

Instrukcja dotyczy typu krawalnicy zaznaczonej znakiem ✓ w kratce powyżej. Należy stosować się do informacji ogólnych oraz dotyczących zaznaczonego typu.

# Krajalnice ZELMER

**ZELMER S.A.**

35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19, Polska  
[www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)

## Spis treści

Charakterystyka krajalnicy .....	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania krajalnicy .....	2
Dane techniczne .....	3
Typy krajalnic ZELMER .....	4
Opis urządzenia .....	4
Przygotowanie krajalnicy do pracy .....	5
Uruchomienie krajalnicy .....	6
Rady dotyczące krojenia .....	6
Po zakończeniu pracy .....	7
Czyszczenie i konserwacja .....	7
Ekologia – zadbajmy o środowisko .....	8

Szanowni Klienci!

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby można było z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

### **Charakterystyka krajalnicy**

**Krajalnica nie jest przeznaczona do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.**

Krajalnica służy do użytku w gospodarstwie domowym. Jest urządzeniem, przy pomocy którego można szybko i bez wysiłku pokroić: pieczywo, wędliny, mięso bez kości, sery, owoce i warzywa.

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania krajalnicy**

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka pociągając za przewód.
- Krajalnicę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
  - Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.**
  - Napraw krajalnicy może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.**
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania krajalnicy w obecności dzieci.

- Nigdy nie blokuj przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia, jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Nie zanurzaj kraljalnicy w wodzie, ani nie myj jej pod bieżącą wodą.
  - Kraljalnica musi być używana z wykorzystaniem ślizgowego stołu podajnika (wózka) i dociskacza, chyba że jest to niemożliwe z uwagi na wielkość i kształt produktu.**
- Nie dociskaj małych produktów ręką.
- Do dociskania końcówek krojonego produktu (np. końcowe kromki chleba) oraz małych kawałków (o wymiarach do 60 mm), stosuj wyłącznie dociskacz.
- Zwracaj uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kuchenek gazowych czy elektrycznych.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przed myciem wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź poprawność założenia noża.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy demontażu, myciu i montażu noża.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością krojonego produktu, ani silnym jego przyciskaniem (dociskaczem).
- Włączając kraljalnicę zwróć szczególną uwagę na prawidłowe ułożenie lewej dłoni na obudowie i poprawne wciśnięcie przycisku wyłącznika.
- Używaj kraljalnicy wyłącznie do krojenia żywności.
- Nie używaj kraljalnicy do krojenia: suchego pieczywa, mrożonej żywności, mięsa z kośćmi, owoców z twardymi pestkami (np. moreli, śliw itp.), produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folie z tworzywa sztucznego.
- Oczyszcz kraljalnicę po każdorazowym jej użyciu.
- Nie zdejmuj resztek pozostałych na nożu przy włączonym urządzeniu.
- Do czyszczenia noża używaj miękkiej szczoteczki lub pędzelka.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Zakres grubości krojenia

od 0 do 15 mm

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy

10 minut

Czas przerwy przed ponownym użyciem

30 minut

Hałas urządzenia

73 dB/A

Urządzenie nie wywołuje zakłóceń RTV

Kraljalnica zbudowana jest w II klasie izolacji, nie wymaga uziemienia



Krajalnica ZELMER spełnia wymagania norm:

Urządzenie zgodne jest z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
- Emitowany hałas urządzenia

Wyrób oznakowano znakiem CE na tabliczce znamionowej.

PN-EN 60 335-1: 2004 PN-EN 60 335-2-14: 2004 (U)

73/23/EWG + 93/68/EWG

89/336/EWG

86/594/EWG

## Typy krajalnic

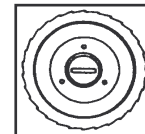
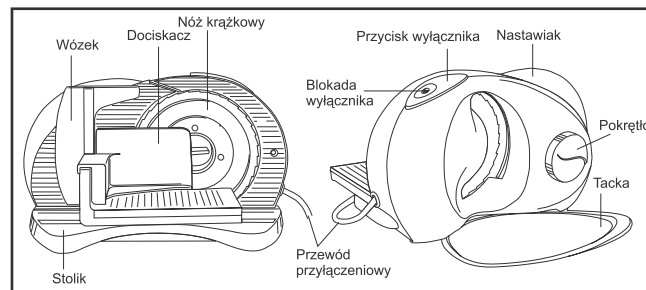
Typ krajalnicy	Nastawiak		Tacka		Stolik			Wózek	
	Tworzywo	Stop aluminium	Tworzywo	Błacha chromoniklowa	Stały	Składany	Ukośny stały	Tworzywo	Błacha chromoniklowa
294.5	–	+	+	–	+	–	–	+	–
393.5	+	–	+	–	–	+	–	+	–
493.5	–	+	–	+	–	–	+	–	+

W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI, PRZY INFORMACJACH OGÓLNYCH POSŁUŻONO SIĘ RYSUNKAMI TYPU 294.5.

## Opis urządzenia

Krajalnica do krojenia produktów składa się z:

- Układu napędowego, w którego skład wchodzi:
  - korpus – z tworzywa sztucznego (z elementami z blachy chromoniklowej w typie 493.5),
  - stolik z blokadą wózka,
  - przycisk wyłącznika (z blokadą wyłącznika w typie 294.5),
  - nastawiak z pokrętłem do nastawiania grubości krojenia,
- nóż krążkowy, z uchwytem zaciskowym – wykonany ze stali nierdzewnej, o ząbkowanej krawędzi, charakteryzuje się dużą sztywnością i twardością. Pozwala kroić różne produkty z jednakowo dobrym skutkiem. Uchwyt służy do zamocowania noża.



- Wózka z tworzywa sztucznego (w niektórych wersjach z elementami chromoniklowymi). Wózek jest łatwo zdejmowalny ze stolika krajalnicy.
- Dociskacza, który służy do podtrzymywania produktów o niewielkich rozmiarach. Podobnie jak wózek, dociskacz zabezpiecza dłoń obsługującego przed dostępem do obracającego się noża.
- Tacki wykonanej z tworzywa sztucznego lub w typie 493 z blachy chromoniklowej umieszczanej podczas krojenia obok krajalnicy tak, aby ukrojone plastry swobodnie się na niej układały.

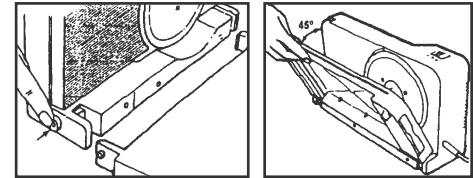
## **Przygotowanie krajalnicy do pracy**

Ustaw krajalnicę w miejscu zapewniającym jej wygodną obsługę, w pobliżu gniazdka sieci tak, aby wyłącznik można było naciskać **kciukiem lewej ręki**, a jednocześnie w prawej trzymać produkt do krojenia lub dociskacz przytrzymujący ten produkt.

- Blat, powinien być suchy, o dobrej przyczepności – krajalnica nie może przesuwać się podczas pracy.
- Nastawiak ustaw w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm.
- Zamontuj stolik.

### **Krajalnica 393**

- Wciśnij przycisk na bocznej ścianie korpusu krajalnicy.
- Ułóż poziomo stolik, rowkowaną powierzchnią do góry.
- Podnieś stolik pod kątem 45° i wsuń lewe ramię stolika tak, aby bolec wszedł w otwór korpusu. Następnie wsuń prawe ramię w ukośną prowadnicę.
- Puść przycisk i opuść stolik do poziomu.

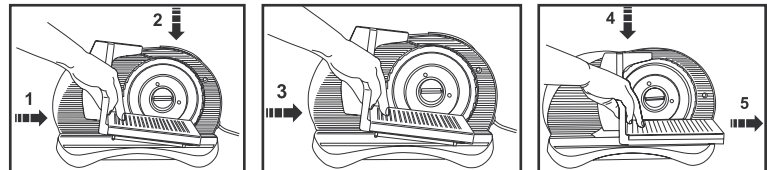
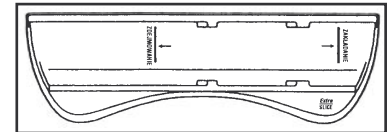


**Pamiętaj aby podczas składania i rozkładania stolika każdorazowo wcisnąć przycisk blokady.**

- Zamontuj wózek.

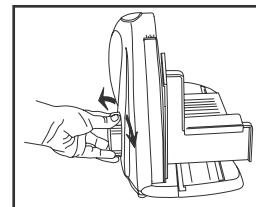
### **Krajalnica 294**

- Zgodnie ze schematem graficznym, umieszczonym na stoliku, wsuń wózek w prowadnicę stolika.
- Dosuń wózek do górnej powierzchni stolika, przodem do linii z opisem „zakładanie”.
- Po wpadnięciu przedniej pary wpustów prowadzących w szczeliny prowadnic, przesuń wózek do przodu, aż do momentu wpadnięcia w szczeliny prowadnic tylnej pary wpustów prowadzących.



### **Krajalnica 393 i 493**

- Wsuń wózek w prowadnice stolika. W typie 493 powinno nastąpić zatrzaśnięcie się blokady.
- Połóż produkt przeznaczony do krojenia na wózku.
- Na wózku zamontuj dociskacz.
- Nastaw żądaną grubość krojenia przy pomocy pokrętki w zakresie od 0 do 15 mm.
- Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.



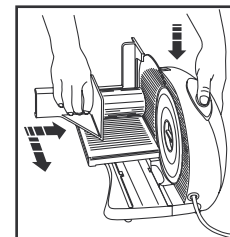
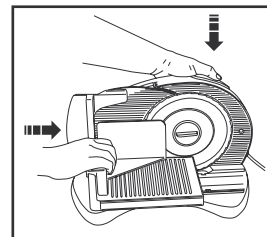
## **Uruchomienie krajalnicy**

### **Krajalnica 294**

- Kciukiem lewej ręki pchnij blokadę wyłącznika do przodu, aż do oporu.  
Dopiero po zwolnieniu blokady można przesunąć w dół przycisk wyłącznika i włączyć krajalnicę.

### **Krajalnica 393 i 493**

- Lewą naciśnij wyłącznik do oporu, w kierunku zgodnym z oznaczeniem nanesionym na krajalnicy.  
Po zwolnieniu przycisku wraca on samoczynnie do pierwotnego położenia a krajalnica zatrzymuje się.
- Prawą ręką dociskając produkt przesuwaj go wraz z wózkiem (i dociskaczem) od siebie do końca zasięgu wózka, po czym powrót i czynność powtarzać w zależności od przewidzianej do pokrojenia ilości plastrów lub kromek.



## **Rady dotyczące krojenia**

- Produkt przeznaczony do krojenia układaj na wózku w położeniu zapewniającym uzyskanie plastrów o żądanym kształcie (np. ukośnie).
- Produkty zbyt dużych rozmiarów (nie mieszczące się na wózku) potnij na mniejsze części, które łatwo można popychać dociskaczem, eliminując w ten sposób niebezpieczeństwo skaleczenia się nożem.
- Przed krojeniem żółtego sera przetrzyj nóż moką ściereczką – unikając kontaktu dłoni z ostrzem. Ser nie będzie przyklejał się do noża.

Orientacyjne grubości krojenia określają symbole umieszczone przy nastawiaku (pieczywo, ser, wędliny).

Producent kralajnicy zaleca krojenie poszczególnych produktów w następujący sposób:

- pieczywo na kromki o grubości ok. 10 mm,
- sery i wędliny półtwarde (kiełbasy: żywiecka, jałowcowa, krakowska) na plastry o grubości ok. 3 mm,
- szynka, baleron na plastry o grubości ok. 2 mm,
- wędliny twarde, salami, sucha krakowska na plastry o grubości ok. 1 mm.

O użyteczności decyduje w znacznym stopniu stan noża. Unikaj krojenia twardych produktów, powoduje to szybkie tępienie noża.

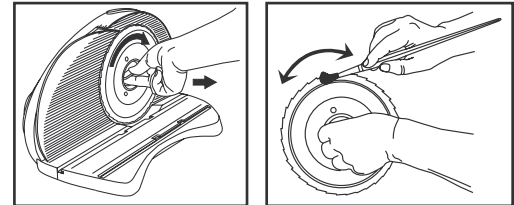
### **Po zakończeniu pracy**

- Wyłącz kralajnicę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Pokrętleń ustaw nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm. Takie ustawienie zabezpiecza przed przypadkowym dostępem do noża.
- Wyczyść kralajnicę.

### **Czyszczenie i konserwacja**

Kralajnicę po każdorazowym użyciu należy wyczyścić i wytrzeć do sucha.

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką płynem do mycia naczyń.
- Szczególnie po krojeniu: sera, wędlin i warzyw umyj elementy urządzenia:
  - części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
  - części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wysusz umyte części.
- Co pewien czas kralajnicę należy dokładnie wyczyścić. W tym przypadku zdemontuj części, w sposób odwrotny do ich montażu.
- Nóż zdemontuj obracając uchwyt w prawo aż do oporu i pociągnij go „do siebie”.
- Po zdjęciu noża, pędzelkiem należy usunąć resztki żywności pozostałe na nim.
- Pozostałości tłuszczu lub inne zabrudzenia widoczne na nożu, myj szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając nóż za uchwyt.
- Po umyciu i wysuszeniu części zamontuj na napędzie ustawiając nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości równym „0”.



## **Ekologia – zadbajmy o środowisko**

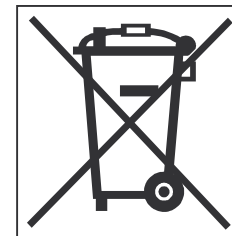
Opakowanie kartonowe radzimy oddać do punktu skupu makulatury.

Worki z polietylenu (PE) wyrzucić do kontenera na plastik.

Po odłączeniu od sieci, zużyte urządzenie rozmontuj, części z tworzyw oddaj do punktu skupu surowców wtórnych.

Części metalowe oddaj do punktu skupu złomu.

Za organizację odpowiednich zbiornic materiałów do wtórnego wykorzystania, jak również odpowiednią informację o ich rozmieszczeniu odpowiedzialne są Urzędy Gmin i Powiatów.



**Szanownym Użytkownikom  
życzymy zadowolenia z eksploatacji naszego wyrobu**



### **Telefony:**

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:

- wyroby – sklep internetowy ..... [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl), e-mail: [salon@zelmer.pl](mailto:salon@zelmer.pl)
- części zamienne ..... (0 prefix 17) 865-86-05, faks 865-82-47

2. Zelmer S.A. – sprawy handlowe ..... (0 prefix 17) 865-81-02, e-mail: [sprzedaz@zelmer.pl](mailto:sprzedaz@zelmer.pl)

3. Zelmer S.A. – obsługa gwarancyjna ..... (0 prefix 17) 865-82-88, e-mail: [obslugag@zelmer.pl](mailto:obslugag@zelmer.pl)