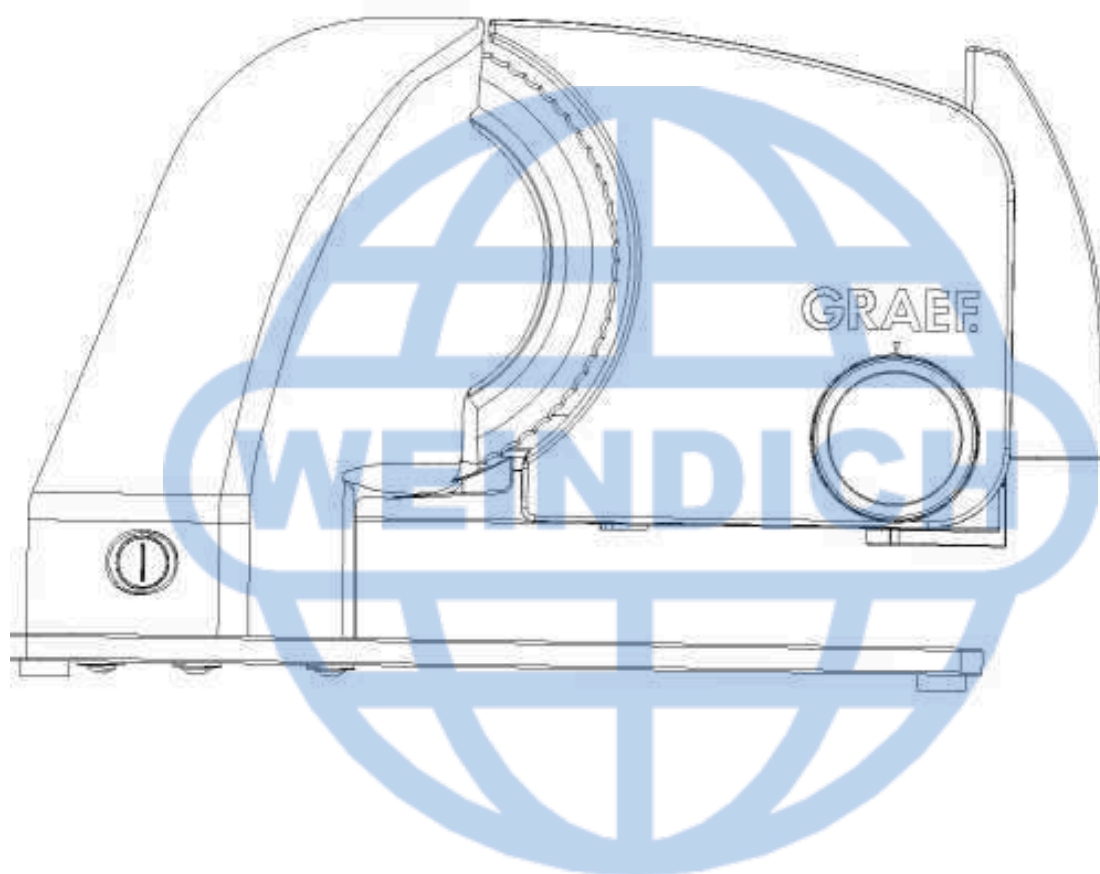


INSTRUKCJA OBSŁUGI KRAJALNICY ŻYWNOCÍ GRAEF VIVO V10 VIVO V20



Instrukcja przeznaczona jest dla użytkownika. Naprawianie sprzętu przez osoby nieuprawnione grozi wypadkiem.

WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamięckiego 8
41-503 Chorzów
tel. (32) 2 456 014, 770 74 60
fax (32) 2 458 466
e-mail: serwis@weindich.pl
www.weindich.pl

Generalny dystrybutor:

WEINDICH Sp. J.

Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii

ul. Adamieckiego 8

PL 41-503 Chorzów

tel. (32) 2 456 014, 770 74 60

fax (32) 2 458 466

e-mail: serwis@weindich.pl

www.weindich.pl

Adres dystrybutora:



Dane kontaktowe naszego działu obsługi klienta:

Tel. +48 32 770 74 60

E-mail serwis@weindich.pl

Web <http://www.weindich.pl>

Godziny pracy:

pon. – pt. godz. 8:00 - 17:00

sob. godz. 8:00 - 13:00

Wszelkie prawa zastrzeżone
WEINDICH Sp. J. Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamieckiego 8
PL 41-503 Chorzów



Przekazywanie instrukcji obsługi osobom trzecim, powielanie jej w jakiegokolwiek formie - również we fragmentach - oraz stosowanie i/lub przekazywanie jej treści jest niedozwolone bez zgody firmy Weindich. Firma Weindich zastrzega sobie prawa do wprowadzania zmian i poprawek w produktach bez uprzedzenia.

Serdecznie gratulujemy Państwu z okazji kupna krajalnicy do żywności firmy GRAEF i dziękujemy za Państwa zaufanie do naszej Firmy.



Przed uruchomieniem należy zapoznać się i przestrzegać instrukcji obsługi oraz przepisów bezpieczeństwa!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszystkie niezbędne i warte poznania informacje, gwarantujące Państwu wysoką jakość wyrobu oraz bezawaryjną produkcję. W rozdziale „Obsługa” zawarto ważne wskazówki dla zapewnienia długotrwałej żywotności nabytej krajalnicy.

Przed zapoznaniem się z wyrobem przy praktycznym zastosowaniu, powinni Państwo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, w celu osiągnięcia jak największych możliwych korzyści w czasie produkcji.

Za szkody i zakłócenia w pracy urządzenia, powstałe na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, nie ponosimy odpowiedzialności.

Jedynie znajomość podanej instrukcji pozwala na uniknięcie błędów w trakcie obsługi i gwarantuje bezawaryjną eksploatację. Ważnym jest także, aby kompetentne osoby zapoznały się z niniejszą dokumentacją techniczną.

Pełna dokumentacja powinna zawsze znajdować się w pobliżu urządzenia i być dostępna dla personelu serwisowego i obsługującego.

Gdyby mimo to wystąpiły kiedyś trudności prosimy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta i napraw, względnie jednego z naszych przedstawicielstw, które to chętnie udzielą Państwu pomocy.

Opisy, dane techniczne i informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają stanowi w chwili oddania do druku. Zastrzegamy sobie prawo wprowadzenia zmian technicznych, koniecznych dla poprawy jakości wyrobu.

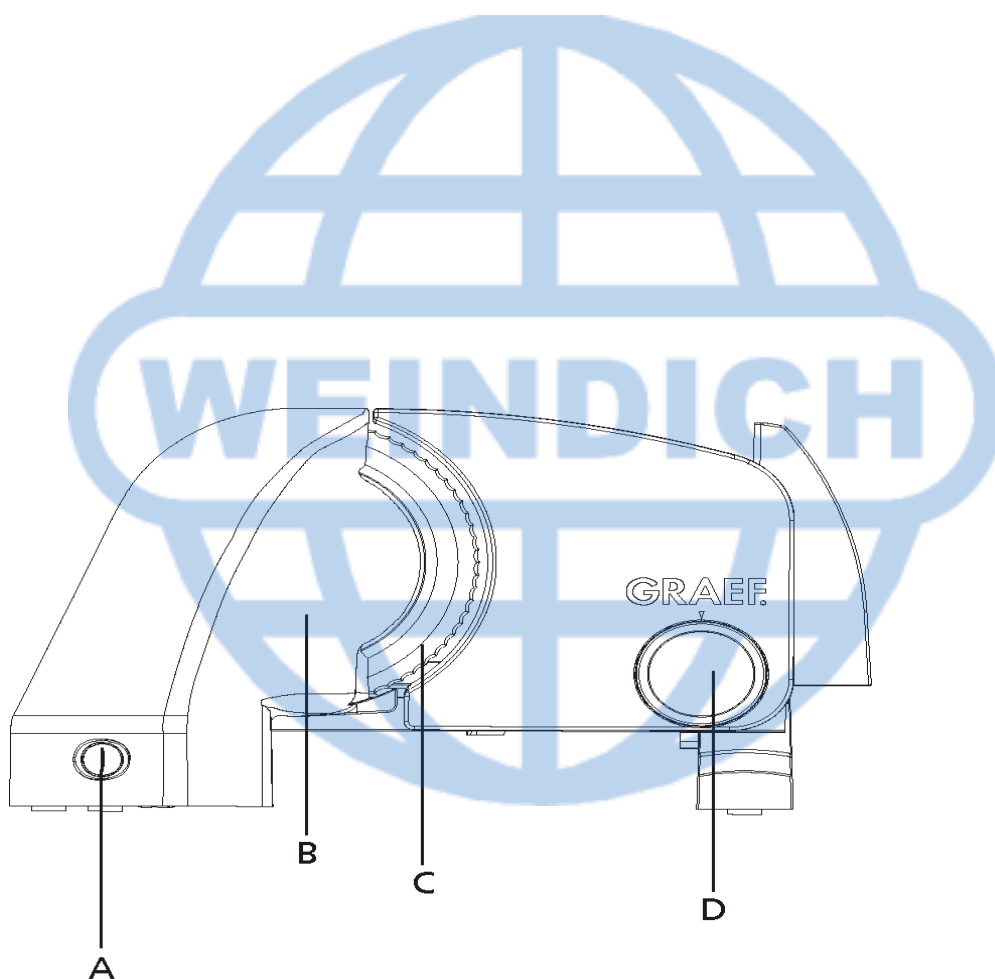
Wszelkie prawa zastrzeżone
WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamieckiego 8
PL 41-503 Chorzów

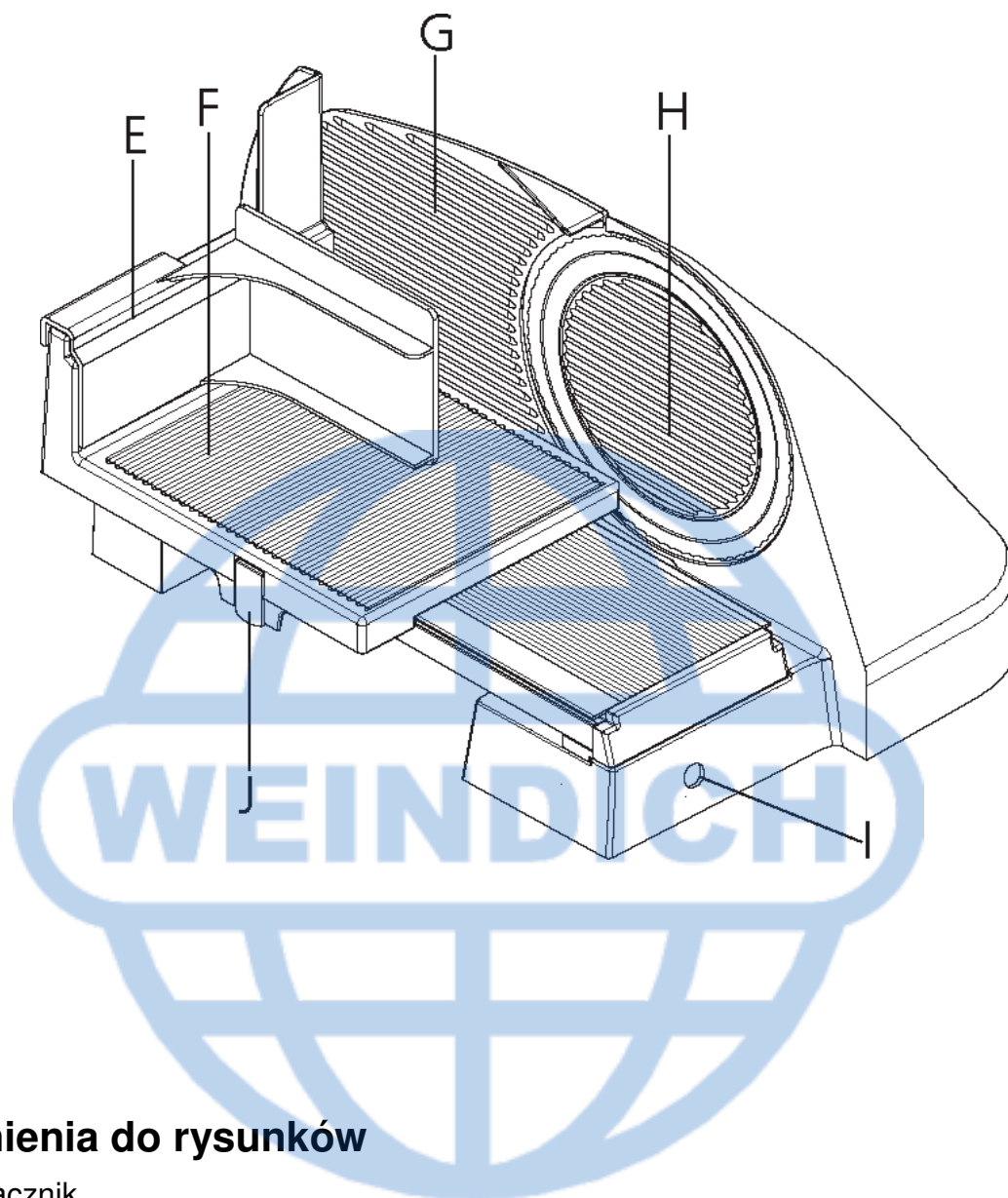


Maszyna spełnia wszelkie normy Unii Europejskiej, m.in. normy związane z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Urządzenie pochodzi z kraju będącego członkiem UE oraz posiada certyfikat CE.



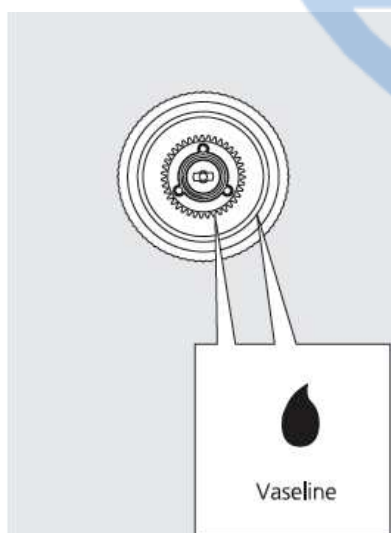
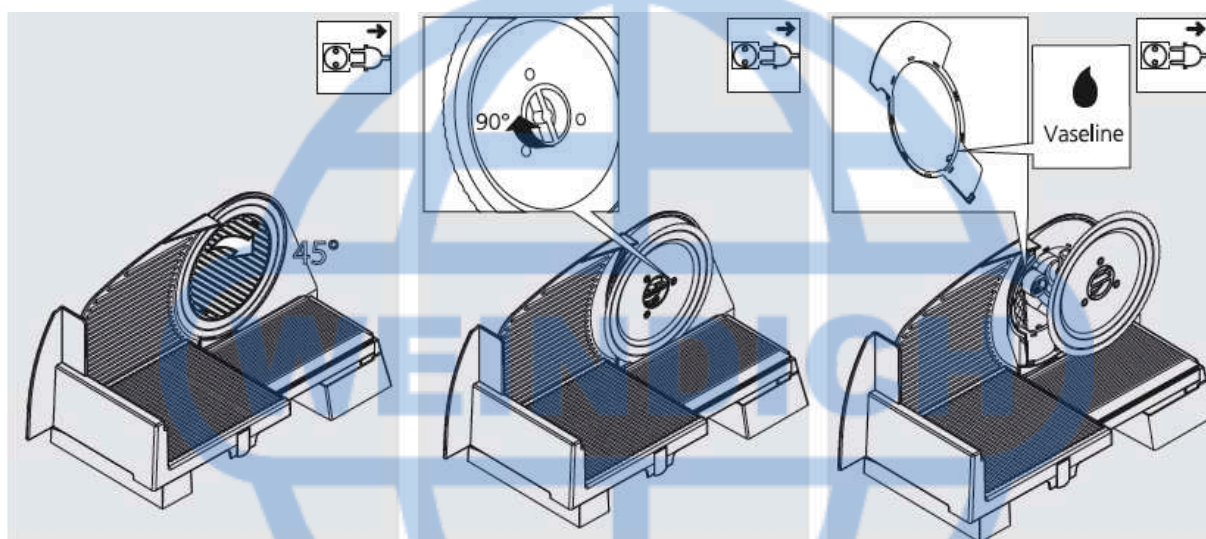
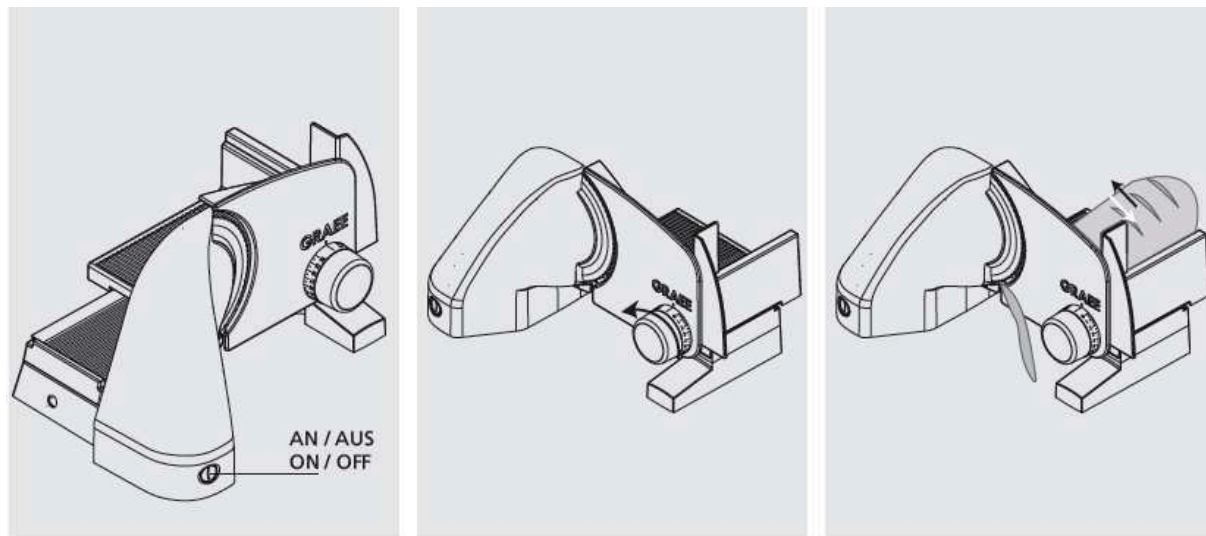
W przypadku innych zastosowań należy zasięgnąć w firmie macierzystej informacji, czy maszynę można zastosować do danego celu. Producent nie przejmuje odpowiedzialności ani gwarancji za wykorzystywanie niezgodne z jej przeznaczeniem.

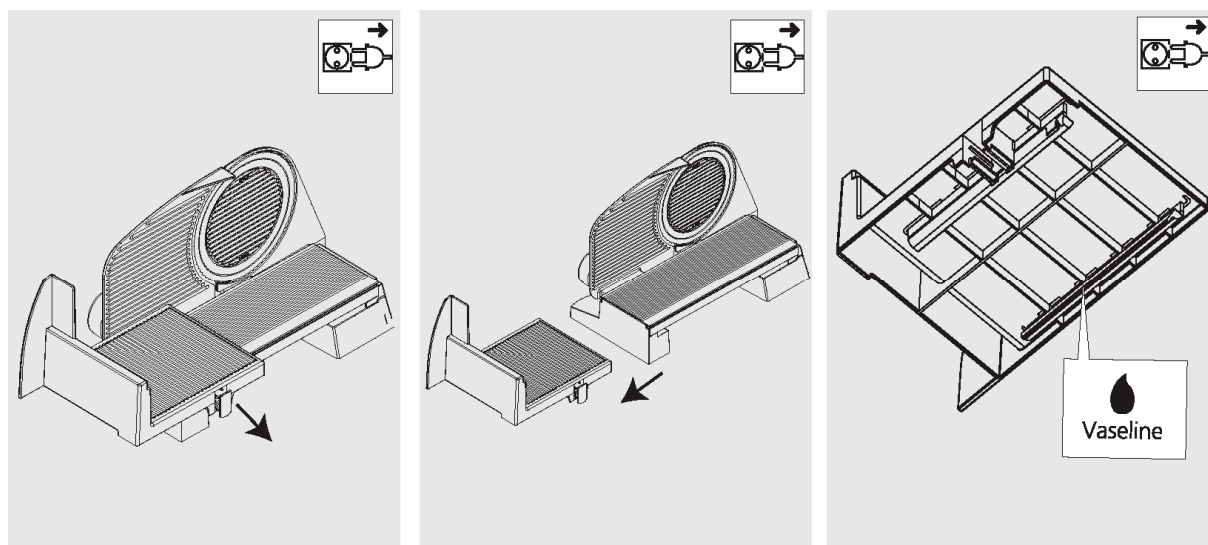




Objaśnienia do rysunków

- A Wyłącznik
- B Obudowa
- C Nóż
- D Pokrętko ustawienia grubości plastra
- E Popychacz resztek
- F Sanie
- G Płyta oporowa
- H pokrywa noża
- I Schowek kabla
- J Rygiel sań





Dane techniczne

Zakres pracy	dł. x szer. x wys.
VIVO V10	367 x 293 x 235 (mm)
VIVO V20	376 x 301 x 247 (mm)
Grubość plastra	0 – 20 mm
Wysokość plastra max	143 mm
Długość plastra	235 mm
Napięcie zasilania	230V / 50Hz
Moc znamionowa	88 W
Max pobór mocy	170 W

Spis treści

- Wskazówki bezpieczeństwa
- Rozpakowanie
- Wymagania stanowiska pracy
- Zagrożenia
- Zabezpieczenie przed dziećmi
- Krótki czas pracy
- Przeznaczenie
- Krojenie
- Popychacz resztek
- Mycie
- Demontaż noża
- Sanie
- Rozwiązywanie problemów
- Utylizacja
- Gwarancja na silnik

Wskazówki bezpieczeństwa

Urządzenie to spełnia określone przepisy bezpieczeństwa. Jednak niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub prowadzić do obrażeń ciała. Dla bezpiecznego posługiwania się urządzeniem należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Sprawdź urządzenie przed użyciem, pod kątem widocznych uszkodzeń obudowy, kabla zasilającego lub wtyczki. Nie należy używać uszkodzonego urządzenia.
- Przy uszkodzeniu kabla zasilającego jedynie producent, uprawniony serwis lub osoba wykwalifikowana może usunąć usterkę i zlikwidować zagrożenie.
- Naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą być potencjalnie niebezpieczne dla użytkownika. Ponadto wygasa wtedy ewentualna gwarancja.
- Naprawy sprzętu w okresie gwarancji może wykonywać serwis GRAEF lub inny autoryzowany przez producenta.
- Uszkodzone elementy mogą być wymieniane tylko na nowe i oryginalne. Tylko takie podejście gwarantuje, iż urządzenie nadal będzie spełniać wymogi bezpieczeństwa.
- Urządzenie może być wykorzystywane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby z brakiem doświadczenia tylko pod nadzorem, pod warunkiem, iż zostaną pouczone i zrozumieją wynikające zagrożenia.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci. Dzieci nie powinny być dopuszczane do urządzenia i kabla zasilającego.
- Dzieci powinny być pilnowane, by mieć pewność, iż nie będą się urządzeniem bawić.
- Urządzenie nie używane, przed demontażem, myciem lub złożeniem musi być wypięte z gniazdka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym urządzeniem czasowym oraz innym rodzajem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do domowego lub innego podobnego użytku np. w kuchni dla personelu, biurze, sklepie, przez gości hotelu, motelu, lub pensjonatu itp.
- Wylączyć z gniazdka zawsze trzymając za wtyczkę, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdź czy napięcie i częstotliwość zasilania, są zgodne z danymi z tabliczki znamionowej. Niezgodność powyższych prowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Przed ponownym użyciem zadбай by wymienić kabel zasilający w serwisie GRAEF lub innym autoryzowanym.
- Pod żadnym pozorem nie zdejmować obudowy (B) urządzenia. Jeżeli połączenia przewodów zostaną dotknięte lub mechanicznie uszkodzone – grozi porażeniem prądem elektrycznym.

- Nigdy nie dotykać części znajdujących się pod napięciem. Może to skutkować porażeniem prądem elektrycznym, a nawet doprowadzić do śmierci.
- Nie wolno przenosić urządzenia za kabel zasilający.
- Nigdy nie przenosić pracującego urządzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- W trakcie postoju (kiedy nie kroimy) pokrętko (D) skrócić w prawo do oporu (poza pozycję „0”), tak by płyta oporowa zakryła ostrze noża.
- Materiały opakowania nie mogą być używane przez dzieci do zabawy – niebezpieczeństwo uduszenia.
- Nie dotykać palcami ostrza noża. Nóż jest bardzo ostry i może spowodować poważne obrażenia.
- Upewnij się, że urządzenie przed czyszczeniem lub kiedy jest nieużywane zostało wyłączone, a wtyczka jest wypięta z gniazdka.
- Sprawdź czy płyta oporowa jest „zamknięta” - ostrze zasłonięte.
- Nie używać do mycia żadnych agresywnych i ściernych środków oraz zawierających rozpuszczalniki.
- Nie zeskrobywać opornych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- Nie splukiwać urządzenia wodą, nie zanurzać w wodzie.
- Urządzenie nie powinno być używane bez popychacza resztek, chyba że wielkość i kształt krojonego materiału na to pozwoli.

Rozpakowanie

By wypakować urządzenie należy wykonać co następuje:

- Wyjąć krajalnicę z kartonu.
- Zdjąć wszystkie fragmenty opakowania z urządzenia.
- Odkleić taśmy przyklepne (nie odklejać tabliczki znamionowej).

Wymagania stanowiska pracy

Dla bezpiecznego i prawidłowego korzystania z krajalnicy miejsce jej pracy musi spełniać następujące warunki:

- Urządzenie wymaga twardego, płaskiego, poziomego blatu, najlepiej antypoślizgowego o wystarczającej nośności.
- Wybrać miejsce ustawienia, by dzieci nie mogły dosięgnąć ostrego noża krajalnicy.

Zagrożenia

Bardzo ostry nóż może odciąć części ciała. Zagrożone są zwłaszcza palce. Z tego powodu nie należy wkładać palców w przestrzeń pomiędzy płytą oporową (G) i nożem (C), tak długo puki płyta oporowa nie zostanie zamknięta – pozycja za „0”

Zabezpieczenie przed dziećmi

By zabezpieczyć dostęp do noża (C) należy płytę oporową (G) zamknąć (pozycja za „0” na pokrętle), następnie sanie (F) przesunąć przed nóż (C) i wcisnąć rygiel sań (J), który unieruchomi sanie w tej pozycji.

Krótki czas pracy

Urządzenie nie może w trybie ciągłym pracować dłużej niż 5 minut.

Przeznaczenie

- Krajalnica służy do krojenia chleba, szynki, kielbasy, sera, owoców i jarzyn itd.
- W żadnym przypadku nie należy kroić zmrożonych produktów, kości, drewna, blachy itp.

Krojenie

- Podłożyć tackę, talerz, lub coś podobnego pod krajalnicę.
- ustawić grubość plastra pokrętle (D).
- Położyć produkt na saniach (F).
- Włączyć urządzenie (A).
- Produkt lekko docisnąć do płyty oporowej (G), następnie sanie (F), przesunąć ze stałą prędkością przez tarczę noża (C).

Wskazówki:

Takie produkty jak ser czy szynka lepiej kroją się w stanie schłodzonym. Niektóre produkty dla lepszego efektu trzeba kroić wolniej przesuwając sanie. Przy krojeniu ogórków lub marchwi korzystniejszym jest pokrojenie ich na jednakową długość i dopychanie popychaczem resztek.

Popychacz resztek

- Urządzenie nie powinno być używane bez popychacza resztek. Przy większych produktach można z popychacza zrezygnować, ale tylko do momentu kiedy produkt osiągnie rozmiar, który pozwoli na założenie popychacza.
- Położyć kawałek produktu na saniach (F).
- Założyć popychacz (E) na tylną ściankę sań i przyłożyć do produktu.
- Dalej postąpić jak opisano w rozdziale „krojenie”
- Popychacz umożliwia krojenie małych produktów jak pomidory i grzyby.

Mycie

Powierzchnie zewnętrzne należy umyć przy pomocy miękkiej i wilgotnej ściereczki. Przy silniejszym zabrudzeniu można użyć delikatnego środka myjącego.

Demontaż noża

Proszę odkręcić od czasu do czasu nóż (C) i umyć wewnętrzną część urządzenia. Szczególnie wtedy kiedy krojono soczyste produkty (pomidory, owoce, pieczenie itd.). Obchodzić się z nożem z należytą ostrożnością.

- Pociągnąć sanie (F) całkiem do siebie.
- Zdjąć pokrywę noża (H) obracając o 45° w prawo. Można to zrobić bezpośrednio ręką lub wkładając np. monetę w rowek. Nie należy naciskać zbyt dużą siłą, gdyż może się zdarzyć, że jednocześnie zostanie zdjęty nóż (C).
- Następnie przekręcić mocowanie noża o 90° w prawo i ostrożnie zdjąć nóż (C).
- Umyć wewnętrzną stronę noża przy pomocy mokrej ściereczki.
- Od czasu do czasu przy okazji zdejmowania noża, należy przesmarować zębatkę noża.
- Założenie noża i jego pokrywy należy wykonać w odwrotnej kolejności, przykręcając przeciwnie niż przy demontażu.
- Założenie noża przeprowadzić z należytą ostrożnością, mając na uwadze, że ostrze jest bardzo ostre.

Sanie

By dobrze umyć sanie najlepiej je zdjąć:

- Wyjąć rygiel (J) z prawej strony sań.
- Pociągnąć i przesunąć sanie w tył, aż zostaną zdjęte.
- Umyć sanie przy pomocy ściereczki pod bieżącą wodą.

Ważne:

Nie myć w zmywarce do naczyń

- Proszę raz w miesiącu nanieść parę kropel delikatnego oleju lub wazeliny na prowadnicę sań. Nadmiar oleju lub smaru usunąć bawełnianą ściereczką.

Obsługa klienta

Jeżeli Państwo zauważą jakieś uszkodzenia w swoim urządzeniu, proszę zwrócić się do serwisu autoryzowanego.

WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i
Gastronomii
ul. Adamickiego 8
PL 41-503 Chorzów
tel. (32) 2 456 014, 770 74 60
fax (32) 2 458 466
e-mail: serwis@weindich.pl
www.weindich.pl



Wskazówki do zamówień

Tylko pełne i poprawne dane w zamówieniach gwarantuje szybkie i poprawne opracowanie zleceń. Aby zapobiec niejasnościom podczas realizacji zamówienia prosimy podać następujące dane:

1. Typ maszyny --> patrz tabliczka identyfikacyjna
2. Numer seryjny
3. Nazwa zamawianej części
4. Numer zamawianej części

Zapraszamy również do odwiedzenia nowego sklepu internetowego, dedykowanego dla części zamiennych, pod adresem:

<http://www.serwis24h.info>

Rozwiązywanie problemów

Objawy | Przyczyna | Rozwiązanie

- sanie się ciężko przesuwają
| zabrudzone prowadnice
| prowadnicę wyczyścić i nasmarować
- sanie nie dadzą się przesunąć
| sanie zaryglowane (zabezpieczenie przed dziećmi)
| zwolnić rygiel
- nóż obraca się z dużym oporem
| przekładnia zabrudzona, brak smaru
| zdjąć nóż, wyczyścić przekładnię i czarny zgarniacz
| nanieść smar (wazelina) i złożyć z powrotem
- odgłosy szlifowania
| opór na nożu lub zgarniaczu

- I zdjąć nóż, wyczyścić przekładnię i zgarniacz
nasmarować i złożyć z powrotem
- głośna praca tym głośniejsza im większe obciążenie
 - I brak lub niewystarczająca ilość smaru w przekładni
 - I zdjąć nóż, wyczyścić przekładnię, nasmarować i złożyć
- nóż nie tnie należycie
 - I tępe ostrze noża
 - I dostarczyć nóż do naostrzenia lub zwrócić się do serwisu

Utylizacja



Urządzenie podczas normalnej pracy, oprócz hałasu, nie emituje żadnych szkodliwych dla środowiska substancji.

Po zakończonym użytkowaniu krajalnicę należy oddać do utylizacji w punkcie zbiórki sprzętu gospodarstwa domowego. Urządzenia te zostaną profesjonalnie zutylizowane.

Gwarancja

Gwarancja na urządzenia firmy GREAF obejmuje wady materiałowe i wykonawcze obowiązuje przez okres 24 miesięcy od daty dostarczenia. Prosimy w takim przypadku przesłać rachunek lub dowód dostawy. Roszczenia gwarancyjne mogą być uwzględnione tylko wtedy, gdy urządzenie zostanie do nas przysłane w całości, w żadnym przypadku rozebrane.

