), konieczne może być ręczne pocięcie mięsa na mniejsze, bardziej kawałki nadające się do pokrojenia.
- Potrawy o nierównej konsystencji, takie jak ryby i cienkie steki, często trudno jest pokroić w plasterki. Włóż do zamrażarki na około 20 minut, aby częściowo zamarznąć przed próbą pokrojenia.

**Wędliny** : Wędliny przechowują się dłużej i zachowują smak, jeśli zostaną pokrojone w razie potrzeby. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź do temperatury około: 40°-48°. Przed pokrojeniem usuń plastikowe lub twarde osłonki. Aby uzyskać równomierne krojenie, używaj stałego, delikatnego nacisku.

**Ser** : Ser może być trudny w krojeniu (szczególnie sery miękkie). Niewielką ilość oleju mineralnego można delikatnie nałożyć na ostrze za pomocą papierowego ręcznika, aby ser nie sklejał się podczas krojenia. **Uwaga: Ostrze jest ostre. Nie dotykaj bezpośrednio ostrza. Podczas aplikacji zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic odpornych na przecięcie.** Ser dokładnie schłódź do ok. 40° - 48° przed pokrojeniem. Przed podaniem poczekaj, aż ser osiągnie temperaturę pokojową.

**WAŻNE: Jeżeli ser przy krojeniu przykleja się (przykleja) do ostrza:**

- P) Ponownie schłódź ser, aby był zimniejszy (nie zamrożony).
- Q) Zmniejsz napięcie uchwytu popychacza żywności (część nr 11) względem ostrza.
- R) Używaj WOLNIEJSZYCH ruchów krojenia.

**Chleby i ciasta** : Świeżo upieczony chleb należy przed podaniem schłódź do temperatury pokojowej.

Do tostów używaj jednodniowego chleba, tworząc bardzo cienkie kromki. Twoja krajalnica jest idealna do wszystkich rodzajów pieczywa, ciastek funtowych i ciast owocowych. Schłódź pieczywo lub ciasta do temperatury ok. 40° - 48° dla łatwiejszego krojenia i uniknięcia rozdarcia



lub kruszenia.

**Gorące pieczenie: wołowina, wieprzowina, jagnięcina, indyk, szynka:**

W przypadku krojenia ciepłej pieczeni bez kości wyjmij ją z piekarnika i odstaw na 20–30 minut (w temperaturze pokojowej) przed krojeniem. Zatrzymają więcej naturalnych soków i pokroją się równomiernie, bez kruszenia. Jeśli to konieczne, ręcznie pokrój mięso, aby zmieściło się na wózku.

## **CZYSZCZENIE KRAJALNICY DO MIĘSA**



### **OSTRZEŻENIE**

Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem KRAJALNICY DO MIĘSA upewnij się, że zasilanie jest WYŁĄCZONE, a wtyczka wyjęta z gniazdka/źródła zasilania!



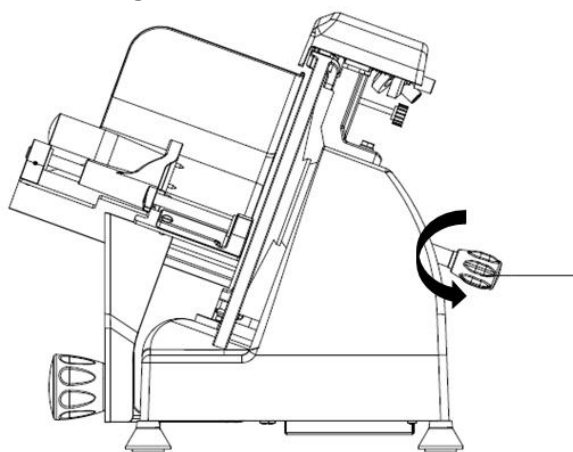
### **OSTRZEŻENIE**

Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi i czyszczenia ostrza, ponieważ jest ono niezwykle ostre! Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic odpornych na przecięcie podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego montażu ostrza.

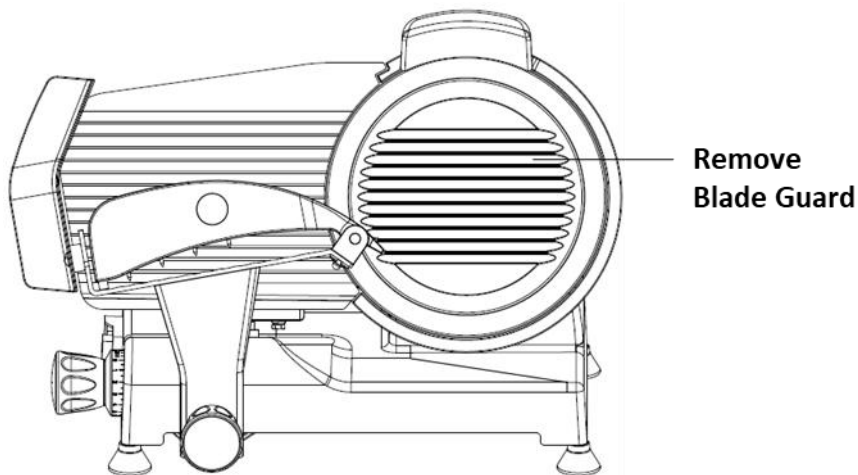
### **Aby zdemontować krajalnicę:**

1. Krajalnicę należy czyścić po każdym użyciu, ponieważ łatwo psujące się resztki jedzenia mogą gromadzić się na krajalnicy lub za ostrzem tnącym (część nr 8).
2. Do czyszczenia jakiegokolwiek części krajalnicy do mięsa nie używaj wełny stalowej ani materiałów ściernych.

3. Obróć pokrętkę regulacji grubości (część nr 2) aż do pozycji „0”.
4. Aby zdjąć wysuwany wózek na żywność (część #5) i ramię popychacza żywności (#12), odkręć pokrętkę wózka (#4) pod przesuwanym wózkiem na żywność (#5) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieś tacę na żywność lekko do góry i ruch na zewnątrz.
5. Trzymając jedną rękę płasko na osłonie ostrza (część #9), przekręć czarne pokrętkę osłony ostrza (#14, znajdujące się z tyłu krajalnicy za ostrzem) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż osłona ostrza (#9) zostanie zwolniona. (Patrz rys. 3)
6. Wykręć trzy śruby z łbem krzyżowym, które przytrzymują ostrze (część nr 8). (Patrz rys. 3) Ostrze jest teraz odłączone od wału i można je wyjąć, delikatnie pociągając na zewnątrz. **ZACHOWAJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ: Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic odpornych na przecięcie podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego montażu ostrza.**






Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



**Ryc. 3**

1. Oczyszczyć ostrze wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzyj ostrze (część nr 8). **NIGDY** nie wycieraj w kierunku ostrza.
2. **NIGDY** nie czyść ostrza (część nr 8) pod wodą. Obchodzenie się z ostrymi przedmiotami pod wodą jest niezwykle niebezpieczne.
3. Ostrze (część #8), osłonę ostrza (#9), popychacz żywności (#12) i pojemnik na żywność (#5) można myć ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. Ponieważ te części mają kontakt z żywnością, należy je odpowiednio zdezynfekować. Pozostaw odkażone części do wyschnięcia na powietrzu.
4. Nigdy nie zanurzaj zespołu silnika krajalnicy do mięsa w wodzie lub innym płynie.
5. Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię korpusu/silnika krajalnicy do mięsa wilgotną szmatką i łagodnym środkiem detergent.

**WAŻNE: NIE MYĆ ŻADNEJ CZĘŚCI TEJ Krajalnicy W ZMYWARCE**

	<p>1. Poluzuj pokrętkę blokującą osłonę ostrza, aby zwolnić osłonę ostrza</p>
	<p>2. Zwolnij osłonę ostrza</p>
	<p>3 . Wytrzyj ostrze szmatką</p>
<p>Namocz czystą szmatkę w łagodnym detergencie i ciepłej wodzie. Ostrożnie umyj i opłucz górną i dolną część ostrza, wycierając go od środka na zewnątrz.</p>	

### **Aby ponownie złożyć krajalnicę:**

**ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ:** Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic odpornych na przecięcie podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego montażu ostrza.

1. Upewnij się, że pokrętkę regulacji grubości (część nr 2) znajduje się całkowicie w pozycji „O”.
2. Wkręć ostrze (część nr 8) z powrotem na miejsce.
3. Ustaw osłonę ostrza (część nr 9) nad otworem ostrza. Przytrzymaj tak, aby linie czoła osłony ostrza pasowały do linii płytki regulacyjnej (część nr

3) (poziomo). Trzymając osłonę ostrza na miejscu, obróć pokrętkę osłony ostrza (część #14) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż osłona ostrza zostanie wkręcona na miejsce. W miarę dokręcania pokrętkę osłony ostrza osłona ostrza zrówna się prawie z ostrzem.

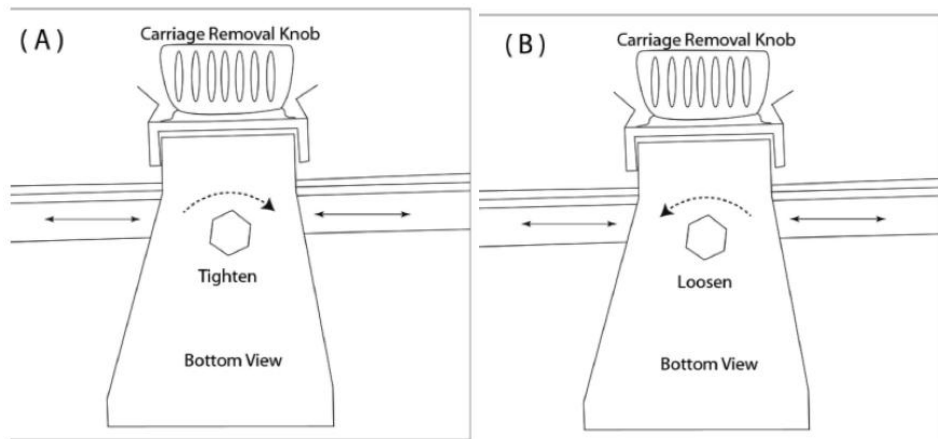
### **Składowanie:**

**Upewnij się, że ostrze jest dobrze dokręcone i zablokowane.**

1. Obróć pokrętkę regulacji grubości (część nr 2) aż do pozycji „O”.
2. ZAWSZE dopasuj płytkę regulacyjną (część #3) do ostrza (#8), aby zabezpieczyć ostrze podczas przechowywania krajalnicy.
3. Przechowywać w suchym, ciepłym miejscu o niskiej wilgotności.



### **Regulacja przesuwnego wózka na żywność:**

1. Podczas krojenia wózek powinien swobodnie przesuwać się wzdłuż pręta wózka.
2. Jeżeli te części nie przesuwiają się płynnie, można dokonać regulacji.
3. Na dole wspornika karetki znajdziesz plastikową śrubę. Obróć śrubę w prawo, aby dokręcić wózek (poniżej: A). Pomoże to ustabilizować wózek. Obróć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować wózek (poniżej: B). Dzięki temu karetka będzie się łatwiej przesuwać.



## Ostrzenie ostrzy

1. Czynność tę należy wykonać, jeśli ostrze tnące stępi się. Należy pamiętać, że ostrze wykonane jest z utwardzanego materiału i przy normalnym użytkowaniu powinno wymagać ostrzenia tylko raz w roku.
2. Odłącz urządzenie.
3. Upewnij się, że pokrętło grubości plastra znajduje się w pozycji „o”.
4. OSTROŻNIE oczyść część ostrza, która ma być naostrzona.
5. Odblokuj urządzenie ostrzące za pomocą śruby zabezpieczającej. Podnieś zespół ostrzący i obróć go o 180°, tak aby obie tarcze szlifierskie znalazły się we właściwej pozycji. Opuść urządzenie ostrzące i zablokuj je w odpowiedniej pozycji.
6. Podłącz urządzenie i włącz.
7. Za pomocą przycisku z tyłu jednostki ostrzącej dociśnij kamień do obracającego się ostrza przez około 30 sekund
8. Po naostrzeniu ważne jest zdjęcie tarczy szlifierskiej z ostrza poprzez zwolnienie przycisku znajdującego się z przodu urządzenia ostrzącego. Po zwolnieniu tego przycisku uruchom krajalnicę na 2-3 sekundy.
9. Przywróć urządzenie ostrzące do pierwotnej pozycji, odblokowując śrubę zabezpieczającą i obracając o 180°

	<p>1. Poluzuj pokrętło</p>
	<p>2. Obróć o 180° w prawo</p>



3. Naciśnij poniższy przycisk, aby naostrzyć ostrze



4. Naciśnij przycisk powyżej, aby naostrzyć ostrze

Najpierw naostrz ostrze, naostrz nóż, a następnie naostrz ostrze, aby usunąć zadziory z ostrza. Kolejność musi być prawidłowa, w przeciwnym razie ostrze ulegnie uszkodzeniu.

## OGÓLNE PRAKTYKI BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe wskazówki bezpieczeństwa skierowane są zarówno do operatora maszyny jak i osoby odpowiedzialnej za konserwację. Użytkownik może obsługiwać maszynę dopiero po dokładnym zapoznaniu się z procedurami bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji.

**PRZECZYTAJ UWAŻNIE NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ .**

### WAŻNY

Wszelkie zmiany w systemach zabezpieczeń i urządzeniach zabezpieczających podczas pracy będą stwarzać poważne zagrożenie dla integralności fizycznej operatora.

## Podstawowe procedury operacyjne

## Niebezpieczeństwa

- Niektóre obszary urządzenia mają części podłączone lub podłączone do wysokiego napięcia. Dotknięcie tych części może spowodować poważne porażenie prądem lub śmierć.
- Postępuj zgodnie z każdym krokiem operacji w odpowiedniej kolejności i upewnij się, że wszystko działa poprawnie, zanim przejdziesz do następnego kroku.

## Rada

- W przypadku braku prądu należy natychmiast wyłączyć maszynę.
- Używaj WYŁĄCZNIE zalecanych smarów, olejów i smarów.
- Nie wstrząsać produktem. Może to spowodować uszkodzenie wewnętrznej struktury elektrycznej. Podczas przenoszenia krajalnicy w inne miejsce należy obchodzić się z nią delikatnie.
- NIE dopuszczaj do kontaktu wody, brudu lub kurzu z mechanicznymi i elektrycznymi elementami maszyny.
- NIE zmieniaj standardowych parametrów maszyny.
- NIE usuwaj, nie odrywaj ani nie rozmazuj żadnych naklejek bezpieczeństwa lub identyfikacyjnych przyklejonych do urządzenia. Jeśli jakiegokolwiek etykiety zostały usunięte lub nie są już czytelne, skontaktuj się z Paladin Equipment za pośrednictwem formularza „Skontaktuj się z nami” na stronie [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) w celu wymiany.

## Procedury bezpieczeństwa i uwagi

### WAŻNY

Przed włączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj WSZYSTKIE INSTRUKCJE tej instrukcji. Należy pamiętać o zrozumieniu wszystkich informacji zawartych w tej instrukcji. Jeśli masz pytania, skontaktuj się z Paladin Equipment za pośrednictwem formularza „Skontaktuj się z nami” na stronie [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

## Niebezpieczeństwo



- Kabel lub przewód elektryczny z uszkodzoną osłoną lub złą izolacją może spowodować porażenie prądem lub wyciek prądu. Przed użyciem sprawdź stan wszystkich przewodów i kabli. Nie używaj maszyny, jeśli kable lub przewody są uszkodzone.

### **Rada**

- Przed przystąpieniem do obsługi maszyny należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi funkcjami, procedurami obsługi i informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Przed użyciem jakichkolwiek przełączników, przycisków, dźwigni itp. upewnij się, że są one odpowiednie do czynności, którą chcesz wykonać. W razie wątpliwości zapoznaj się z niniejszą instrukcją.

### **Środki ostrożności**

- Kabel elektryczny musi być dostosowany do mocy wymaganej przez maszynę.
- Kable stykające się z podłogą lub w pobliżu maszyny należy chronić przed zwarcieniem.

## **Rutynowa kontrola**

### **Rada**

- Podczas sprawdzania napięcia pasków lub łańcuchów **NIE WKŁADAJ** palców pomiędzy paski i koła pasowe, ani pomiędzy łańcuch i zębatki.

### **Środki ostrożności**

- Sprawdź silnik oraz ślizgające się lub obracające się części maszyny pod kątem nietypowych dźwięków.
- Sprawdź napięcie pasów i łańcuchów. Jeśli któryś z nich wykazuje oznaki zużycia, nie używaj maszyny. Zleć profesjonalną wymianę części na pas lub łańcuch zatwierdzony przez Paladyna.
- Sprawdź zabezpieczenia i urządzenia zabezpieczające, aby upewnić się, że działają prawidłowo.

## **Operacja**

### **Ostrzeżenia**

- Nie używaj urządzenia z długimi włosami, które mogłyby dotknąć

jakiegokolwiek części urządzenia. Może to doprowadzić do poważnego wypadku. Dobrze zwiąż włosy i/lub zakryj je czapką lub szalikiem.

- Maszynę może obsługiwać wyłącznie przeszkolony lub wykwalifikowany personel.
- Nie dotykaj ręką obracającego się ostrza podczas pracy.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez popychacza i wózka na żywność. Praca bez tych części zabezpieczających może spowodować poważne obrażenia.

## Po Zakończeniu Pracy

### Środki ostrożności

- Przed czyszczeniem zawsze **WYŁĄCZ MASZYNĘ** poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie czyść maszyny, jeśli nie została całkowicie zatrzymana.
- Przed ponownym włączeniem maszyny umieść wszystkie elementy z powrotem w ich funkcjonalnych pozycjach.
- Wyczyść płyny ręcznikiem papierowym lub ręcznikiem odkażonym.
- **NIE** wkładaj palców pomiędzy paski i koła pasowe, ani łańcuchy i przekładnie.

## Konserwacja

### Niebezpieczeństwo

- Nie należy wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych na urządzeniu, gdy jest ono włączone. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy wyłączyć krajalnicę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

### **WAŻNY**

W każdej sytuacji awaryjnej należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

## **Ostrzeżenie**

- Konserwację elektryczną lub mechaniczną musi wykonywać wykwalifikowany personel.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeszkol nowych użytkowników w zakresie odpowiednich funkcji bezpieczeństwa i obsługi krajalnicy. Przed użyciem maszyny upewnij się, że krajalnica została dokładnie sprawdzona pod kątem prawidłowej instalacji i sprawdzona pod kątem uszkodzonych lub brakujących części, aby zapobiec poważnym obrażeniom lub uszkodzeniu maszyny.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Made W Chinach**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **COMMERCIEËLE SNIJMACHINE**

**MODEL: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

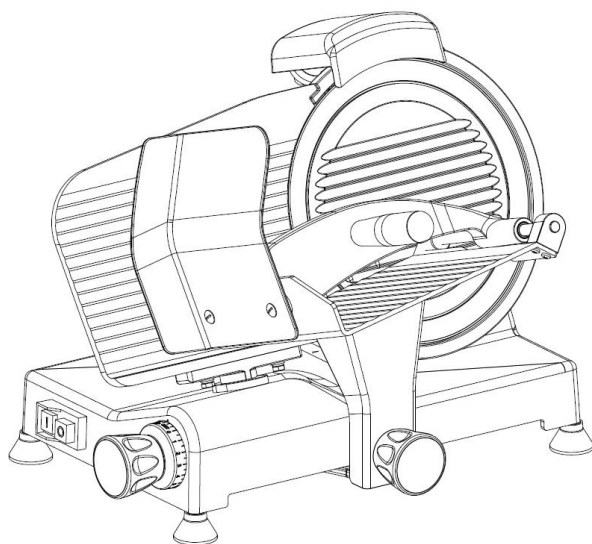


# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL:1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. **LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U DEZE GEBRUIKT.**
2. **CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN.** Controleer voordat u de vleessnijder gebruikt of alle onderdelen goed werken en de beoogde functies uitvoeren. Controleer de uitlijning van bewegende delen, het vastlopen van bewegende delen, montage en andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.
3. Haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u hem schoonmaakt. **HET MES IS UITZONDERLIJK SCHERP; HANTEER ZEER VOORZICHTIG**
4. Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor dit apparaat. veiligheid . Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. **LAAT DE VLEESSNIJDER NOOIT ONBEHEERD TERWIJL DEZE WERKT!**
6. Vermijd contact met bewegende delen. **PLAATS NOOIT UW VINGERS BIJ HET MES TERWIJL HET IN BEDRIJF IS.**
7. Plaats het apparaat nooit in de buurt van een hete brander, in een oven of in een vaatwasser. **DE SNIJMACHINE IS NIET VAATWASSERBESTENDIG.**
8. Gebruik de vleessnijder of andere elektrische apparatuur **NIET** als het snoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat defect is geraakt. Bel onze klantenservicehotline op 417-821-4600 voor probleemoplossing en vervangende onderdelen.

9. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. NIET BUITEN GEBRUIKEN.

10. Laat het netsnoer NIET overhangen de rand van een tafel of aanrecht, raak scherpe randen of hete oppervlakken aan.

11. Zorg ervoor dat het netsnoer NIET geknikt raakt, bekneld raakt onder de snijmachine of rond de snijmachine wikkelt.

12. Trek NIET aan het snoer wanneer u de stekker van de machine uit het stopcontact haalt. De stekker moet altijd worden verwijderd door aan de stekker zelf te trekken om schade aan het snoer te voorkomen.

13. Om het risico op elektrische schokken te verminderen, heeft dit product een gepolariseerde stekker. De ene tand is breder dan de andere. De stekker is bedoeld om in een gepolariseerd stopcontact te passen, en wel op één manier. Wanneer de stekker niet volledig in het stopcontact past, draait u de stekker om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om het juiste stopcontact te installeren. VERANDER DE STEKKER OP GEEN ENKELE MANIER.

14. Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van de rand van het werkblad wordt geplaatst, waar het gemakkelijk kan worden weggeduwd of val.

15. Gebruik uw r slice r NIET in een garage voor apparaten of onder een bovenkast. Wanneer u het apparaat in een garage voor apparaten opbergt, haal dan altijd de stekker uit het stopcontact. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als het apparaat de muren van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt wanneer deze sluit.

16. Sluit het apparaat NOOIT aan en berg het apparaat NOOIT op in een ruimte die onder water kan komen te staan.

17. Ter bescherming tegen het risico van een elektrische schok mag u de snijmachine NIET in water of andere vloeistoffen plaatsen.

18. Bedien de vleessnijmachine NIET met natte handen of terwijl u op een natte vloer staat. Gebruik de vleessnijmachine NIET als deze nat of vochtig is.

19. Gebruik alleen accessoires die door Paladin worden aanbevolen voor gebruik met uw product. Accessoires die geschikt zijn voor één

snijmachine kunnen bij gebruik met een andere snijmachine een risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.

Gebruik GEEN hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht .

20. Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of schuurdoekjes bij het reinigen van het apparaat.

21. Gebruik de snijmachine om ALLEEN het aangewezen voedsel te snijden. Probeer geen bevroren voedsel, botten, karbonades , plastic, enz. te snijden .

22. Gebruik het apparaat NIET voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.

23. De commerciële voedselsnijmachine heeft een scherp mes. Om letsel te voorkomen, dient u het te snijden voedsel nooit met de hand in te voeren . Gebruik het apparaat altijd volledig gemonteerd met voedselwagen en voedselduwer.

24. Raak het mes ALLEEN aan als de stroom is uitgeschakeld en u het verwijdert en schoonmaakt, volgens de instructies. Raak het mes NIET aan als de stroom is ingeschakeld.

25. Volg de instructies bij het optillen of verplaatsen van de vleessnijder. Wanneer u het plakje r verplaatst of optilt, positioneer dan uw lichaam zorgvuldig om contact met het mes te vermijden.



26. Wanneer het mes beweegt, plaats uw handen alleen op het aanbevolen duwoppervlak.

27. Nadat u de verwijderbare wagen opnieuw hebt bevestigd , mag u de snijmachine nooit gebruiken tenzij deze volledig rechtop staat en volledig in elkaar is gezet .

28. Om onbedoeld contact met het mes te voorkomen wanneer de snijmachine niet in gebruik is of wanneer u de snijmachine optilt, draait u altijd de instelbare dikteknop naar "O", zodat de afstelplaat bedek de rand van het mes.

29. NIET gebruiken onder invloed van drugs of alcohol.

30. Houd er rekening mee dat bij onjuist gebruik van dit product de garantie vervalt.

	<p><b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b></p>
 <p><b>SHARP BLADE</b></p>	<p><b>WARNING! HANDLE CAREFULLY!</b>  <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b>  <b>Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.</b></p>

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### UITPAKKEN

**BELANGRIJK:** Volg deze instructies om letsel te voorkomen bij het uitpakken van het apparaat.

1. Zet de doos op een grote, stevige, vlakke ondergrond.
  2. Verwijder het instructieboek en andere literatuur.
  3. Schuif de polystyreenverpakking omhoog en van de unit af. Til de snijmachine uit de doos en plaats deze op een stevige, vlakke ondergrond.
  4. Verwijder de beschermende zak.
  5. Buig uw knieën om rugletsel te voorkomen om het apparaat op te tillen en te verplaatsen. Plaats één hand op de onderkant van het motorhuis en de andere hand onder de slede van de vleessnijder.
  6. Verwijder de oranje mesbeschermers van het snijmes voordat u het apparaat inschakelt.
  7. Wees **uiterst voorzichtig** bij het hanteren van het mes.
  8. Houd alle plastic zakken uit de buurt van kinderen.
- Bewaar al het verpakkingsmateriaal voor het geval de machine in de toekomst opnieuw moet worden verzonden.

### HERVERPAKINGSINSTRUCTIES

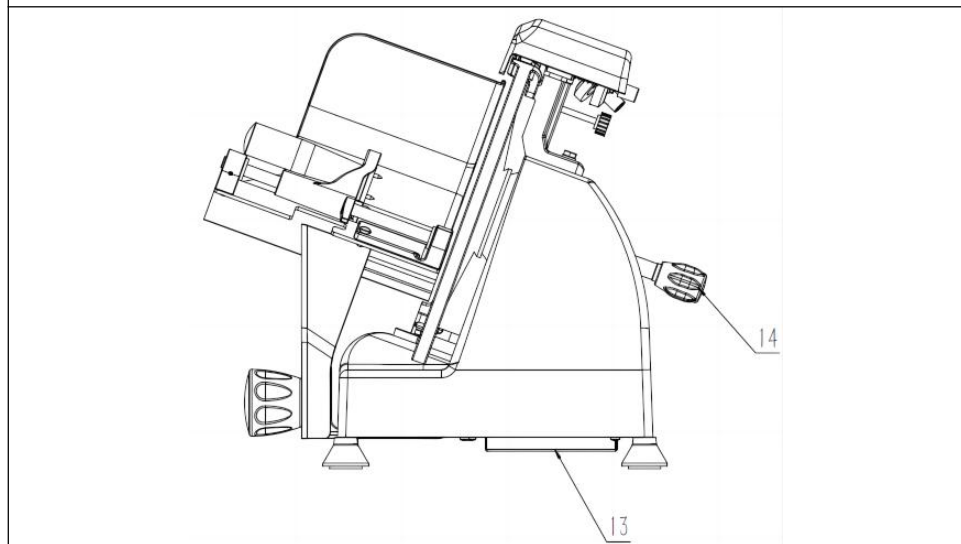
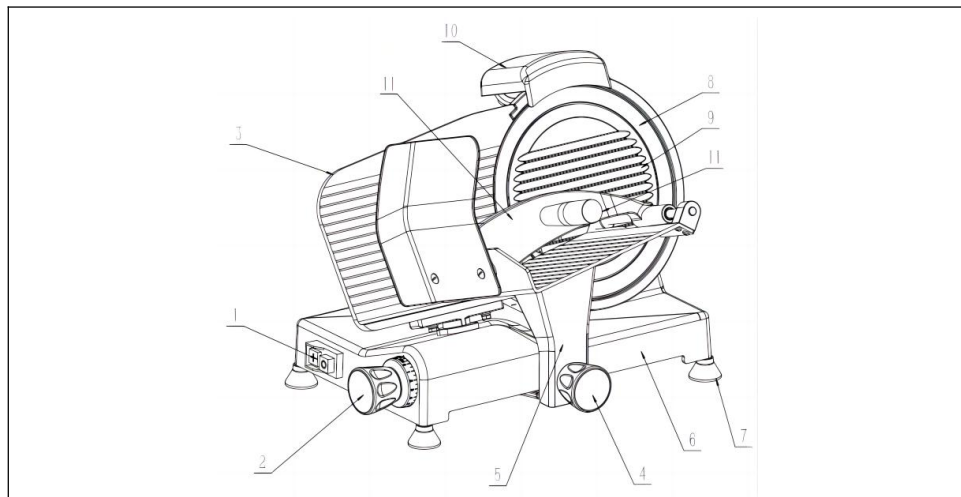
31. Plaats de voedselsnijder op een groot, stevig, vlak oppervlak.
32. Plaats de voedselsnijmachine in een plastic zak.
33. Plaats inzetstukken van polystyreen aan elk uiteinde van de

voedselsnijder.

34. Plaats de verpakte eenheid in de rechtopstaande doos.

35. Vervang het bovenste gegolfde inzetstuk, het instructieboek en andere literatuur.

## UW SNIJMACHINE LEREN KENNEN



1. Veiligheidsaan/uit-knop (I/O) (rood en groen)

2. Dikte-instelknop
3. Afstelplaat
4. Knop voor het verwijderen van de wagen
5. Glijdende voedselwagen
6. Huisvesting
7. Antislipvoeten
8. Mes
9. Mesbeschermer
10. Messenslijper (verwijderbaar)
11. Handgreep voor voedselduwer
12. Voedselduwer
13. Onderkant
14. Mesbeschermerknop

## **UW VLEESSNIJDER BEDIENEN**

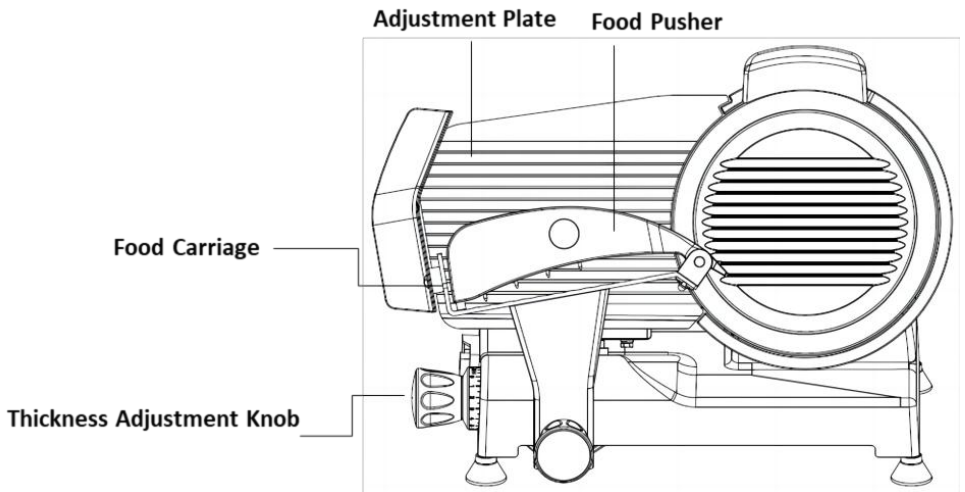
Voordat u uw commerciële vleessnijmachine voor de eerste keer gebruikt, moet u alle onderdelen grondig wassen en er vooral op letten dat u alle vet en olie van het oppervlak verwijdert. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer in elkaar zet. (ZIE HET HOOFDSTUK REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE HANDLEIDING).

**Nu uw snijmachine volledig gemonteerd en klaar voor gebruik is, is het tijd om uw favoriete vlees, kaas en groenten te snijden! Zorg ervoor dat u de belangrijke voorzorgsmaatregelen en algemene veiligheidspraktijken in deze handleiding leest en volledig begrijpt voordat u begint.**

1. Plaats de vleessnijder op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste capaciteit (120V AC, 60HZ).

**OPMERKING:** Zorg ervoor dat u de beschermende mesbeschermers van de rand van het mes verwijdert (onderdeel #8) voordat u de snijmachine op

- het stopcontact aansluit. Deze worden alleen gebruikt voor verzending.
3. Plaats het voedsel op de verschuifbare voedselwagen (onderdeel #5) tussen de aanpassingsplaat (#3) en de voedselduwer (#12). Om letsel te voorkomen, dient u **ALTIJD** de voedselduwer (#11) te gebruiken om vlees te snijden. (Zie Afb. 1)
4. Draai aan de dikteafstelknop (onderdeel #2) om de afstelplaat (onderdeel #3) in te stellen op de gewenste snijdikte. Draai met de klok mee voor dünnere sneden, tegen de klok in voor dikkere sneden. (Zie Afb. 1)



**figuur 1**

5. Om de vleessnijmachine **AAN** te zetten, drukt u op de groene "I"-knop. (Zie Afb. 2)



6. Om de vleessnijder UIT te zetten, drukt u op de rode "O"-knop. (Zie Afb. 2)
  7. Wanneer u de snijmachine bedient, ga dan aan de zijkant van de snijmachine staan, tegenover het mes. Raadpleeg de foto rechts om u te helpen positioneren.
  8. Plaats een bakje of bord achter de vleessnijder en onder het mes (onderdeel #8) om het gesneden voedsel op te vangen zodra het uit het mesgedeelte komt.
  9. Houd de handgreep van de voedselduwer (onderdeel nr. 11) met uw rechterhand vast. Houd uw handen beschermd achter de Food Pusher #5.
  - 10. GEBRUIK DEZE SNIJMACHINE NOOIT ZONDER DE VOEDSELDUWSCHERM.**
- Belangrijk:** Raadpleeg het hoofdstuk "Tips voor het snijden van voedsel" wanneer u verschillende soorten voedsel snijdt.
11. Begin LANGZAAM met snijden met een gelijkmatige, gestage beweging. Oefen een lichte, constante druk uit met de voedselduwhendel (onderdeel #11) om het voedsel naar de bijstelplaat (#3) te bewegen, terwijl u de voedselwagen (#5) LANGZAAM over het mes (#8) schuift. Dit zorgt voor een gelijkmatige snede. Blijf LANGZAAM heen en weer schuiven tot je de gewenste hoeveelheid vlees hebt gesneden.
- OPMERKING:** De vleessnijder maakt alleen plakjes als de voedselwagen naar voren wordt bewogen.
12. Als u klaar bent, zet u de vleessnijder op "UIT" (0) door op de rode knop te drukken. (Zie Afb. 2)
  13. Koppel de vleessnijder altijd los van de stroombron als de vleessnijder niet in gebruik is.
  14. Draai voor de veiligheid altijd de dikteafstelknop (onderdeel #2) na gebruik helemaal naar de "O"-positie om de scherpe rand van het mes (#8) goed af te schermen.



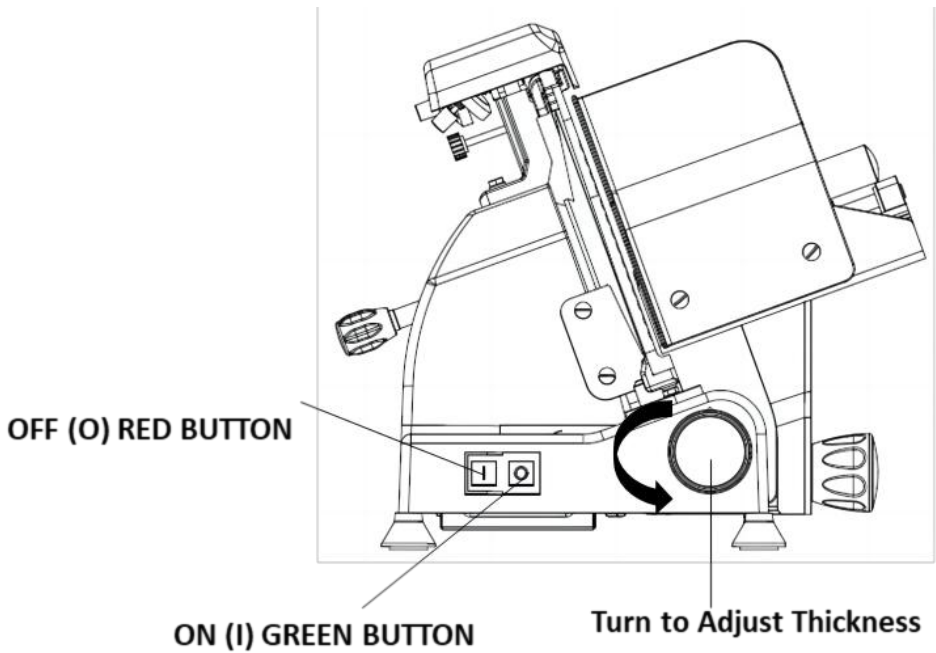


Fig. 2

## Tips voor het snijden van voedsel



### WAARSCHUWING

Deze vleessnijder is niet bedoeld om botten door te snijden! Het doorsnijden van botten zal ernstige schade aan de Meat Slicer veroorzaken en de garantie ongeldig maken!

- Ontbeen het vlees altijd voordat u het gaat snijden
- Fruit (perziken, appels, avocado's etc.) moet vrij zijn van zaden. De uitzondering zijn tomaten.
- **GEEN** volledig bevroren voedsel in plakjes.

- Als u een te groot stuk vlees nodig heeft (zoals gebraden spek of speklapjes), moet u het vlees wellicht met de hand in kleinere, grotere stukken snijden. hanteerbare stukken om te snijden.
- Voedsel met een ongelijkmatige textuur, zoals vis en dunne steaks, is vaak lastig te snijden. Zet ongeveer 20 minuten in de vriezer om gedeeltelijk te bevriezen voordat u probeert te snijden.

**Vleeswaren** : vleeswaren zijn langer houdbaar en behouden de smaak als ze naar behoefte worden gesneden. Voor het beste resultaat koelen tot ongeveer: 40°-48°. Verwijder alle plastic of harde omhulsels voordat u gaat snijden. Oefen een constante, zachte druk uit om gelijkmatig te snijden.

**Kaas** : Kaas kan moeilijk te snijden zijn (vooral zachte kazen). Een kleine hoeveelheid minerale olie kan met een papieren handdoek lichtjes op het mes worden aangebracht, om te voorkomen dat de kaas tijdens het snijden blijft plakken. **Let op: het mes is scherp. Raak het mes niet rechtstreeks aan. Wij raden ten zeerste aan om tijdens het aanbrenge n s n i j b e s t e n d i g e h a n d s c h o e n e n t e d r a g e n.** Laat de kaas goed afkoelen tot ca. 40° - 48° vóór het snijden. Laat de kaas voor het serveren op kamertemperatuur komen.

**BELANGRIJK: Als kaas tijdens het snijden aan het mes blijft plakken:**

- S) Laat de kaas opnieuw afkoelen, zodat deze kouder is (niet bevroren).
- T) Oefen minder spanning uit op de handgreep van de voedselduwer (onderdeel nr. 11) tegen het mes.
- U) Gebruik LANGZAME snijbewegingen.

**Brood en gebak** : Vers gebakken brood moet vóór het serveren worden afgekoeld tot kamertemperatuur.

Gebruik eendagsbrood voor extra dunne sneetjes voor toast. Uw snijmachine is ideaal voor alle soorten brood, cake of fruitcake. Koel brood of gebak tot ca. 40° - 48° voor gemakkelijker snijden en om scheuren of

afbrokkelen te voorkomen.

### **Heet gebrad: Rundvlees, Varkensvlees, Lamsvlees, Kalkoen, Ham:**

Wanneer u warme braadstukken zonder botten snijdt, haal ze dan uit de oven en laat ze 20-30 minuten (kamertemperatuur) staan voordat u ze aansnijdt. Ze behouden meer natuurlijke sappen en snijden gelijkmatig zonder af te brokkelen. Indien nodig kunt u het vlees met de hand snijden, zodat het op de wagen past.

## **UW VLEESSNIJDER REINIGEN**



### **WAARSCHUWING**

Voordat u de VLEESSNIJDER schoonmaakt, monteert of demonteert, moet u ervoor zorgen dat de stroom is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact/stroombron is verwijderd!



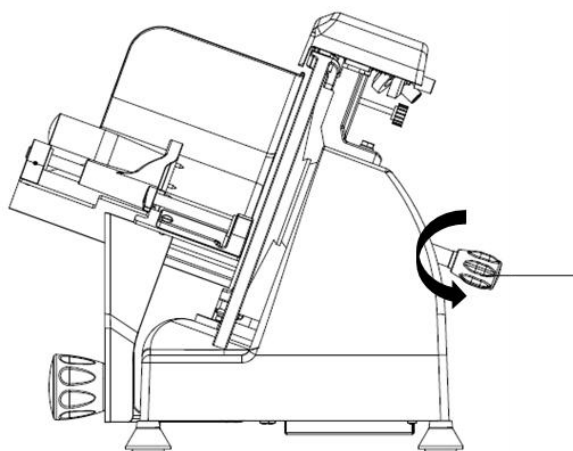
### **WAARSCHUWING**

Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren of schoonmaken van het mes, aangezien het extreem scherp is! Wij raden ten zeerste aan om snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.

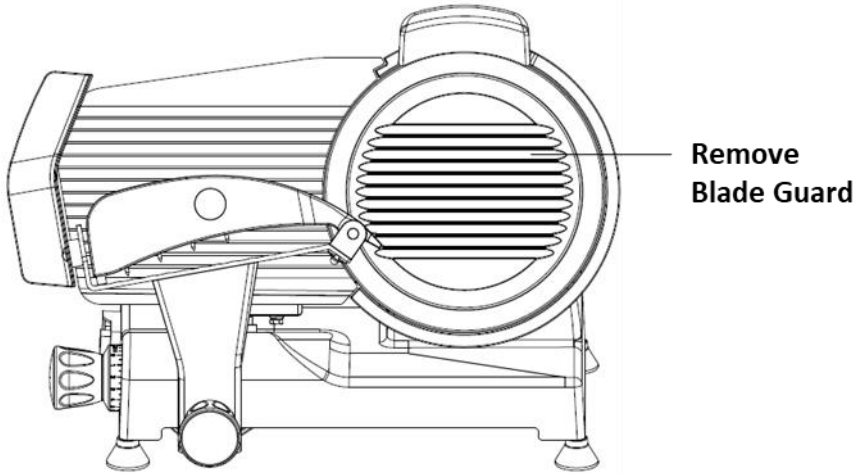
### **Om de snijmachine te demonteren:**

1. De snijmachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt, omdat bederfelijke voedselresten zich op de snijmachine of achter het snijmes kunnen ophopen (onderdeel nr. 8).
2. Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen om enig onderdeel van de Meat Slicer schoon te maken.

3. Draai de dikteafstelknop (onderdeel #2) helemaal naar de "O"-positie.
4. Om de verschuifbare voedselwagen (onderdeel #5) en de voedselduwarm (#12) te verwijderen, draait u de wagenknop (#4) onder de verschuifbare voedselwagen (#5) tegen de klok in en tilt u de voedsellade iets omhoog en beweging uit.
5. Draai met één hand plat op de mesbeschermer (onderdeel nr. 9) de zwarte mesbeschermerknop (#14, gelegen aan de achterkant van de snijmachine achter het mes) tegen de klok in totdat de mesbeschermer (#9) loskomt. (Zie Afb. 3)
6. Verwijder de drie kruiskopschroeven waarmee het mes vastzit (onderdeel #8). (Zie Afb. 3) Het mes is nu losgemaakt van de as en kan worden verwijderd door het voorzichtig naar buiten te trekken. **WEES UITERST VOORZICHTIG: Wij raden ten zeerste aan om snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.**






Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



**Afb. 3**

1. Maak het mes schoon met een vochtige spons of doek. Veeg weg van het mes (onderdeel #8). Veeg NOOIT in de richting van het mes.
2. Maak het mes (onderdeel nr. 8) NOOIT onder water schoon. Het hanteren van scherpe voorwerpen onder water is uiterst gevaarlijk.
3. Het mes (onderdeel #8), de mesbeschermer (#9), de voedselduwer (#12) en de voedselwagen (#5) kunnen allemaal met de hand worden gewassen in heet zeepsop. Omdat deze onderdelen in contact komen met voedsel, moeten ze op de juiste manier worden ontsmet. Laat gereinigde onderdelen aan de lucht drogen.
4. Dompel de motorconstructie van de vleessnijmachine nooit onder in water of een andere vloeistof.
5. Reinig het buitenoppervlak van het lichaam/motor van de vleessnijder met een vochtige doek en mild wasmiddel.

**BELANGRIJK: WAS GEEN ENKEL ONDERDEEL VAN DEZE  
SNIJMACHINE IN EEN VAATWASSER**

	<p>1. Draai de vergrendelknop van de mesafdekking los om de mesbeschermer los te maken</p>
	<p>2. Maak de mesafdekking los</p>
	<p>3 . Veeg het mes schoon met een doek</p>
<p>Week een schone doek in een mild schoonmaakmiddel en warm water. Was en spoel de boven- en onderkant (onderkant) van het mes voorzichtig af door vanuit het midden van het mes naar buiten te vegen.</p>	

### **Om de Slicer opnieuw in elkaar te zetten:**

**WEES UITERST VOORZICHTIG: Wij raden ten eerste aan om snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.**

1. Zorg ervoor dat de dikteafstelknop (onderdeel #2) helemaal in de "O"-positie staat.
2. Schroef het mes (onderdeelnr. 8) terug op zijn plaats.
3. Plaats de mesbeschermer (onderdeel #9) over het mesgat. Houd hem op zijn plaats zodat de lijnen van de mesbeschermer naar elkaar toe wijzen

en overeenkomen met de lijnen van de afstelplaat (onderdeel nr. 3) (horizontaal). Terwijl u de bladbeschermer op zijn plaats houdt, draait u de bladbeschermerknop (onderdeelnr. 14) met de klok mee totdat de bladbeschermer op zijn plaats zit. Naarmate de bladbeschermerknop strakker wordt, zal de bladbeschermer bijna gelijk liggen met het mes.

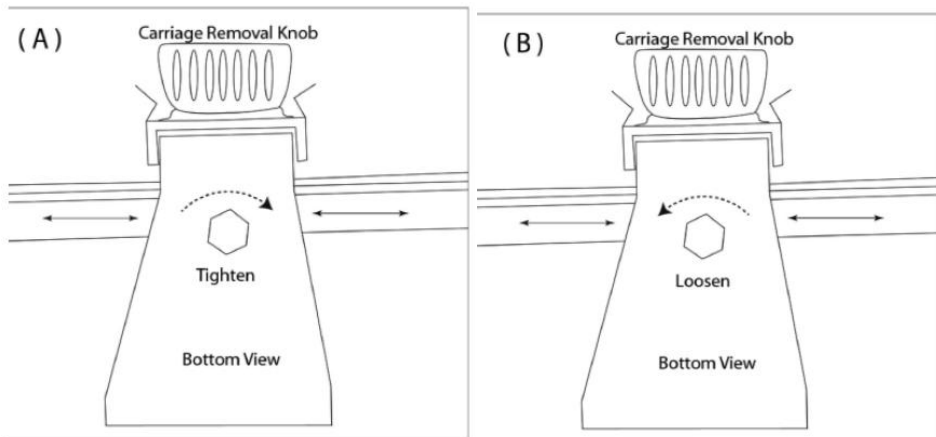
### **Opslag:**

#### **Zorg ervoor dat het mes goed vastzit en vergrendeld is.**

1. Draai de dikteafstelknop (onderdeel #2) helemaal naar de "O"-positie.
2. Lijn de afstelplaat (onderdeel #3) ALTIJD uit met het mes (#8) om het mes te beschermen wanneer de snijmachine wordt opgeborgen.
3. Opslaan in een droge, warme ruimte met een lage luchtvochtigheid.

### **Verschuifbare voedselwagen aanpassen:**

1. De wagen moet tijdens het snijden vrij langs de wagenstang kunnen glijden.
2. Mochten deze onderdelen niet soepel glijden, dan kunnen aanpassingen worden gedaan.
3. Aan de onderkant van de wagensteun vindt u een plastic schroef. Draai de schroef met de klok mee om de wagen vast te zetten (onder: A). Dit zal helpen de wagen te stabiliseren. Draai de schroef tegen de klok in om de wagen los te maken (onder: B). Hierdoor kan de wagen gemakkelijker glijden.



## Het slijpen van messen

1. Deze handeling moet worden uitgevoerd als het snijblad bot wordt. Houd er rekening mee dat het mes van gehard materiaal is gemaakt en bij normaal gebruik slechts één keer per jaar hoeft te worden geslepen.
2. Koppel het apparaat los.
3. Zorg ervoor dat de schijfdikteknop in de 'o'-positie staat.
4. Maak het deel van het mes dat moet worden geslepen ZORGVULDIG schoon.
5. Ontgrendel het slijpparaat met behulp van de veiligheidsborgschroef. Til het slijpsamenstel op en draai het 180° zodat beide slijpschijven in de juiste positie staan. Laat het slijpparaat zakken en vergrendel het op zijn plaats.
6. Sluit de machine aan en schakel hem in.
7. Druk met de knop aan de achterkant van de slijpunit de steen ongeveer 30 seconden tegen het roterende mes.
8. Na het slijpen is het belangrijk om de slijpschijf van het lemme te verwijderen door de drukknop aan de voorkant van het slijpparaat los te laten. Laat de snijmachine 2-3 seconden draaien nadat u deze knop hebt losgelaten.
9. Zet het slijpparaat terug in de oorspronkelijke positie door de veiligheidsschroef te ontgrendelen en 180° te draaien



	<p>1. Draai de knop los</p>
	<p>2. Draai 180° met de klok mee</p>
	<p>3. Druk op de onderstaande knop om het mes te slijpen</p>
	<p>4. Druk op de knop hierboven om het mes te slijpen</p>
<p>Slijp eerst het mes, slijp het mes en slijp vervolgens het mes om bramen van het mes te verwijderen. De volgorde moet correct zijn, anders wordt het mes beschadigd.</p>	

## ALGEMENE VEILIGHEIDSPRAKTIJKEN

De volgende veiligheidsinstructies zijn gericht aan zowel de bediener van de machine als de persoon die verantwoordelijk is voor het onderhoud. De gebruiker mag de machine alleen bedienen nadat hij goed op de hoogte is van de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden beschreven.  
**LEES DEZE HANDLEIDING MET AANDACHT .**

### **BELANGRIJK**

Elke verandering in de beveiligingssystemen en veiligheidsvoorzieningen tijdens het gebruik zal ernstige risico's voor de fysieke integriteit van de bediener met zich meebrengen.

## **Basisbedieningsprocedures**

### **Gevaren**

- Sommige delen van het apparaat bevatten onderdelen die zijn aangesloten of die zijn aangesloten op hoogspanning. Bij aanraking kunnen deze onderdelen ernstige elektrische schokken veroorzaken of dodelijk zijn.
- Volg elke bedieningsstap op volgorde en zorg ervoor dat alles correct werkt voordat u doorgaat naar de volgende stap.

### **Advies**

- Bij stroomtekort de machine onmiddellijk uitschakelen.
- Gebruik ALLEEN aanbevolen smeermiddelen, oliën of vetten.
- Schud het product niet. Dit kan de interne elektrische structuur beschadigen. Behandel de snijmachine voorzichtig wanneer u deze naar een andere locatie verplaatst.
- Zorg ervoor dat water, vuil of stof NIET in contact komen met de mechanische en elektrische onderdelen van de machine.
- Verander NIET de standaardkenmerken van de machine.
- Verwijder, scheur of verwijder GEEN veiligheids- of identificatielabels die op de machine zijn geplakt. Als labels zijn verwijderd of niet meer leesbaar zijn, neem dan contact op met Paladin Equipment via het "Contact

Us"-formulier op [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) voor vervanging.

## Veiligheidsprocedures en opmerkingen

### BELANGRIJK

Lees zorgvuldig ALLE INSTRUCTIES van deze handleiding voordat u de machine AANzet. Zorg ervoor dat u alle informatie in deze handleiding begrijpt. Als u vragen heeft, kunt u contact opnemen met Paladin Equipment via het "Contact Us"-formulier op [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

### Gevaar

- Een elektrische kabel of draad met een beschadigde mantel of slechte isolatie kan elektrische schokken of elektrische lekkage veroorzaken. Controleer vóór gebruik de toestand van alle draden en kabels. Gebruik de machine niet als kabels of draden beschadigd zijn.

### Advies

- Zorg ervoor dat u alle functies, bedieningsprocedures en informatie in deze handleiding goed begrijpt voordat u de machine gebruikt.
- Voordat u schakelaars, knoppen, hendels enz. gebruikt, moet u er zeker van zijn dat deze geschikt zijn voor de actie die u wilt uitvoeren. Raadpleeg bij twijfel deze handleiding.

### Vorzorgsmaatregelen

- De elektrische kabel moet compatibel zijn met het vermogen dat de machine nodig heeft.
- Kabels die de vloer of in de buurt van de machine raken, moeten worden beschermd tegen kortsluiting.

## Routine inspectie

### Advies

- Wanneer u de spanning van de riemen of kettingen controleert, mag u uw vingers NIET tussen de riemen en de poelies en ook niet tussen de ketting en de tandwielen steken.

### Vorzorgsmaatregelen

- Controleer de motor en glijdende of draaiende delen van de machine op abnormale geluiden.
- Controleer de spanning van de riemen en kettingen. Als een van beide tekenen van slijtage vertoont, mag u de machine niet gebruiken. Laat het onderdeel professioneel vervangen door een door Paladin goedgekeurde riem of ketting.
- Controleer de beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen om er zeker van te zijn dat ze goed werken.

## **Operatie**

### **Waarschuwingen**

- Gebruik de machine niet met lang haar dat enig onderdeel van de machine zou kunnen raken. Dit kan tot een ernstig ongeval leiden. Bind uw haar goed vast en/of bedek het met een muts of sjaal.
  - Alleen opgeleid of bekwaam personeel mag deze machine bedienen.
  - Raak het roterende mes tijdens het gebruik niet met uw hand aan.
  - Bedien de machine nooit zonder voedselduwer en voedselwagen.
- Werken zonder deze veiligheidsonderdelen kan ernstig letsel veroorzaken.

## **Na het beëindigen van de werkzaamheden**

### **Voorzorgsmaatregelen**

- SCHAKEL DE MACHINE altijd UIT voordat u gaat schoonmaken, door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Maak de machine nooit schoon tenzij deze volledig tot stilstand is gekomen.
- Zet alle componenten terug in hun functionele positie voordat u de machine weer AAN zet.
- Reinig vloeistoffen met een papieren handdoek of een ontsmette handdoek.
- Steek uw vingers NIET tussen riemen en katrollen, noch tussen kettingen en tandwielen.

## Onderhoud

### Gevaar

- Voer geen onderhoud uit aan de machine terwijl de stroom is ingeschakeld. Zorg ervoor dat u de snijmachine uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt voordat u enig onderhoud uitvoert.

### **BELANGRIJK**

Haal bij een noodsituatie altijd de stekker uit het stopcontact.

### Waarschuwing

- Elektrisch of mechanisch onderhoud moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Train nieuwe gebruikers over de juiste veiligheidsvoorzieningen en bediening van de voedselsnijder voordat ze de machine gebruiken. Zorg ervoor dat de snijmachine volledig is geïnspecteerd op juiste installatie en gecontroleerd op beschadigde of ontbrekende onderdelen voordat u de machine gebruikt, om ernstig letsel of schade aan de machine te voorkomen.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Gemaakt in China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk Support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **KOMMERSIELL SKÄRARE**

**MODELL: 1A-CS110**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.



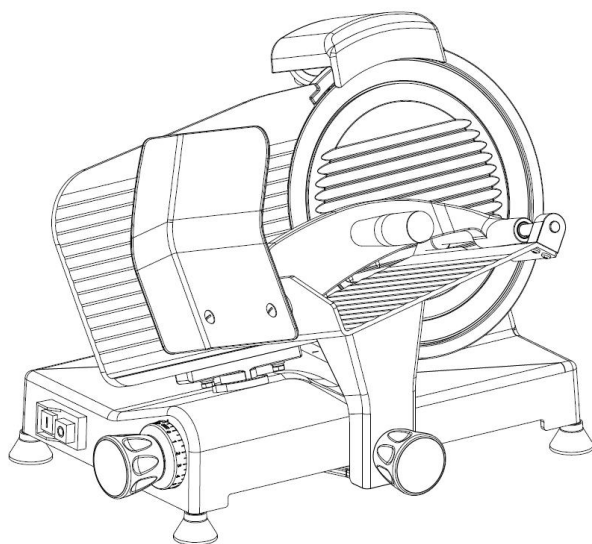


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: 1A-CS110



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## **VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER**

När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. **LÄS NOGGRANT OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING.**
2. **KONTROLLERA FÖR SKADA DELAR.** Innan du använder köttskäraren, kontrollera att alla delar fungerar korrekt och att de utför de avsedda funktionerna. Kontrollera om rörliga delar är inriktade, bindning av rörliga delar, montering och andra förhållanden som kan påverka driften.
3. Dra ut nätsladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring. **BLADET ÄR EXCEPTIONELLT SKARPT; HANTERA MYCKET FÖRSIKTIGT**
4. Denna apparat är **INTE** avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
5. **LÄMNA ALDRIG KÖTTSKÄRAREN OBJEKT UNDER DEN KÅR!**
6. Undvik kontakt med rörliga delar. **SÄTTA ALDRIG FINGRARNÄRA KLAGET NÄR DET ÄR I DRIFT.**
7. Placera aldrig enheten nära en het brännare, i en ugn eller i en diskmaskin. **SLICEREN TÅR INTE DISKMASKINEN.**
8. Använd **INTE** köttskäraren eller någon annan elektrisk utrustning med en skadad sladd eller kontakt eller efter att enheten inte fungerar. Ring vår kundtjänsthotline på 417-821-4600 för felsökning och reservdelar.
9. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk. **ANVÄND INTE UTOMHUS.**
10. **LÅT INTE** nätsladden hänga över kanten på ett bord eller bänk, vidrör skarpa kanter eller vidrör heta ytor.
11. **Låt INTE** nätsladden bli veck, fastnat under skärmaskinen eller linda den runt skärmaskinen.

12. Dra INTE i sladden när du kopplar ur maskinen. Kontakten ska alltid tas bort genom att dra i själva kontakten för att förhindra skada på sladden.
13. För att minska risken för elektriska stötar har denna produkt en polariserad kontakt. Den ena spetsen är bredare än den andra. Kontakten är avsedd att passa i ett polariserat uttag, och endast på ett sätt. När kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en kvalificerad elektriker för att installera rätt uttag. **ÄNDRA INTE PÅ NÅGOT SÄTT.**
14. Placera apparaten på en fast och stabil yta. Se till att apparaten inte placeras nära bänkskivans kant, där den lätt kan skjutas av eller falla.
15. Använd INTE din skiva i ett apparatgarage eller under ett väggskåp . Koppla alltid bort enheten från eluttaget vid förvaring i ett apparatgarage. Att inte göra det kan skapa en brandrisk, särskilt om apparaten vidrör garagets väggar eller dörren vidrör enheten när den stängs.
16. Koppla ALDRIG in eller förvara apparaten i ett område som kan bli översvämmat.
17. För att skydda mot risken för elektriska stötar, lägg INTE skärmaskinen i vatten eller andra vätskor.
18. Använd INTE köttskäraren med våta händer eller när du står på ett vått golv. ANVÄND INTE köttskäraren om den är våt eller fuktig.
19. Använd endast tillbehör som rekommenderas av Paladin för användning med din produkt. Tillbehör som kan vara lämpliga för en skärmaskin kan skapa risk för brand, elektriska stötar eller skador när de används med en annan kvarn. **ANVÄND INTE tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren .**
20. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller slipande trasor vid rengöring av enheten.
21. Använd skärmaskinen för att skära ENDAST avsedd mat. Försök inte att skiva fryst mat, ben, bilar , plast etc.
22. ANVÄND INTE apparaten för något annat än dess avsedda användning.
23. Den kommersiella matskäraren har ett vasst blad. För att undvika

skador, handmata aldrig mat som ska skivas . Använd alltid enheten när den är helt monterad med matvagn och matpåskjutare.

24. Rör ENDAST bladet när strömmen är AV och du tar bort den och rengör den, enligt instruktionerna. RÖR INTE bladet när strömmen är på.

25. Följ instruktionerna när du lyfter eller flyttar köttskäraren. Närhelst du flyttar eller lyfter skivan r, placera försiktigt din kropp för att undvika kontakt med bladet.



26. När bladet rör sig, placera händerna endast på den rekommenderade tryckytan.

27. Efter att du har satt tillbaka den avtagbara vagnen , använd aldrig skivan om den inte är helt upprätt och helt monterad.

28. För att undvika oavsiktlig kontakt med bladet när skärmaskinen inte används eller när du lyfter skärmaskinen, vrid alltid vredet för justerbar tjocklek till "O" så att justeringsplattan täcker kanten av bladet.

29. Använd INTE under påverkan av droger eller alkohol.

30. Observera att felaktig användning av denna produkt upphäver garantin.

	<b>WARNING!</b> Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure <b>PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!</b>
 <b>SHARP BLADE</b>	<b>WARNING!</b> HANDLE CAREFULLY! <b>KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!</b> Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

## UPPACKNING

**VIKTIGT:** För att undvika skador när du packar upp enheten, följ dessa instruktioner.

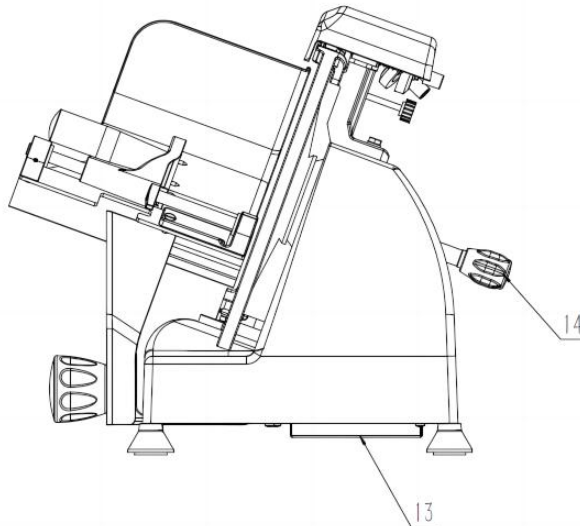
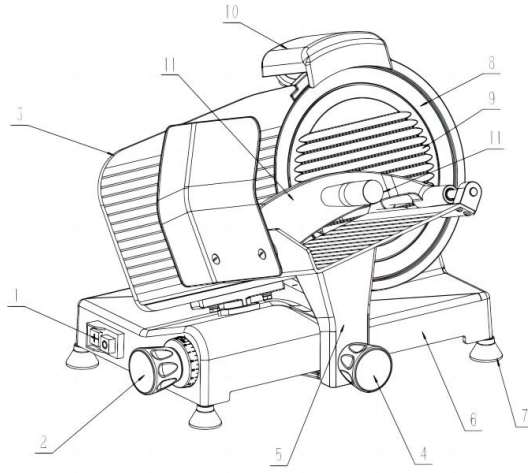
1. Lägg lådan på en stor, stadig plan yta.
2. Ta bort instruktionsboken och annan litteratur.

3. Skjut polyfoam packning upp och av enheten. Lyft upp skivaren ur kartongen och placera den på en stadig, plan yta.
4. Ta bort skyddspåsen.
5. För att lyfta och flytta enheten, böj knäna för att undvika ryggsador. Placera ena handen på botten av motorhuset och den andra under köttskivans vagn.
6. Ta bort de orangea knivskydden från skärbladet innan du slår på enheten.
7. Var **extremt försiktig** när du hanterar bladet.
8. Håll alla plastpåsar borta från barn.  
Spara allt förpackningsmaterial i händelse av att maskinen måste skickas igen i framtiden.

## **INSTRUKTIONER FÖR UPPPAKNING**

36. Lägg matskäraren på en stor, stadig plan yta.
37. Lägg matskäraren i plastpåsen.
38. Placera poly-skuminsatser på varje ände av matskäraren.
39. Lägg den förpackade enheten i den upprättstående lådan.
40. Byt ut den övre korrugerade insatsen, instruktionsboken och annan litteratur.

## **LÄR KÄNNA DIN SLICER**



1. Säkerhetsknapp på/av (I/O) (röd och grön)
2. Justeringsratt för tjocklek
3. Justeringsplatta
4. Vred för borttagning av vagn
5. Glidande matvagn
6. Bostäder
7. Halkfria fötter
8. Blad

9. Bladskydd
10. Bladslipare (borttagbar)
11. Handtag för matpåskjutare
12. Matpådrivare
13. Botten
14. Bladskyddsknopp

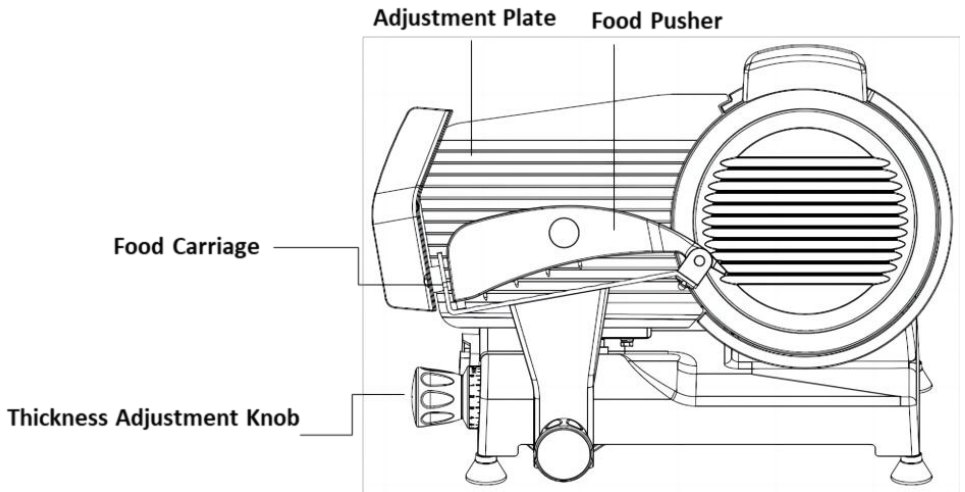
## ANVÄNDA DIN KÖTTSKÄRARE

Innan du använder din kommersiella köttskärare för första gången, tvätta alla delar noggrant, var noga med att ta bort allt fett och olja från ytan. Torka alla delar noggrant innan du sätter ihop dem igen. (SE AVSNITTET RENGÖRING OCH UNDERHÅLL I MANUALEN).

**Nu när din skärmaskin är färdigmonterad och redo att användas, är det dags att skiva dina favoritkött, ostar och grönsaker! Se till att du läser och till fullo förstår de viktiga säkerhetsåtgärderna och allmänna säkerhetsföreskrifterna i denna handbok innan du börjar.**

1. Placera köttskäraren på en plan, stabil yta.
2. Anslut apparaten till ett korrekt klassificerat eluttag (120V AC, 60HZ).  
**OBS:** Se till att ta bort skyddande bladskydd från kanten på bladet (del #8) innan du ansluter skärmaskinen till uttaget. Dessa används endast för frakt.
3. Placera mat på den skjutbara matvagnen (del #5) mellan justeringsplattan (#3) och matpåskjutaren (#12). För att undvika skador, använd ALLTID Food Pusher-handtaget (#11) för att skiva kött. (Se fig. 1)
4. Vrid på tjockleksjusteringsratten (del #2) för att ställa in justeringsplattan (del #3) för önskad skärtjocklek. Vrid medurs för tunnare snitt, moturs för tjockare skivning. (Se fig. 1)





**figur 1**

5. För att slå PÅ köttskäraren, tryck på den gröna "I"-knappen. (Se fig. 2)



6. För att stänga AV köttskäraren, tryck på den röda "O"-knappen. (Se fig. 2)

7. När du använder skärmaskinen, ställ dig vid sidan av skärmaskinen mittemot bladet. Se bilden till höger för att hjälpa dig positionera dig.

8. Placera en bricka eller tallrik bakom köttskäraren och under bladet (del #8) för att samla upp den skivade maten när den lämnar bladområdet.

9. Håll i matutskjutarens handtag (del #11) med din högra hand. Håll dina händer skyddade bakom Food Pusher #5.

**10. ANVÄND ALDRIG DENNA SLICER UTAN MATPUSHERN.**

**Viktigt:** Se avsnittet "Tips för att skära mat" när du skivar olika typer av

matvaror.

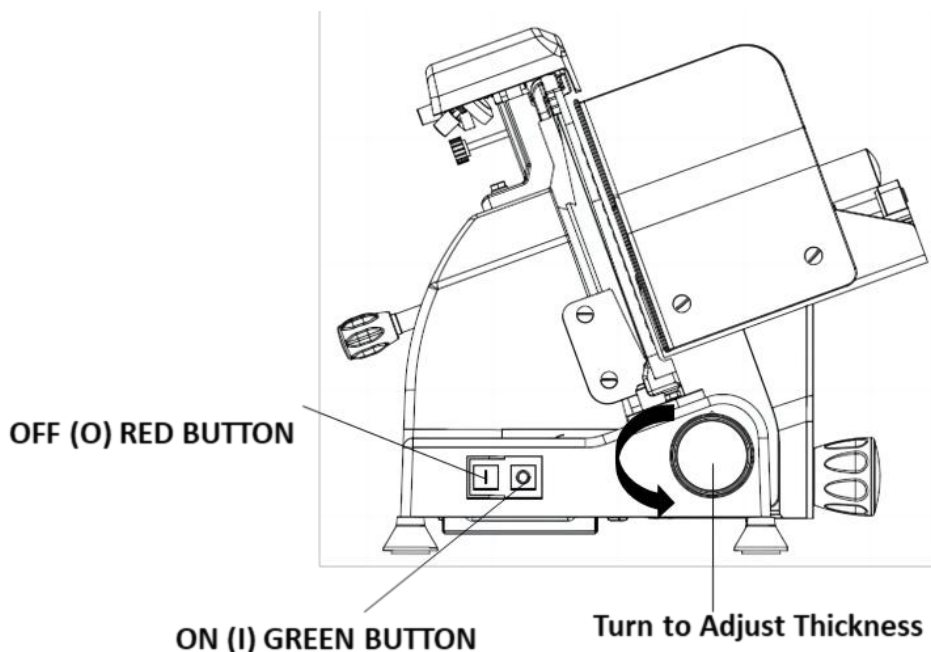
11. Använd en jämn, stadig rörelse och börja LÅNGSAMT skära. Applicera ett lätt och jämnt tryck med matpusherhandtaget (del #11) för att flytta maten mot justeringsplattan (#3) samtidigt som matvagnen (#5) långsamt skjuts över bladet (#8). Detta kommer att hjälpa till att säkerställa jämn skivning. Fortsätt att glida LÅNGSAMT, fram och tillbaka, tills du har skivat önskad mängd kött.

**OBS:** Köttskäraren gör bara skivor när matvagnen flyttas framåt.

12. När du är klar, stäng av köttskäraren "AV" (0) genom att trycka på den röda knappen. (Se fig. 2)

13. Koppla alltid ur köttskäraren från strömkällan när köttskivan inte används.

14. För säkerhets skull, vrid alltid tjockleksjusteringsknappen (del #2) hela vägen till "O"-läget efter användning för att ordentligt skydda den vassa kanten på bladet (#8).



**Fig. 2**

## Tips för att skära mat



### VARNING

Denna köttskärare är inte avsedd att skära igenom ben! Att skära igenom ben kommer att orsaka allvarlig skada på Meat Slicer och ogiltigförklara garantin!

- Urbena alltid kött innan du skivar det
- Frukter (persikor, äpplen, avokado etc.) ska vara fria från frön. Undantaget är tomater.
- **INTE** helt fryst mat.
- Om du har för stor köttbit (som stekt eller baconskiva) kan du behöva skära köttet för hand i mindre, mer hanterbara bitar att skiva.
- Mat med ojämn konsistens, som fisk och tunna biffar, är ofta svåra att skiva. Lägg i frysen i cirka 20 minuter för att delvis frysa innan du försöker skära.

**Pålägg** : Pålägg håller sig längre och behåller smaken om de skivas efter behov. För bästa resultat, kyl till ungefär: 40°-48°. Ta bort eventuella plast- eller hårda höljen innan du skär. Använd ett konstant, försiktigt tryck för jämn skivning.

**Ost** : Ost kan vara svår att skiva (särskilt mjuka ostar). En liten mängd mineralolja kan appliceras lätt på bladet med en pappershandduk för att förhindra att osten fastnar under skivningen. **Varning: Bladet är vasst. Rör inte bladet direkt. Vi rekommenderar starkt att du använder skärtåliga handskar vid applicering.** Kyl osten ordentligt till ca. 40° - 48° innan skivning. Låt osten bli rumstemperatur före servering.

### **VIKTIGT: Om ost (fastnar vid) binder på bladet vid skivning:**

- V) Kyl osten igen så den är kallare (inte fryst).
- W) Använd mindre spänning på matpusherhandtaget (del #11) mot bladet.
- X) Använd LÅNGSAMARE skivningsdrag.

**Bröd & kakor** : Nybakat bröd ska kylas till rumstemperatur innan servering.

Använd dagsgammalt bröd för extra tunna skivor för rostad bröd. Din skivare är idealisk för alla typer av bröd, pundkaka eller fruktkaka. Kyl bröd eller kakor till ca. 40° - 48° för enklare skivning och för att undvika att rivas eller smulas sönder.

**Varma stekar: nötkött, fläsk, lamm, kalkon, skinka**: När du skär varma benfria stekar, ta ut ur ugnen och låt stelna i 20-30 minuter (rumstemperatur) innan du skivar. De kommer att behålla mer naturliga juicer och skiva jämnt utan att smula sönder. Skär vid behov köttet för att passa på vagnen.

## **RENGÖRA DIN KÖTTSKÄRARE**



**VARNING**

Innan du rengör, sätter ihop eller tar isär KÖTTSKIVARE, se till att strömmen är AV och att stickkontakten är ur uttaget/strömkällan!

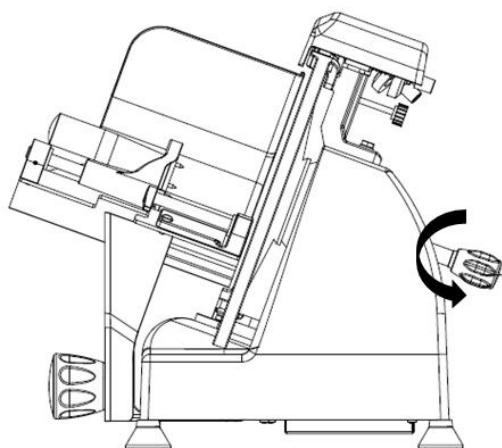


**VARNING**

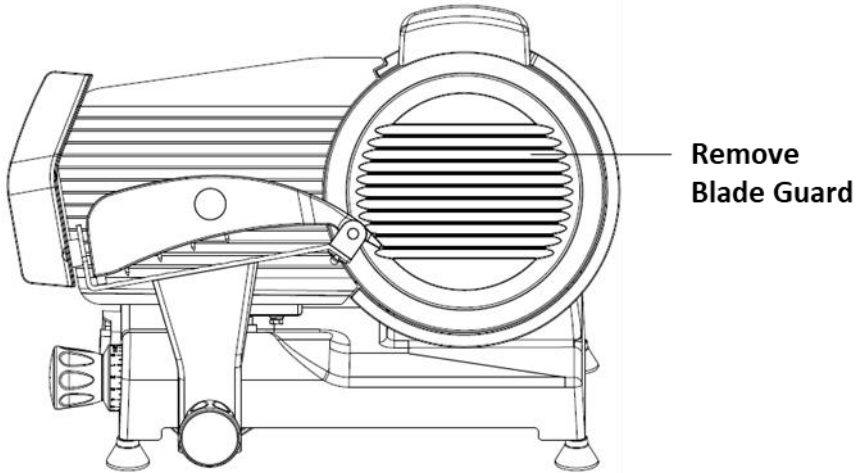
Var extremt försiktig när du hanterar eller rengör bladet, eftersom det är extremt vasst! Vi rekommenderar starkt att du använder skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.

## För att demontera skivaren:

1. Skivmaskinen ska rengöras efter varje användning eftersom ömtåliga matrester kan samlas på skivaren eller bakom skärbladet (del #8).
2. Använd inte stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av Meat Slicer.
3. Vrid tjockleksjusteringsvredet (del #2) hela vägen till "O"-läget.
4. För att ta bort den skjutbara matvagnen (del #5) och matpåskjutararmen (#12), skruva loss vagnsknappen (#4) under den glidande matvagnen (#5) moturs och lyft matbrickan lätt uppåt och ut i rörelse.
5. Med en hand platt på bladskyddet (del #9), vrid den svarta bladskyddsknappen (#14, placerad på baksidan av skärmaskinen bakom bladet) moturs tills bladskyddet (#9) släpps. (Se fig. 3)
6. Ta bort de tre Phillips-skruvorna som håller bladet (del #8). (Se fig. 3) Bladet är nu frigjort från skaftet och kan tas bort genom att försiktigt dra utåt. **ANVÄND EXTREMT FÖRSIKTIGHET: Vi rekommenderar starkt att du använder skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.**






Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



**Fig. 3**

1. Rengör bladet med en fuktig svamp eller trasa. Torka bort från bladet (del #8). Torka ALDRIG mot bladet.
2. Rengör ALDRIG bladet (del #8) under vatten. Att hantera vassa föremål under vatten är extremt farligt.
3. Bladskyddet (Del #8) (#9), Food Pusher (#12) och Food Carriage (#5) kan alla handtvättas i varmt tvålsvatten. Eftersom dessa delar kommer i kontakt med mat bör de saneras ordentligt. Låt desinficerade delar lufttorka.
4. Sänk aldrig ned motorenheten på köttskivan i vatten eller annan vätska.
5. Rengör utsidan av köttskärarens kropp/motor med en fuktig trasa och mild rengöringsmedel.

**VIKTIGT: DISKA INTE NÅGON DEL AV DEN HÄR SKIVARE I EN DISKMASKIN**

	<p>1. Lossa knivskyddets låsknopp för att frigöra knivskyddet</p>
	<p>2. Lossa knivskyddet</p>
	<p>3 . Torka rent bladet med en trasa</p>
<p>Blötlägg en ren trasa i ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Tvätta och skölj försiktigt toppen och botten (undersidan) av bladet genom att torka från mitten av bladet och utåt.</p>	

### Så här sätter du ihop skivaren:

**ANVÄND EXTREMT FÖRSIKTIGHET: Vi rekommenderar starkt att du använder skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.**

1. Se till att tjockleksjusteringsvredet (del #2) är hela vägen till "O"-läget.
2. Skruva tillbaka bladet (del #8) på plats.
3. Rikta upp bladskyddet (del #9) över bladhålet. Håll på plats så att linjerna på bladskyddet stämmer överens med linjerna på justeringsplattan (del #3) (horisontell). Medan du håller bladskyddet på plats, vrid

bladskyddsknappen (del #14) medurs tills bladskyddet skruvas på plats. När bladskyddsknappen dras åt kommer bladskyddet att bli nästan jämnt med bladet.

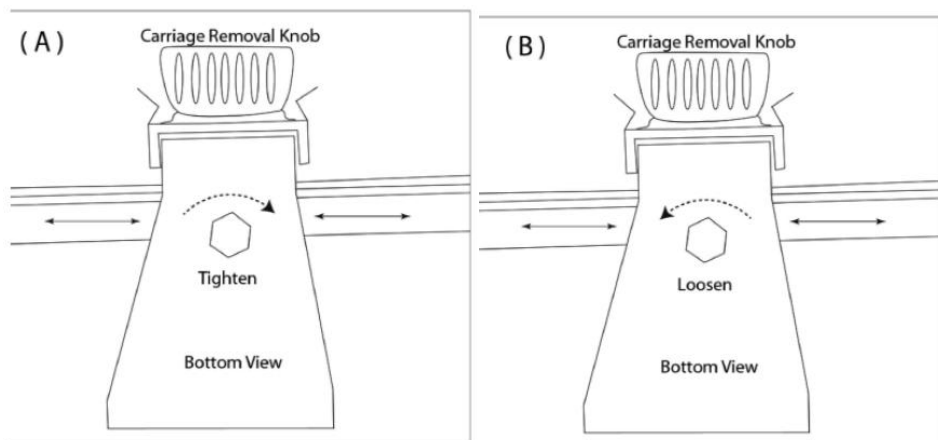
### Lagring:

**Se till att bladet är ordentligt åtdraget och låst.**

1. Vrid tjockleksjusteringsvredet (del #2) hela vägen till "O"-läget.
2. Rikta ALLTID in justeringsplattan (del #3) med bladet (nr 8) för att skydda bladet när skärmaskinen förvaras.
3. Förvara på en torr, varm plats med låg luftfuktighet.

### Justering av den skjutbara matvagnen:

1. Vagnen ska glida fritt längs vagnstången vid skivning.
2. Skulle dessa delar inte glida smidigt kan justeringar göras.
3. Längst ner på vagnstödet hittar du en plastskruv. Vrid skruven medurs för att dra åt vagnen (nedan: A). Detta hjälper till att stabilisera vagnen. Vrid skruven moturs för att lossa vagnen (nedan: B). Detta kommer att hjälpa vagnen att glida lättare.



### Bladslipning

1. Denna operation bör utföras om skärbladet blir matt. Det bör noteras att bladet är tillverkat av härdat material och ska vid normal användning



endast behöva slipas en gång om året.

2. Koppla ur enheten.

3. Se till att skivtjockleksratten är i läge 'o'.

4. Rengör den del av bladet som ska slipas noggrant.

5. Lås upp slipanordningen med hjälp av säkerhetslåsskruven. Lyft upp slipenheten och vrid den 180° så att båda slipskivorna är i rätt läge. Sänk slipanordningen och lås i läge.

6. Koppla in maskinen och slå på den.

7. Använd knappen på baksidan av slipenheten och tryck stenen mot det roterande bladet i cirka 30 sekunder

8. Efter slipning är det viktigt att ta bort slipskivan från bladet genom att släppa tryckknappen på framsidan av slipanordningen. Kör skivaren i 2-3 sekunder efter att du släppte den här knappen.

9. Återställ skärpanordningen till sitt ursprungliga läge genom att låsa upp säkerhetsskruven och rotera 180°



1. Lossa vredet



2. Roterar 180° medurs



3. Tryck på knappen nedan för att slipa bladet



4. Tryck på knappen ovan för att slipa bladet

Slipa först bladet, slipa kniven och slippa sedan bladet för att ta bort grader från bladet. Beställningen måste vara korrekt, annars skadas bladet.

## ALLMÄNNA SÄKERHETSPRAKSIS

Följande säkerhetsinstruktioner riktar sig till både operatören av maskinen och den person som ansvarar för underhållet. Användaren ska endast använda maskinen efter att ha varit väl förtrogen med säkerhetsprocedurerna som beskrivs i denna handbok. **LÄS DENNA MANUAL MED UPPMÄRKSAMHET .**

### VIKTIG

Varje förändring av skyddssystem och säkerhetsanordningar under drift kommer att skapa allvarliga risker för operatörens fysiska integritet.

## Grundläggande driftprocedurer

## **Faror**

- Vissa delar av enheten har delar som är anslutna eller har delar anslutna till högspänning. Vid beröring kan dessa delar orsaka allvarliga elektriska stötar eller vara livsfarliga.
- Följ varje operationssteg i ordning och se till att allt fungerar korrekt innan du fortsätter till nästa steg.

## **Råd**

- Vid strömbrist, stäng omedelbart av maskinen.
- Använd ENDAST rekommenderade smörjmedel, oljor eller fetter.
- Skaka inte produkten. Detta kan skada den inre elektriska strukturen. Hantera skäraren försiktigt när du flyttar den till en annan plats.
- Låt INTE vatten, smuts eller damm komma i kontakt med maskinens mekaniska och elektriska komponenter.
- ÄNDRA INTE maskinens standardegenskaper.
- Ta INTE bort, riva av eller makulera några säkerhets- eller identifieringsetiketter som sitter fast på maskinen. Om några etiketter har tagits bort eller inte längre är läsliga, kontakta Paladin Equipment via formuläret "Kontakta oss" på [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com) för utbyte.

## **Säkerhetsrutiner och anmärkningar**

### **VIKTIG**

Läs noga igenom ALLA INSTRUKTIONER i denna bruksanvisning innan du sätter PÅ maskinen. Se till att du förstår all information som finns i denna manual. Om du har frågor, kontakta Paladin Equipment via formuläret "Kontakta oss" på [www.paladinequipment.com](http://www.paladinequipment.com)

## **Fara**

- En elkabel eller ledning med skadad mantel eller dålig isolering kan orsaka elektriska stötar eller elektriskt läckage. Innan användning, kontrollera villkoren för alla ledningar och kablar. Använd inte maskinen om kablar eller ledningar är skadade.

## **Råd**

- Se till att du grundligt förstår alla funktioner, driftsprocedurer och information i denna handbok innan du använder maskinen.
- Innan du använder några omkopplare, knappar, spakar, etc., se till att det är rätt för den åtgärd du vill utföra. Vid tveksamhet, konsultera denna manual.

### **Försiktighetsåtgärder**

- Elkabeln måste vara kompatibel med den ström som maskinen kräver.
- Kablar som berör golvet eller nära maskinen måste skyddas mot kortslutning.

## **Rutininspektion**

### **Råd**

- När du kontrollerar spänningen på remmarna eller kedjorna, för INTE in fingrarna mellan remmarna och remskivorna och inte heller mellan kedjan och kugghjulen.

### **Försiktighetsåtgärder**

- Kontrollera motorn och maskinens glidande eller vridbara delar vid onormala ljud.
- Kontrollera spänningen på remmarna och kedjorna. Om någon av dem visar tecken på slitage, använd inte maskinen. Låt ersätta delen professionellt med en Paladin-godkänd rem eller kedja.
- Kontrollera skydd och säkerhetsanordningar för att säkerställa att de fungerar korrekt.

## **Drift**

### **Varningar**

- Använd inte maskinen med långt hår som kan vidröra någon del av maskinen. Detta kan leda till en allvarlig olycka. Knyt håret väl och/eller täck det med en mössa eller halsduk.
- Endast utbildad eller utbildad personal får använda denna maskin.
- Rör inte det roterande bladet med handen under drift.
- Använd aldrig maskinen utan matpåskjutaren och matvagnen. Att arbeta utan dessa säkerhetsdelar kan orsaka allvarliga skador.

## Efter avslutat arbete

### Försiktighetsåtgärder

- STÄNG ALLTID AV MASKINEN före rengöring genom att dra ut kontakten ur uttaget.
- Rengör aldrig maskinen om den inte har stannat helt.
- Sätt tillbaka alla komponenter till sina funktionella lägen innan du sätter PÅ maskinen igen.
- Rengör vätskor med en pappershandduk eller sanerad handduk.
- För INTE in fingrarna mellan remmar och remskivor eller kedjor och kugghjul.

## Underhåll

### Fara

- Utför inget underhåll på maskinen medan strömmen är på. Se till att stänga av skärmaskinen och dra ut kontakten ur uttaget innan du utför något underhåll.

### VIKTIG

Dra alltid ut kontakten ur uttaget i alla nödsituationer.

### Varning

- Elektriskt eller mekaniskt underhåll måste utföras av kvalificerad personal.

Utbilda nya användare i korrekta säkerhetsfunktioner och användning av matskäraren innan de använder maskinen. Se till att skärmaskinen har inspekterats fullständigt för korrekt installation och kontrollerats för skadade eller saknade delar innan du använder maskinen för att förhindra allvarlig skada eller skada på maskinen.



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk Support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Tillverkad i Kina**