



FLEAU KITCHEN

Elektrische Snijmachine



HANDLEIDING

Lees deze instructie aandachtig door voordat u het product gebruikt
en bewaar het voor referentie na lezing

INHOUD

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.....	03
2. PRODUCTONDERDEEL.....	04
3. GEBRUIKSMETHODES.....	05
4. ONDERHOUD.....	06
5. PRODUCTPARAMETERS.....	07
6. SCHEMASHEMA.....	07
7. FOUTANALYSE.....	07

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor toekomstige referentie na lezing.

Beste Gebruikers:

Bedankt voor het gebruik van dit product. Om er zeker van te zijn dat u de machine goed kunt bedienen, dient u deze handleiding voor gebruik aandachtig door te lezen. Zorg ervoor dat u de **VEILIGHEIDSMATREGELEN** op deze pagina leest om een veilig gebruik te garanderen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

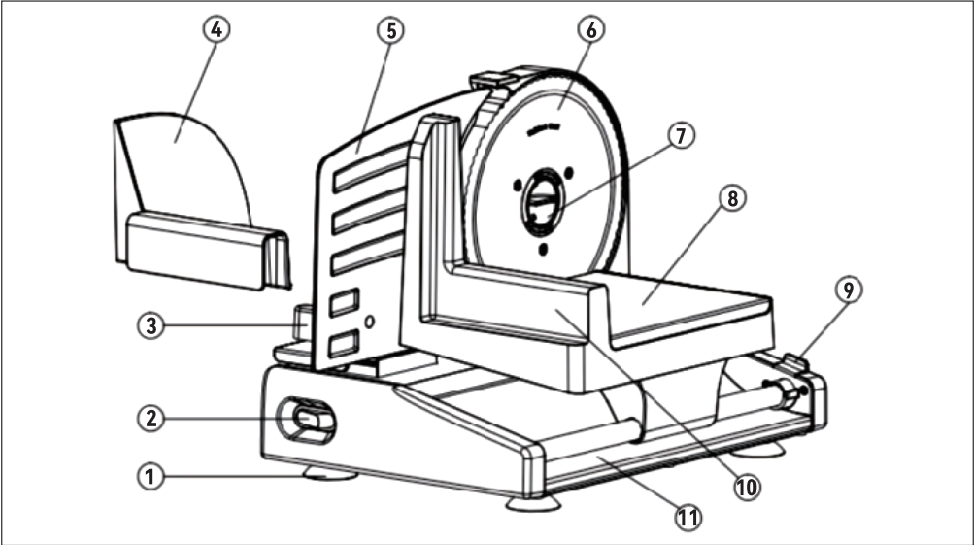
1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt, monteert of demonteert.
2. Plaats het product niet binnen het bereik van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Het wordt niet aanbevolen dat kinderen of mensen met fysieke, zintuiglijke en mentale gebreken het product gebruiken, tenzij ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het product.
4. Haal de stekker van de machine niet uit het stopcontact voordat deze stopt met werken.
5. Wanneer het voedsel kleiner is dan de voedselwagen, moet het voedsel worden gesneden met de voedselaandrijver.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of assemblage die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens serviceagent.
7. Het mes is erg scherp. Wees voorzichtig bij het schoonmaken of verplaatsen van de messen.
8. Het is niet-professioneel personeel verboden om de producten te repareren, anders kan dit leiden tot een elektrische schok. Als er storingen optreden, moet deze worden gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
9. **WAARSCHUWING!** Het is ten strengste verboden om het hoofdlichaam in het water te leggen om schoon te maken en kan alleen worden geschrobd met een natte handdoek. De machine moet voor het reinigen volledig zijn afgekoeld.
10. Controleer of de opgegeven voedingsspanning in het product overeenkomt met de voedingsspanning (alleen wisselstroom).
11. Voorkom schade aan het netsnoer. Knijp, buig of wrijf het niet, houd het uit de buurt van warmtebronnen en open vuur. Laat het netsnoer het mes niet raken.
12. Het netsnoer moet plat worden gelegd. Trek niet aan het netsnoer en laat het product niet vallen, dit kan schade veroorzaken.
13. Gebruik het product niet op natte grond. Raak het product of de stekker van het netsnoer niet met natte handen aan.
14. Haal het product niet naar believen uit elkaar. Laat niets in het product komen of erin steken, wat schade kan veroorzaken.
15. Voor het product mogen alleen door de verkoper of fabrikant verstrekte accessoires worden gebruikt. Wij zijn niet verantwoordelijk voor defecten die worden veroorzaakt door het gebruik van accessoires van andere fabrikanten die niet onder de garantie vallen.
16. Gebruik het product niet op oneffen, vochtige, niet hittebestendige oppervlakken om schade of defecten te voorkomen.
17. Plaats het product niet direct op het vuur of in de buurt van de vuurhaard, anders kan het product beschadigd raken of zelfs gevaar opleveren.
18. Steek de stekker niet in het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en voor reiniging of onderhoud.
19. Wanneer de stekker in het stopcontact zit, moet deze tot het einde worden aangesloten, anders zullen de componenten oververhitten en verbranden door slecht contact.

20. Dit product is alleen voor huishoudelijk gebruik. Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor enig defect veroorzaakt door commercieel gebruik, oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van deze handleiding, die niet onder de garantie vallen.
21. Laat het product niet werken zonder dat iemand toekijkt.
22. De continue bedrijfstijd van het product is beter minder dan 10 minuten. Stop na 10 minuten werken en laat de motor meer dan 30 minuten afkoelen voordat u verder werkt. Als de machine oververhit raakt, stop dan onmiddellijk met werken en haal de stekker uit het stopcontact.
23. Houd handen, haar, kleding en bestek uit de buurt van de messen tijdens het gebruik van het product om letsel en schade te voorkomen.
24. Als een deel van het product in brand staat, gebruik dan niet direct water om het vuur te blussen. Gebruik een we om de brandplaats te bedekken.
25. Bewaar de plastic zakken en laat kinderen er niet mee spelen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
26. Het is verboden om het hoofdgedeelte van de machine en het netsnoer in een vloeistof te plaatsen.

Gebruik dit product niet in de volgende situaties:

- 1.Er zijn problemen met het product of het netsnoer.
- 2.Het product valt per ongeluk naar beneden, wat schade of abnormale werking veroorzaakt.

PRODUCTONDERDELEN

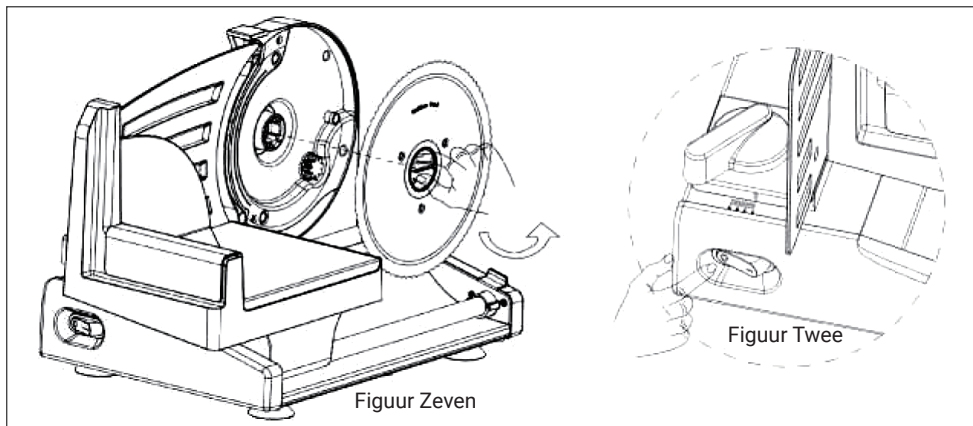


Naam Productonderdeel

1. Zuigvoeten 2. Schakelaar (0,1) 3. Knop voor het aanpassen van de dikte (0-15 mm) 4. Voedselduwer 5. Afstelplaat voor dikteaanpassing 6. Roestvrijstalen mes	7. Mesbevestigingsknop 8. Glijdende voedselwagen 9. Schuifstangvergrendeling 10. Geleiderail voor voedselduwer 11. Hoofdgedeelte
---	--

LET OP:

1. Gebruik de machine niet tegelijkertijd met andere elektrische apparaten.
2. Lijn het mes (fig. 6) zorgvuldig uit op de naaf zodat het mes en de aandrijftandwielen volledig kunnen worden ingeschakeld en draai het mes vervolgens tegen de klok in om de schroeven vast te draaien.
3. Controleer of de schakelaar (figuur 2) is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
4. Controleer of de dikte-instelknop (afbeelding 3) op schaal 0 staat.
5. Vers vlees moet worden ingevroren voordat het wordt aangesneden.
6. Gebruik de machine niet om voedsel met botten te snijden.
7. Snijd geen voedsel met veel zaden of harde klonten.
8. Voedselverpakkingen, aluminiumfolie of plasticfolie moeten worden verwijderd.



GEBRUIKSMETHODES

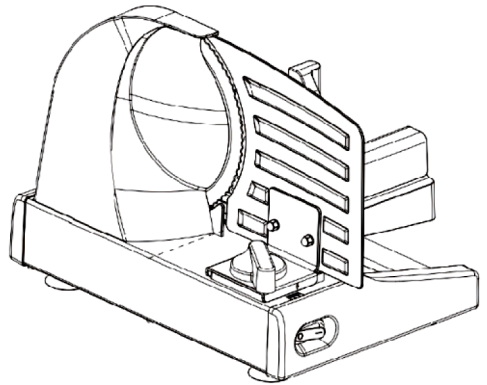
1. Het wordt aanbevolen om de machine voor gebruik op een glad bureaublad te plaatsen, zodat de zuigvoeten (fig. 1) een grotere adsorptierol kunnen spelen.
2. Plaats het voedsel op de verschuifbare voedselwagen (fig.8) en druk het voedsel dicht tegen de binnenkant van de geleiderail van de voedselaandrukker (fig.10), zodat het gelijkmatiger wordt gesneden.
3. Plaats de voedselduwer (fig.4) in de positie van de voedselduwergeleider (fig.10)
4. Plaats een schoon en leeg bord achter het roestvrijstalen mes (fig.6) om het voedsel vast te houden.
5. Dikte-instelknop (Fig 3) kan de plakdikte van voedsel naar wens aanpassen binnen het bereik van 0-15 mm.
6. Steek voor gebruik de stekker in het stopcontact, zet de schakelaar aan (fig.2) en wacht tot het mes (fig.6) draait.
7. Houd de stamper (fig. 4) met uw rechterhand vast, steek de duim aan de buitenkant van de geleiderail van de stamper (fig. 10) en houd hem gelijkmatig en stabiel.
8. Duw de voedseldrager (fig.8) naar het mes (fig.6) en houd het gelijkmatig heen en weer gesneden.
9. Wanneer u klaar bent met het gebruik, zet u de schakelaar (Fig.2) 0 uit en zet u de dikteknop (Fig.3) op 0.
10. De stekker kan pas uit het stopcontact worden gehaald als het mes volledig is gestopt met werken.

Waarschuwing!

1. Het product kan niet worden gebruikt zonder een verschuifbare voerwagen (fig.8) en een stamper (fig.4).
2. Na meer dan 10 minuten ononderbroken te hebben gewerkt, moet het product langer dan 30 minuten stoppen om af te koelen voordat het verder werkt.

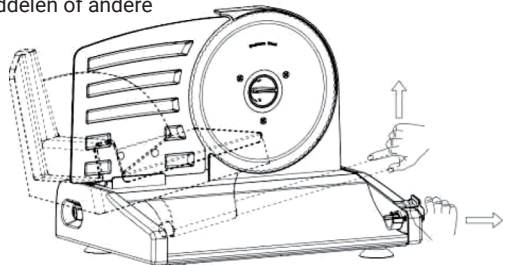
Tips:

1. Voordat u de snijmachine gebruikt, moeten het bot en de huid van het vlees worden gescheiden.
2. Vlees en vis moeten voor het snijden worden ingevroren.
3. De snijmachine kan allerlei soorten groenten, brood en voedsel met textuurcomponenten snijden, zoals uien, wortelen, aardappelen, groene meloenen, pompoenen, hamkazen, stokbrood enzovoort.
4. Veeg bij het snijden van kaas het mes af met een schone, natte doek, zodat het residu niet gemakkelijk blijft zitten of blad.
5. Snij de ham na aanvang van een maaltijd, zodat de smaak niet verloren gaat.
6. Wacht tot de gegrilde biefstuk/schapenkarbonades in de oven 15-20 minuten afkoelen voordat u ze aansnijdt, zodat de smaak van het vlees behouden blijft en de jus niet overal uitloopt.
7. Bevroren vlees moet 15-20 minuten worden ontdooid totdat de temperatuur van het vlees stijgt tot 3-4° voordat het wordt gesneden.



ONDERHOUD

1. Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten worden schoongemaakt.
2. Voor het reinigen moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet het product voor het reinigen zijn afgekoeld. De dikte-instelknop (Fig. 3) moet teruggedraaid worden naar de stand 0. Zet de schakelaar uit (Fig. 2).
3. Veeg het product na elk gebruik af met een vochtige, zachte zeepachtige doek. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of andere scherpe en puntige voorwerpen om het product schoon te maken.
4. Producten moeten op een koele, droge en schone plaats worden bewaard, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
5. Bewaar de verpakking, het product kan worden hersteld als het lange tijd niet is gebruikt.



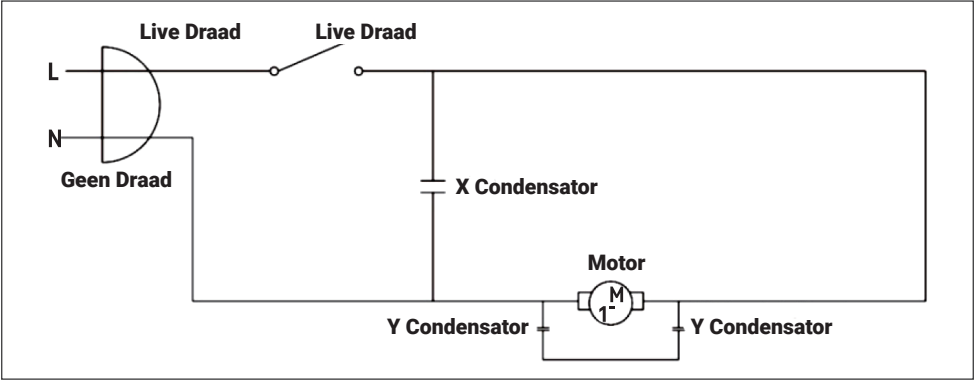
Onderdeelnaam	Hoe Te Onderhouden
Voedselschuiver (4)	Doe het wasmiddel in warm water, laat het een paar minuten intrekken, spoel het daarna af en droog het af.
Voedselwagen (8)	Demonteer het, was het met schoon water en droog het af.
Dikte Aanpassing Schot (5)	Veeg het af met een schone, zachte doek en droog het af.
Roestvrijstalen mes (7)	Was het met schoon water en veeg het af met een schone en droge doek.

PRODUCTPARAMETERS

Modelnummer	Nominaal Vermogen	Nominale Invoer	Beschermingsniveau	Lawaai
GJ801	150W	220-240V/50Hz	Class II	78dB(A)bn

WERKTIJD: Elke 10 minuten werking vereist 30 minuten koeling.

SCHEMATISCH DIAGRAM



FOUTANALYSE

Fout Fenomeen	Oorzaak Analyse	Oplossingen
Het mes draait niet	Stroom is niet aangesloten	Controleer of de stroom is aangesloten

Opmerking: het bovenstaande zijn gebruikelijke foutdiagnose en probleemoplossingsmethoden. Voor overige storingen kunt u contact opnemen met onze klantenservice. Demonteer en repareer het niet zelf



FLEAU KITCHEN