

# exido

STEEL SERIES



246-006

<b>DK</b>	Pålægsskærer .....	2
<b>SE</b>	Skärmaskin för livsmedel.....	4
<b>NO</b>	Oppskjæringsmaskin .....	6
<b>FI</b>	Viipalointikone .....	8
<b>UK</b>	Food slicer .....	10
<b>DE</b>	Aufschnittmaschine .....	12
<b>PL</b>	Krajalnica .....	14
<b>RU</b>	Устройство для нарезки пицци .....	17

DK

For at De kan få mest glæde af Deres pålægsskæremaskine beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager apparatet i brug.

Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at genopfriske pålægsskæremaskinens funktioner.  
(Netspænding: 230 V 50 Hz)

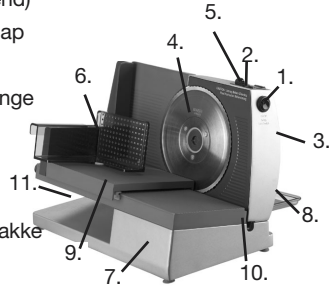
## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs hele brugsanvisningen.
- For at undgå elektrisk stød – kontrollér at ledningen og stikket er tørre.
- Undlad at rykke i ledningen, når stikket tages ud af stikkontakten.
- Såfremt pålægsskæremaskinen eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte den. Da der skal anvendes specialværktøj, skal De indlevere apparatet til en fagmand for reparation.
- Dette apparat er kun til almindeligt husholdningsbrug - ikke til industriel eller kommerciel brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug, når De påsætter eller aftager løsdeler, og før De rengør apparatet.
- Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det forkert, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger heraf.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i klemme bag borde, skabe m.m., og at den ikke kommer i nærheden af varmekilder såsom komfur, kogeplader eller gasblus.
- Apparatet indeholdende motorenheden må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
- Når apparatet ikke benyttes bør det opbevares udenfor børns rækkevidde. Når apparatet anvendes, skal børn der opholder sig i nærheden, holdes under opsyn.

**OBS !!** Klingen på dette apparat er meget skarp - pas derfor ekstra på ved rengøring og afmontering.

## FUNKTIONSOVERSIGT

1. ON-knap (Tænd)
2. Sikkerhedsknap
3. Motor
4. Rustfri stål klinge
5. Skivemåler
6. Emneholder
7. Base
8. Opsamlingsbakke
9. Slæde
10. Ledning
11. Skærebælt



## BRUG:

Før første anvendelse, bør klingens, emneholderens, slæden og opsamlingsbakken afskylles under rindende vand. (se punktet "RENGØRING").

- Apparatet skal opstilles på en plan og tør overflade.
- Sæt ledningen i stikkontakten og tænd for denne.
- For at starte apparatet skal sikkerhedsknappen trykkes ind. Uden at slippe sikkerhedsknappen trykkes On-knappen ned. Når On-knappen er trykket ned kan sikkerhedsknappen slippes. Hold On-knappen nede mens der skæres.
- Vær meget forsigtig når apparatet bruges.
- For at slukke apparatet, slippes On-knappen. On-knappen springer op og sikkerhedsknappen skubbes automatisk tilbage til position 0. Pålægsskæreren stopper.
- Opsamlingsbakken placeres på bagsiden af apparatet for at opsamle det der er blevet skåret.
- Tykkelsen kan indstilles ved at dreje skivemåleren. Tykkelsen kan indstilles mellem 0-15 mm. Efter brug sættes skivemåleren altid tilbage til 0.

- Pålægsskæreren kan benyttes til at skære kød, skinke, pølser, brød, grøntsager eller ost. Sæt emneholderen på slæden. Læg emnet på slæden og hold det fast med emneholderen. Skub derefter slæden fremad mod klingen. Flyt slæden frem og tilbage. Hold emneholderen mod knivbladet uden at presse, for at opnå ensartede skiver
- Brug altid slæde og emneholder - for Deres egen sikkerheds skyld
- I tilfælde hvor emnet har en form eller størrelse der gør det svært at bruge emneholder og slæde, kan disse flyttes ved blot at tilte slæden til siden. Vær dog ekstra forsigtig ved brug uden slæde og emneholder.

## RENGØRING

- Før rengøring kan påbegyndes skal De sikre Dem, at stikket er taget ud af stikkontakten. Skivemåleren skal stå på 0 position inden rengøring. I denne position kan støttepladen trækkes ud for lettere rengøring.
- Tag altid klingene af først . For at løse klingene drejes skruen af klingene med urets retning indtil denne er løs nok til at tage af. Derefter tages klingene ud.
- Klingene, emneholderen, slæden og opsamlingsbakken kan afvaskes med en almindelig opvaskeborste og almindeligt opvaskemiddel. Vær forsigtig når klingene rengøres da denne er meget skarp.
- Motoren kan aftages, ved at løsne fingerskruen i bunden.
- Rengør motor kabinettet med en let fugtig klud, nedsæt aldrig motorkabinettet i nogen former for væske. Brug ikke slibende rengøringsmidler da dette vil skade belægningen på kabinettet. Motoren behøver aldrig olie.
- Efter rengøring, sættes klingene tilbage på plads og fastgøres med skruen.

## OPBEVARING

- Sæt skivemåleren til 0 position
- Apparatet bør opbevares uden for børns rækkevidde, på et tørt sted i et køkkenskab eller lignende.

## GODE TIPS

- Hvis De ønsker at skære meget tynde skiver bør emnet afkøles først.
- Kødemner må ikke indeholde ben. Frugter bør være fri for frø eller kerner.
- Fødevarer med en ujævn overflade eller fødevarer der er meget porøse kan være svære af skære skiver af (såsom fisk eller tynde stege).
- Hvis De ønsker at skive en benløs varm steg bør denne have stået 15 - 20 minutter før den skæres. Stegen vil da samle mere saft og kraft, og er meget lettere at skære.
- Pålægsskæremaskinen er også perfekt til at skære skiver af f. eks gulerødder, squash, porrer, tynde skiver kartofler til chips etc. etc.

## MILJØ TIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

## GARANTIE GÆLDER IKKE:

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

## IMPORTØR:

Adexi A/S  
Adexi AB

Der tages forbehold for trykfejl i brugsanvisningen

SE

Börja med att läsa hela bruksanvisningen innan du använder din nya elektriska skärmaskin. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

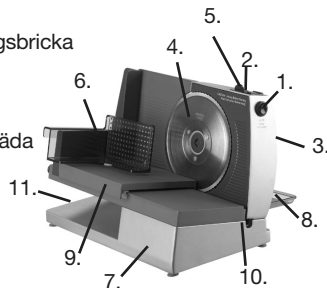
## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska maskiner ska vissa grundläggande säkerhetsåtgärder alltid vidtas, inkl. följande:

- Läs igenom hela bruksanvisningen.
- Undvik elstöt genom att kontrollera att sladden och kontakten är torra.
- Övervaka alltid barn i närheten när skärmaskinen används.
- Drag ur kontakten ur väggen när skärmaskinen inte används, innan du tar av eller sätter på delar samt före rengöring.
- Ta inte på rörliga delar. Mata aldrig skärmaskinen med händerna. Använd alltid hela skärmaskinen med pressplatta och matarsläde.
- Använd inte skärmaskinen om den inte fungerar riktigt, om sladden eller kontakten är skadad eller om skärmaskinen har tappats i golvet eller skadats på något sätt.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan leda till brand, elstöt eller skador.
- Använd inte skärmaskinen utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet/bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
- Klinga är vass. Håll endast i klinglåset. Var försiktig vid rengöring.
- Använd inte skärmaskinen till annat än den är avsedd för.

## SKÄRMASKINENS OLIKA DELAR

1. ON-knapp (PÅ)
2. Säkerhetsbrytare
3. Motor
4. Klinga
5. Vred för inställning av tjocklek
6. Pressplatta
7. Sockel
8. Uppsamlingsbricka
9. Matarsläde
10. Sladd
11. Plastsärbräda



## ANVÄNDNING

Innan du använder skärmaskinen för första gången ska du rengöra klingan, pressplattan, matarsläden och brickan under rinnande vatten.

### Se RENGÖRING.

- Ställ skärmaskinen på en ren, torr och jämn yta.
- Sätt på skärmaskinen genom att först trycka på säkerhetsbrytaren och sedan trycka in ON-knappen utan att släppa säkerhetsbrytaren. Håll ON-knappen intryckt hela tiden medan du skär. Var mycket försiktig när du använder skärmaskinen.
- Stäng av skärmaskinen genom att släppa ON-knappen. ON-knappen återfjädrar då och säkerhetsbrytaren återgår automatiskt till nollläget. Skärmaskinen stannar.
- Placera uppsamlingsbrickan på sidan av skärmaskinen.
- Ställ in önskad skärtjocklek med inställningsvredet. Tjocklekar på 0-15 mm kan väljas. Nollställ alltid inställningsvredet efter användning. Skärmaskinen kan användas för att skära kött, skinka, korv, bröd, grönsaker eller ost. Sätt på pressplattan på matarsläden. Lägg maten mellan pressplattan och stödplattan. Tryck

sedan matarsläden mot klingan. För matarsläden fram och tillbaka. Håll pressplattan mot klingan utan att trycka, så att skivorna blir jämna.

### Varning!

- Använd alltid matarsläden och pressplattan.
- Nätspanningen måste överensstämja med den spänning som finns angiven på skylten under skärmaskinen.
- Drag för säkerhets skull ur kontakten ur väggen när du har skurit färdigt. För att skydda klingan under förvaring, ska vredet för inställning av tjocklek nollställas.

### RENGÖRING

- Drag ur kontakten ur väggen.
- Nollställ vredet för inställning av tjocklek före rengöring. I detta läge kan stödplattan drags ur så att man lättare kommer åt.
- Plocka alltid av och rengör klingan först. Lossa klingan genom att vrida på hållaren med medföljande verktyg. Håll i hålet när du tar av klingan.
- Klingan, pressplattan, matarsläden och uppsamlingsbrickan kan diskas med en mjuk trasa/svamp och mild diskmedel/-spray.
- Rengör motorns utsida endast med en fuktig trasa. Sänk aldrig ned skärmaskinen i vatten. Motorn behöver inte olja.
- Stålull eller skurpulver får inte användas till någon del av skärmaskinen.
- När skärmaskinen är rengjord ska klingan och klinglåsskruven sättas tillbaka på motorn. Se till att klinglåsskruven griper tag ordentligt.

### FÖRVARING

- Nollställ vredet för inställning av tjocklek.
- Skärmaskinen ska förvaras torrt och utom räckhåll för barn.

### BRA TIPS

- Kött som ska skäras riktigt tunt bör vara ordentligt nedkyllt.
- Kött får inte innehålla ben. Frukt ska vara urkärnad.
- Livsmedel med ojämn yta (som t.ex. fisk och tunna bifvar) är ofta svåra att skära. De hanteras lättare om de är halvfusna.
- Skärmaskinen lämpar sig idealiskt för att snabbt skära t.ex. gurka och lök till olika inläggningar, äpplen till paj och grönsaker att frysa in.

### TIPS FÖR MILJÖN

När en produkt innehållande elektronik inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön. Skärmaskinen ska tas om hand enligt gällande miljölagstiftning, vilket i de flesta fall innebär att den ska lämnas för återvinning på en sopstation.

### GARANTIN GÄLLER INTE:

- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om maskinen har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.
- Om maskinen har reparerats eller ändrats på något sätt av person utan behörighet.
- Om maskinen har skadats till följd av nätfel.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

### IMPORTÖR:

Adexi AB  
Adexi A/S

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.

**NO**

Les nøye gjennom hele bruksanvisningen før du tar den elektriske oppskjæringsmaskinen i bruk. Vi anbefaler at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

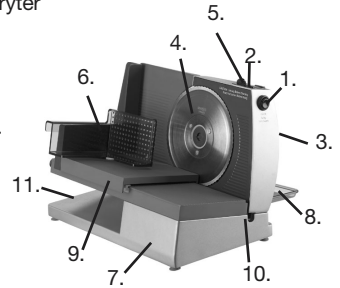
## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler:

- Les gjennom hele bruksanvisningen.
- For å unngå elektrisk støt må du holde strømledningen unna vann og andre væsker.
- Når apparatet brukes av eller i nærheten av barn, er det viktig å være spesielt oppmerksom.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler samt for rengjøring.
- Ikke berør bevegelige deler. Mat aldri apparatet for hånd. Oppskjæringsmaskinen skal utelukkende brukes i komplett tilstand med emneholder og mater.
- Bruk aldri et apparat som ikke virker som det skal, har en ødelagt ledning eller plugg, eller som er blitt mistet i bakken eller skadd annen måte.
- Bruk av ekstrautstyr som ikke anbefales eller selges av produsenten av apparatet, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skader.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i klem ved bordkanten eller benken, og at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Knivbladet er sylskarpt. Ta derfor aldri i selve bladet, men i bladlåsen. Hver forsiktig så du ikke skader deg ved rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er beregnet til.

## OVERSIKT OVER FUNKSJONER

1. På-knapp
2. Sikkerhetsbryter
3. Motor
4. Knivblad
5. Skivemåler
6. Emneholder
7. Base
8. Oppsamler
9. Mater
10. Ledning
11. Skjærebrett i plast



## BRUK

Før du bruker oppskjæringsmaskinen for første gang, bør du vaske knivbladet, emneholderen, materen og oppsamleren under rennende vann (se avsnittet "RENGJØRING").

- Plasser apparatet på en plan, tørr og ren overflate.
- Trykk inn sikkerhetsbryteren for å slå på apparatet. Trykk inn på-knappen uten å slippe sikkerhetsbryteren. Hold på-knappen inne mens det skjæres. Vær svært forsiktig ved betjening av apparatet.
- Slå av apparatet ved å slippe på-knappen. På-knappen spretter nå opp, og sikkerhetsbryteren går automatisk tilbake til posisjon 0. Oppskjæringsmaskinen stopper.
- Plasser oppsamleren ved siden av apparatet for å samle opp det som er skåret opp.
- Still inn ønsket skjæretykkelse ved å vri på skivemåleren. Velg en tykkelse mellom 0 og 15 mm. Etter bruk stilles skivemåleren alltid tilbake til 0. Oppskjæringsmaskinen kan brukes til å skjære kjøtt, skinke, pølser, brød, grønnsaker eller ost. Sett emneholderen på materen. Sett emnet mellom holderen og støtteplaten. Press deretter materen fremover mot knivbladet. Beveg materen frem og tilbake. Hold emneholderen mot bladet uten å presse, slik at du får skiver av lik størrelse.

## Vær forsiktig:

- Bruk alltid mater og emneholder.
- Den elektriske spenningen må tilsvare spenningen som er angitt på etiketten på undersiden av apparatet.
- Når du er ferdig å skjære, skal du trekke ut kontakten. For din egen sikkerhets skyld og for å beskytte knivbladet skal skivemåleren stilles til 0 før oppskjæringsmaskinen settes bort.

## RENGJØRING

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Still skivemåleren til posisjon 0 før rengjøring. I denne posisjonen kan støtteplaten trekkes ut for lettere rengjøring.
- Knivbladet skal alltid tas av og rengjøres først. Bladet løsnes ved å vri på holderen med det medfølgende verktøyet. Ta knivbladet ut ved å ta tak i hullet.
- Bladet, emneholderen, materen og oppsamleren kan rengjøres med en myk klut eller svamp og mild såpe eller et rengjøringsmiddel i sprayform.
- Tørk av motorkabinettet med en fuktig klut. Legg aldri oppskjæringsmaskinen i vann. Motoren behøver aldri å smøres.
- Bruk aldri stålull eller skuremidler på noen deler av oppskjæringsmaskinen.
- Etter rengjøring settes knivbladet på plass og festes med skruen. Se etter at skruen som fester bladet, sitter ordentlig.

## OPPBEVARING

- Still skivemåleren til posisjon 0.
- Apparatet skal oppbevares på et tørt sted utilgjengelig for barn.

## GODE TIPS

- Hvis du ønsker å skjære svært tynne skiver, bør emnet avkjøles først.
- Kjøttemner må ikke inneholde bein. Frukt bør være fri for frø eller kjerner.

- Matemner med en jevn overflate – som fisk eller tynne biffer – er ofte vanskelige å skjære i skiver. Det kan være lurt å legge slike emner i fryseren en stund før du skjærer.
- Oppskjæringsmaskinen kan også brukes til rask oppkutting av agurker og løk til delikate marinader, epler til paier, grønnsaker til fryseren.

## MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke er funksjonsdyktig lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte. Apparatet bør avhendes i henhold til lokale bestemmelser i din kommune. I de fleste tilfeller kan det bortskaffes ved din lokale gjenvinningsstasjon.

## GARANTIEIEN GJELDER IKKE:

- Dersom punktene ovenfor ikke er fulgt.
- Dersom det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, dersom apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller det er skadet på annet vis.
- Dersom apparatet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer.
- Feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømforsyningsnettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre, både med hensyn til funksjonalitet og design, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

## IIMPORTØR:

Adexi AB  
Adexi A/S

Vi tar forbehold om trykkfeil.

Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät uutta viipalointikonettasi. Suosittelemme näiden käyttöohjeiden säilyttämistä myöhempää tarvetta varten.

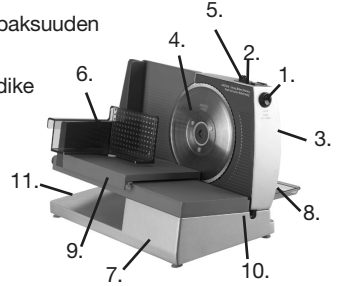
## TÄRKEÄT TURVATOIMET

Kun käytät sähkölaitetta, noudata aina yleisiä turvallisuusohjeita:

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
- Älä aseta konetta veteen tai muuhun nesteeseen, jotta et saa sähköiskua.
- Valvo koneen käyttöä tarkasti, jos sitä käyttävät lapset tai jos sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun kone ei ole käytössä sekä ennen osien irrottamista tai kiinnittämistä ja ennen puhdistamista.
- Älä koske liikkuviin osiin. Älä koskaan syötä ruokaa viipalointikoneeseen käsin. Käytä aina täysin koottua viipalointikonetta, jonka viipalointipidike ja syöttölaite ovat paikoillaan.
- Älä käytä konetta, jos se on epäkunnossa tai jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos kone on pudonnut tai muulla tavoin vaurioitunut.
- Sellaisten lisälaitteiden käyttäminen, joita koneen valmistaja ei suosittele tai myy, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Älä käytä konetta ulkona.
- Älä anna sähköjohdon riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Muista, että terä on terävä. Pidä terästä kiinni vain teräkiinnittimestä. Käsittele terää varovasti puhdistaussasi sitä.
- Älä käytä konetta muuhun kuin elintarvikkeiden viipalointiin.

## OSALUETTELO

1. Virtakytkin
2. Turvakytkin
3. Moottori
4. Terä
5. Viipaleiden paksuuden säätönuppi
6. Viipalointipidike
7. Alusta
8. Tarjotin
9. Syöttölaite
10. Virtajohto
11. Muovinen leikkuulauta



## VIIPALOINTIKONEEN KÄYTTÄMINEN

Ennen kuin käytät viipalointikonetta ensimmäisen kerran, puhdista terä, viipalointipidike, syöttölaite ja tarjotin juoksevan veden alla. Katso kohta PUHDISTAMINEN.

- Aseta viipalointikone puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle pinnalle.
- Kytke kone päälle painamalla turvakytkintä. Paina sitten virtakytkintä pitäen turvakytkin edelleen painettuna. Paina virtakytkintä viipaloinnin aikana. Käytä konetta erittäin varovasti.
- Kytke kone pois päältä vapauttamalla virtakytkin. Virtakytkin nousee ylös ja turvakytkin palaa automaattisesti asentoon 0. Viipalointikone pysähtyy.
- Aseta tarjotin koneen sivulle kerätäksesi viipaleet sille.
- Aseta haluamasi viipaleiden paksuus kiertämällä viipaleiden paksuuden säätönuppia. Voit valita paksuudeksi 0–15 mm. Palauta viipaleiden paksuuden säätönuppi aina asentoon 0. Viipalointikoneella voidaan leikata lihaa, kinkkua, makkaroita, leipää, vihanneksia tai juustoa. Aseta viipalointipidike syöttölaitteelle. Aseta viipaloitava elintarvike viipalointipidikkeen ja tukipidikkeen väliin. Työnnä sitten syöttölaitetta eteenpäin kohti



terää. Liikuta syöttölaite edestakaisin. Pidä viipalointipidikettä terää vasten painamatta liikaa, jotta saat saman paksuisia viipaleita.

### **Varotoimet:**

- Käytä aina syöttölaite ja viipalointipidikettä.
- Sähköjännitteen on vastattava koneen alapuolella olevassa kilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Irrota kone pistorasiasta, kun lopetat viipaloinnin. Turvallisuuden vuoksi ja terän suojaamiseksi viipaleiden paksuuden säätönuppi on kierrettävä säilytyksen ajaksi asentoon 0.

### **PUHDISTAMINEN**

- Irrota viipalointikone pistorasiasta.
- Säädä viipaleiden paksuuden säätönuppi asentoon 0 ennen puhdistamista. Tässä asennossa tukilevy voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Irrota aina terä ja puhdistase ensin. Puhdistaksesi terän vapautta se kääntämällä pidikettä koneen mukana toimitetulla työkalulla. Irrota terä tarttumalla terän aukkoon.
- Terä, viipalointipidike, syöttölaite ja tarjotin voidaan pestä pehmeällä rätillä tai sienellä sekä miedolla saippualla tai suihkutettavalla puhdistusaineella.
- Puhdistamiseksi moottorin ulkopinta vain kostealla rätillä. Älä koskaan upota viipalointikoneeta veteen. Moottoria ei tarvitse öljytää.
- Älä koskaan puhdistamiseksi mitään viipalointikoneen osaa teräsvillalla tai hankausjauheella.
- Asenna terä ja teränkiinnitin puhdistamisen jälkeen paikoilleen moottorille. Varmista, että teränkiinnitin on kunnolla paikallaan.

### **SÄILYTTÄMINEN**

- Säädä viipaleiden paksuuden säätönuppi asentoon 0.
- Kone on säilytettävä kuivassa paikassa poissa lasten ulottuvilta.

## **NÄIN SAAT PARHAAN LEIKKUUTULOKSEN**

- Saat leikattua ohuita lihansiivuja jäädyttämällä lihan huolellisesti ennen siivuttamista.
- Lihassa ei saa olla luita. Hedelmissä ei saa olla siemeniä.
- Rakenteeltaan epätasaiset elintarvikkeet – kuten kala ja ohuet pihvit – ovat usein vaikeita siivuta. Jäädytä tuotteita hieman ennen siivuttamista.
- Sadonkorjuuaikana voit kätevästi viipaloida kurkut ja sipulit säilöäksesi herkullista pikkelssiä. Voit myös viipaloida omenoita piirakoita varten tai kasviksia pakastimeen.

## **YMPÄRISTÖN SUOJELEMINEN**

Rikkoutuneet sähkölaitteet on hävitettävä siten, että ne aiheuttavat mahdollisimman vähän vaurioita ympäristölle. Kone on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

## **TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS**

- Edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu.
- Kone on käytetty vastoin ohjeita tai jos koneen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai jos kone on muulla tavoin vaurioitunut.
- Kone on korjannut tai sitä on muokannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.
- Viat johtuvat sähköverkon vioista.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja rakennetta, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

## **MAAHANTUOJA:**

Adexi AB  
Adexi A/S

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

Please read all instructions before operating your new electric food slicer. We suggest that you save the instruction manual for later use.

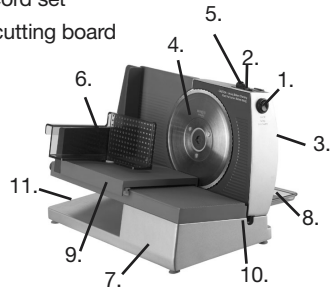
## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions
- To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food plate and feeder.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
- Do not use the appliance for other than its intended use.

## LIST OF COMPONENTS

1. ON- switch
2. Safety switch
3. Motor assembly
4. Blade
5. Slice thickness adjustment knob
6. Food press plate
7. Base
8. Food tray
9. Feeder
10. Power cord set
11. Plastic cutting board



## USING THE FOOD SLICER

Before using first time, you should clean the blade, the food plate, the feeder and the tray under running water. See CLEANING.

- Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot.
- Position slicer on a clean, dry and smooth surface.
- To turn the appliance on, first pushing the safety switch. Then without releasing the safety switch press down the On-switch. Keep pressing down the On-switch during slicing. Be very careful when operating the appliance.
- To turn off the appliance, release your hand pressing the On-switch. The On-switch will spring up and the safety switch will return to position 0 automatically. The slicer will stop.
- Place the food tray on the side of the appliance to collect the food.
- Set the desired cutting thickness by turning the slice thickness adjustment knob. Settings from 0-15 mm can be chosen. Always return

the slice thickness adjustment knob back to 0. The slicer can be used to cut meat, ham, sausages, bread, vegetables or cheese. Put the food plate onto the feeder. Place the food between the food plate and the supporting plate. Then push the feeder forwards towards the blade. Move the feeder back and forward. Hold the food plate against the blade without pushing, to ensure equal sized pieces.

- Always use food carriage and food pusher
- The electrical voltage must correspond with the voltage stated on the label at the bottom of the appliance.
- When finishing slicing, unplug the unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to 0.

## TO CLEAN

- Unplug slicer from outlet.
- Adjust the slice thickness adjustment knob to position before cleaning. At this position the supporting plate can be pulled out for easier cleaning.
- Always take off the blade and clean first. To clean the blade; release the knife blade, by turning the holder with the supplied tool. Take out the blade by gripping the hole of the blade.
- The blade, food press plate, feeder, and food tray can be washed with a soft cloth or sponge and a mild soap or a spray cleaner.
- Clean the outer surface of the motor assembly with a damp cloth only. Never immerse the slicer in water. Motor never needs oiling
- Never use steel wool or scouring powder on any part of the slicer.
- After cleaning, install the blade and blade locking knob on motor assembly. Make sure the blade locking knob is properly engaged.

## STORAGE

- Set the slice thickness adjustment knob to 0 position.
- The appliance should be stored away from children in a dry place.

## FOR BEST RESULT

- To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
- Meats should be boneless. Fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture - like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles. Apples for pies. Vegetables for the freezer.

## ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed of with least possible environmental damage and according to the local regulations in your municipality. In most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

## THE WARRANTY DO NOT COVER:

- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- errors of faults owing to defects in the distribution system.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

## Importer:

Adexi A/S

Adexi AB

We take reservations for printing errors.

Um möglichst viel Freude an Ihrer Aufschnittmaschine zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen. (Netzspannung: 230 V 50 Hz)

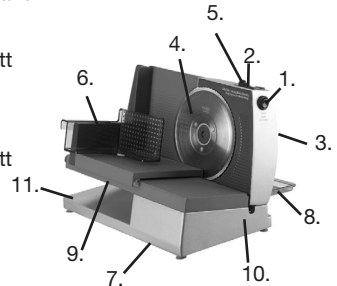
## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen sicherstellen, dass Kabel und Stecker trocken sind.
- Beim Abziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
- Sollten Gerät oder Kabel beschädigt werden, benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Da Spezialwerkzeug benötigt wird, ist das Gerät von einem Fachmann reparieren zu lassen.
- Dieses Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch vorgesehen, nicht für gewerblichen oder kommerziellen Einsatz.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes, vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen des Gerätes stets den Stecker abziehen.
- Wird das Gerät zu anderen Zwecken als den vorgesehen verwendet oder falsch bedient, so trägt der Benutzer selbst die volle Verantwortung für etwaige Folgen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.
- Sicherstellen, dass das Kabel nicht hinter Tischen, Schränken u.a.m. eingeklemmt wird und nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Herden, Kochplatten oder Gasflammen gelangt.
- Der Teil des Geräts mit der Motoreinheit darf auf keinen Fall in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bei Nichtgebrauch ist das Gerät für Kinder unzugänglich aufzubewahren. Beim Betrieb des Gerätes sind Kinder, die sich in der Nähe aufhalten, zu beaufsichtigen.

**ACHTUNG!** Das Messer dieses Gerätes ist sehr scharf - bei Reinigung und Ausbau ist deshalb besondere Vorsicht geboten.

## BESCHREIBUNG

1. Ein-Schalter
2. Sicherheitsschalter
3. Motor
4. Edelstahlmesser
5. Einstellknopf für die Schnittstärke
6. Schneidguthalter
7. Bodenplatte
8. Auffangtablett
9. Schlitten
10. Kabel
11. Schneidebrett



## ANWENDUNG

Vor dem Erstgebrauch Messer, Schneidguthalter, Schlitten und Auffangtablett unter fließendem Wasser spülen (siehe Punkt „REINIGUNG“).

- Gerät auf einer ebenen, trockenen Fläche aufstellen.
- Stecker einstecken und Steckdose gegebenenfalls einschalten.
- Zum Starten des Geräts den Sicherheitsschalter drücken. Ohne den Sicherheitsschalter loszulassen, Ein-Schalter drücken. Bei gedrücktem Ein-Schalter kann der Sicherheitsschalter losgelassen werden. Ein-Schalter während des Schneidens gedrückt halten.
- Bei der Arbeit mit dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten.
- Zum Ausschalten des Gerätes den Ein-Schalter loslassen. Der Ein-Schalter springt hoch, und der Sicherheitsschalter kehrt automatisch in die Position 0 zurück. Die Aufschnittmaschine stoppt.

- Das Auffangtablett zur Aufnahme der abgeschnittenen Scheiben auf der Rückseite des Gerätes anbringen.
- Die Schnittstärke lässt sich durch Drehen am Einstellknopf zwischen 0 und 15 mm einstellen. Nach dem Gebrauch den Einstellknopf stets auf 0 zurückstellen.
- Die Aufschnittmaschine ist zum Schneiden von Fleisch, Schinken, Wurst, Brot, Gemüse und Käse geeignet. Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen. Schneidgut auf den Schlitten legen und mit dem Schneidguthalter festhalten. Schlitten zum Messer hin vorschieben. Schlitten vor- und zurückbewegen. Um gleichmäßige Scheiben zu schneiden, Schneidguthalter ohne übermäßigen Druck zum Messer hin halten.
- Immer den Schlitten und den Schneidguthalter benutzen - zu Ihrer eigenen Sicherheit.
- In Fällen, in denen Form oder Größe des Schneidguts die Anwendung von Schneidguthalter und Schlitten schwierig machen, lassen sich diese einfach durch seitliches Kippen des Schlittens entfernen. Bei der Anwendung ohne Schlitten und Schneidguthalter besonders umsichtig vorgehen.

## REINIGUNG

- Vor der Reinigung sicherstellen, dass der Stecker abgezogen ist.
- Die Schnittstärkeneinstellung muss vor der Reinigung in Position 0 stehen. In dieser Position lässt sich die Stützplatte zur leichteren Reinigung herausziehen.
- Immer zuerst das Messer herausnehmen. Hierzu die Schraube im Uhrzeigersinn vom Messer abdrehen, bis dies locker genug ist, um abgenommen zu werden. Messer herausnehmen.
- Messer, Schneidguthalter, Schlitten und Auffangtablett lassen sich mit einer normalen Spülbürste und normalem Spülmittel abwaschen. Vorsicht beim Reinigen des Messers - es ist sehr scharf. Der Motor lässt sich nach Lockern der

Fingerschraube im Boden abnehmen.

- Motorgehäuse mit einem leicht feuchten Tuch Reinigen. Das Motorgehäuse in keinem Fall in Flüssigkeit tauchen. Keine schleifende Reinigungsmittel verwenden, da diese den Belag des Gehäuses beschädigen würden. Der Motor benötigt kein Öl.
- Nach dem Reinigen Messer wieder anbringen und mit der Schraube befestigen.

## AUFBEWAHRUNG

- Schnittstärkeneinstellung in Position 0 stellen.
- Das Gerät ist für Kinder unzugänglich an einem trockenen Ort im Küchenschrank o.ä. aufzubewahren.

## NÜTZLICHE TIPPS

- Zum Schneiden sehr dünner Scheiben das Schneidgut vorher abkühlen.
- Fleisch darf keine Knochen enthalten. Früchte sollten von Kernen frei sein.
- Es kann schwierig sein, Lebensmittel mit sehr unebener Oberfläche oder sehr poröse Lebensmittel (wie Fisch oder dünne Braten) in Scheiben zu schneiden.
- Ein knochenfreier warmer Braten sollte vor dem Schneiden 15-20 Minuten ruhen. Der Braten sammelt dadurch mehr Saft und Kraft, und das Schneiden wird sehr viel einfacher.
- Die Aufschnittmaschine ist auch perfekt geeignet, um Scheiben von beispielsweise Möhren, Zucchini, Porree, dünne Kartoffelscheiben für Chips u.v.m. zu schneiden.

## UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## **DIE GARANTIE GILT NICHT**

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

### **IMPORTEUR:**

Adexi A/S

Adexi AB

Irrtümer und Fehler vorbehalten

Przed rozpoczęciem korzystania z nowej krawalnicy elektrycznej prosimy o zapoznanie się z wszystkimi instrukcjami. Instrukcję obsługi warto jest zachować na przyszłość.

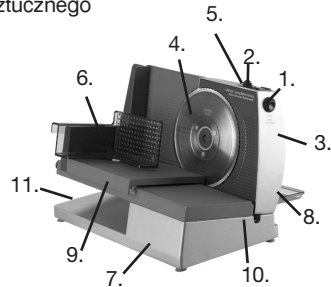
### WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie obsługi urządzenia elektrycznego należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, między innymi:

- Zapoznać się z wszystkimi instrukcjami.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Jeśli urządzenie jest obsługiwane przez dzieci lub w ich pobliżu, należy zapewnić szczególny nadzór.
- Przed montażem/demontażem akcesoriów lub przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
- Nie dotykać elementów będących w ruchu. - Nigdy nie przytrzymywać krojonych produktów ręką. Zawsze używać kompletnej krawalnicy z tacą i podajnikiem.
- Nie korzystać z urządzenia działającego nieprawidłowo, ze zniszczonym przewodem sieciowym lub wtyczką, urządzenia, które spadło na podłogę lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Używanie akcesoriów nieoryginalnych lub niezalecanych przez producenta urządzenia grozi porażeniem prądem elektrycznym, obrażeniami ciała lub pożarem.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dopuszczać do zwisania przewodu na krawędzi stołu lub blatu, lub jego kontaktu z gorącą powierzchnią. - Krawędź ostrza jest ostra. Należy chwycić ostrze wyłącznie za jego pokrętko blokady. Zaleca się zachowanie ostrożności podczas czyszczenia.
- Nie używać urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.

### ELEMENTY SKŁADOWE

1. Wylłącznik zasilania
2. Wylłącznik bezpieczeństwa
3. Zespół silnika
4. Ostrze
5. Pokrętko regulacji grubości plastrów
6. Płyta dociskowa
7. Podstawa
8. Taca
9. Podajnik
10. Przewód sieciowy
11. Podstawa do krojenia z tworzywa sztucznego



### KORZYSTANIE Z KRAJALNICY

Przed pierwszym użyciem krawalnicy należy umyć ostrze, płytę dociskową, podajnik oraz tacę pod bieżącą wodą. Patrz CZYSZCZENIE.

- Umieścić krawalnicę na czystej, suchej i gładkiej powierzchni.
- Wcisnąć wylłącznik bezpieczeństwa w celu włączenia urządzenia. Następnie, nie zwalniając wylłącznika bezpieczeństwa, nacisnąć wylłącznik zasilania. Podczas krojenia wylłącznik zasilania musi pozostać wciśnięty. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.
- W celu wylłączenia urządzenia należy zwolnić wylłącznik zasilania. Wylłącznik zasilania odskoczy, a wylłącznik bezpieczeństwa samoczynnie powróci do położenia 0. Krawalnica zatrzyma się.

- Umieścić tacę z boku urządzenia w celu odbierania pokrojonych produktów.
- Za pomocą pokrętki regulacji grubości plastrów ustawić żądaną grubość krojonych produktów. Dopuszczalny zakres zawiera się w przedziale od 0 do 15 mm. Po użyciu pokrętki regulacji grubości plastrów należy ustawić z powrotem w położeniu 0. Krajalnica może służyć do krojenia mięsa, szynki, kielbasy, chleba, warzyw oraz sera. Założyć płytę dociskową na podajniku. Umieścić krojony produkt między płytą dociskową a płytą pomocniczą. Następnie przesunąć podajnik do przodu w kierunku ostrza. Przesuwać podajnik do przodu i do tyłu. Trzymać płytę równoległe do ostrza bez dociskania, aby krojone kawałki miały taką samą grubość.
- Ostrze, płytę dociskową i tacę można myć delikatnym detergentem lub środkiem czyszczącym w sprayu za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki.
- Zewnętrzną powierzchnię zespołu silnika należy czyścić jedynie za pomocą wilgotnej szmatki. Nie wolno zanurzać krajalnicy w wodzie. Silnik nie wymaga oliwienia.
- Nigdy nie należy czyścić żadnego elementu krajalnicy za pomocą wełny stalowej lub proszku do czyszczenia.
- Po umyciu ostrze należy zamocować w zespole silnika przy użyciu pokrętki blokady ostrza. Należy upewnić się, że pokrętko blokady ostrza jest poprawnie zamocowane.

#### Zasady bezpieczeństwa:

- Zawsze używać podajnika oraz płyty dociskowej.
- Wartość napięcia w sieci musi odpowiadać danym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Po zakończeniu krojenia odłączyć zasilanie. W celu zapewnienia bezpieczeństwa oraz ochrony ostrza w trakcie przechowywania urządzenia pokrętko regulacji grubości plastrów powinno być ustawione w położeniu 0.

#### CZYSZCZENIE

- Odłączyć zasilanie.
- Przed czyszczeniem ustawić pokrętko regulacji grubości plastrów w położeniu 0. W tym położeniu możliwe jest wyjęcie płyty pomocniczej, co ułatwia czyszczenie.
- Pierwszą czynnością powinno być zawsze zdjęcie i umycie ostrza. Aby zdjąć ostrze w celu jego umycia, należy przekręcić uchwyt za pomocą narzędzia dołączonego do urządzenia. Wyjąć ostrze, chwytając za krawędź otworu w środku noża.

#### PRZECHOWYWANIE

- Ustawić pokrętko regulacji grubości plastrów w położeniu 0.
- Urządzenie powinno być przechowywane w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

#### PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Przed krojeniem mięsa na bardzo cienkie plastry należy je schłodzić.
- Mięso przeznaczone do krojenia nie powinno zawierać kości. Owoce powinny być pozbawione nasion i pestek.
- Produkty żywnościowe o niejednorodnej strukturze, takie jak ryba lub cienki stek, mogą sprawiać trudności w krojeniu. Przed krojeniem należy je częściowo zmrozić.
- Podczas przygotowywania konserw krajalnica może służyć do szybkiego krojenia ogórków i cebuli na marynaty, a także jabłek do placków czy warzyw przeznaczonych do zamrożenia.

#### OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy się go pozbyć w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to uczynić zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami lub dostarczyć do najbliższego centrum utylizacji odpadów.



**GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA:**

- jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane;
- jeśli urządzenie było niewłaściwie konserwowane lub użytkowane, bądź zostało w inny sposób uszkodzone;
- jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione;
- jeśli uszkodzenia były spowodowane awarią sieci zasilającej.

Z uwagi na ciągły rozwój naszych produktów w zakresie zarówno ich funkcjonalności, jak i stylistyki firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez uprzedzenia.

**Importer**

Adexi A/S

Adexi AB

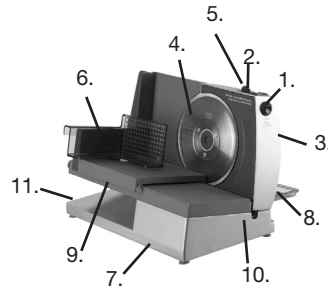
Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

Перед началом использования электрического устройства для нарезки пищи прочитайте все инструкции. Мы рекомендуем сохранить это руководство для последующего обращения к нему.

- Запрещается использовать устройство для целей, для которых оно не предназначено.

## СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

1. Выключатель
2. Защитный выключатель
3. Моторный блок
4. Нож
5. Рукоятка регулировки толщины нарезки
6. Пластина для прессовки пищи
7. Основание
8. Лоток для пищи
9. Подающий механизм
10. Набор шнуров питания
11. Пластиковая доска для нарезки



## ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрического прибора должны соблюдаться основные меры предосторожности, включая следующее:

- Прочитайте все инструкции
- Для предотвращения возможности поражения электрическим током не помещайте блок питания в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или вблизи них необходимо тщательное наблюдение.
- Отключайте от сети, если устройство не используется, перед сборкой или снятием деталей, и перед очисткой.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей. Не подавайте пищу руками. Пользуйтесь только полностью собранным устройством для нарезки вместе с тарелкой для пищи и подающим механизмом.
- Не пользуйтесь устройствами, работающими с перебоями, у которых поврежден кабель питания или сетевая вилка, которые ронялись или были повреждены каким-либо иным способом.
- Использование насадок, не рекомендуемых или не изготовленных производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Кабель питания не должен нависать над краем стола или прилавка и не должен соприкасаться с горячими поверхностями.
- Нож острый. Держите его только за фиксатор. При очистке обращайтесь бережно.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЩИ

Перед первым использованием устройства промойте нож, тарелку для пищи, подающий механизм и лоток в проточной воде. См. раздел ОЧИСТКА.

- Поместите устройство нарезки на чистую, сухую и гладкую поверхность.
- Для включения устройства нажмите защитный выключатель. Затем, не отпуская защитный выключатель, нажмите выключатель. Во время нарезки держите выключатель нажатым. При работе с устройством будьте осторожны.
- Для выключения устройства отпустите выключатель. Выключатель выдвинется, защитный переключатель автоматически

- возвратится в положение 0. Устройство для нарезки остановится.
- Сбоку от устройства поставьте лоток для сбора пищи.
  - Установите требуемую толщину нарезки, поворачивая рукоятку регулировки толщины нарезки. Можно выбрать толщину от 0 до 15 мм. Всегда возвращайте рукоятку регулировки толщины нарезки в исходное положение 0. Устройство для нарезки может использоваться для нарезки мяса, окорока, колбасы, хлеба, овощей или сыра. Поставьте тарелку для пищи на подающий механизм. Поместите пищу между пластиной для прессовки пищи и поддерживающей пластиной. Затем надавите на подающий механизм вперед по направлению к ножу. Перемещайте подающий механизм вперед и назад. Держите тарелку для пищи напротив ножа, не надавливая на нее, это обеспечивает нарезку ломтиков одинаковой толщины.

### **Предостережения:**

- Всегда пользуйтесь подающим механизмом и пластиной для прессовки пищи
- Электрическое напряжение должно соответствовать напряжению, указанному на табличке на днище устройства.
- По окончании работы отключите устройство от сети. Для обеспечения безопасности и защиты ножа при хранении поверните рукоятку регулировки толщины в положение 0.

### **ДЛЯ ОЧИСТКИ**

- Отключите устройство для нарезки от сети.
- Перед очисткой отрегулируйте положение рукоятки регулировки толщины нарезки. В этом положении поддерживающая пластина может быть извлечена, чтобы облегчить ее очистку.

- Всегда снимайте нож и очищайте его первым. Для очистки ножа освободите лезвие ножа, повернув держатель при помощи прилагаемого инструмента. Извлеките нож, взяв его за расположенное в нем отверстие.
- Нож, пластина для прессовки пищи, подающий механизм и лоток для пищи могут быть вымыты при помощи слегка мыльной воды, чистящего аэрозольного средства, мягкой ткани или губки.
- Чистите внешнюю поверхность моторного блока только при помощи влажной ткани. Не опускайте устройство для нарезки в воду. Мотор не надо смазывать.
- Запрещается использовать для очистки любой части устройства для нарезки стальную стружку для очистки или чистящее порошковое средство.
- После очистки установите в моторный блок нож и блокирующую головку ножа. Убедитесь, что блокирующая головка ножа правильно установлена.

### **ХРАНЕНИЕ**

- Установите рукоятку регулировки толщины нарезки в положение 0.
- Устройство необходимо хранить в сухом месте подальше от детей.

### **ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

- Для нарезки мяса тонкими ломтиками перед нарезкой полностью его заморозьте.
- Мясо должно быть без костей. Во фруктах не должно быть зерен.
- Пищу с неоднородным строением, как, например, рыбу или тонкие бифштексы, часто трудно резать. Перед нарезкой слегка заморозьте.
- При консервировании используйте устройство для быстрой нарезки огурцов и лука для приготовления вкусных солений и маринадов, яблок для пирогов, овощей для заморозки.

## **СОВЕТ В ОТНОШЕНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Утилизацию неработающего электронного прибора следует проводить с наименьшим ущербом для окружающей среды. Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными правилами, в большинстве случаев можно сдать прибор в местный центр по переработке отходов.

## **ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ**

- Вышеуказанные пункты не соблюдались;
- Если устройство неправильно используется, к нему применялась сила, или оно каким-либо иным способом было повреждено.
- Устройство ремонтировалось, модифицировалось или изменялось иным путем лицом, на это не уполномоченным.
- На поломки, вызванные сбоями в сети питания.

Вследствие нашей постоянной работы по улучшению функциональности и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять их без предварительного уведомления.

## **Импортер**

ADEKSI A/B  
ADEKSI A/C

Производитель и импортер не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>