

MELISSA

646-040



SE	Skärmaskin	2
DK	Pålægsskærer	5
NO	Oppskjæringsmaskin	9
FI	Viipalointikone	13
UK	Food slicer	17
DE	Allesschneider	21
PL	Krajalnica	25
RU	Ломтерезка	29

SE

Innan Ni tager Er Skärmaskin i bruk, ber vi Er vänligen läsa igenom denna bruksanvisning.

Vi rekommenderar ytterligare att spara den om Ni vid ett senare tillfälle behöver friska upp minnet på apparatens funktioner.

(Nätspänning: 230V ~ 50Hz)

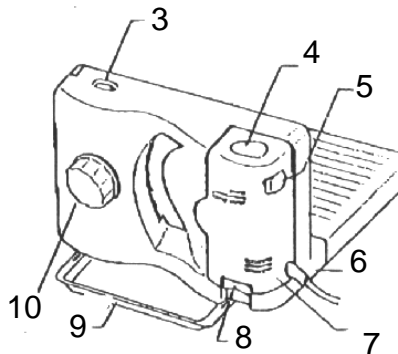
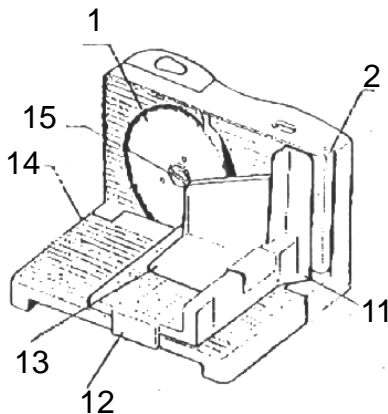
ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

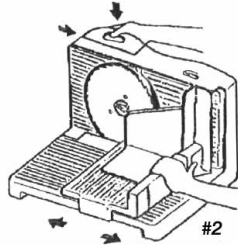
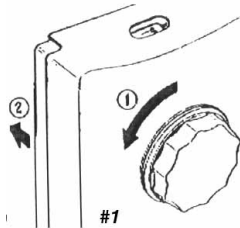
- 1) Läs igenom hela bruksanvisningen.
- 2) Doppa inte ned apparaten i vatten.
- 3) Se till att barn hålls under uppsikt när apparaten används i närheten av dem.
- 4) Drag ur sladden när Skärmaskinen inte används och när delar tas av eller monteras, samt innan den skall rengöras.
- 5) Använd alltid släden när maten skjuts in i Skärmaskinen.
- 6) Använd aldrig apparaten om sladden eller några andra delar har gått sönder, utan lämna in den till inköpsstället för översyn.
- 7) Använd bara de tillbehör som är avsedda för Skärmaskinen.
- 8) Apparaten får ej användas utomhus.

- 9) Låt inte sladden hänga över bordskanter eller ligga på varma ytor.
- 10) Klingan är mycket vass, så var försiktig vid rengöring.
- 11) Apparaten får endast användas i 9 minuter åt gången, sedan måste den svalna av.

ÖVERSIKT

1. Skärklinga
2. Inställningsstöd
3. Skärbreddsindikator
4. Säkerhetsströmbrytare
5. Strömbrytare
6. Basenhe
7. Motordel
8. Ejectorknapp
9. Uppsamlingsbricka
10. Inställning av tjocklek
11. Skydd för tummen
12. Släde
13. Sidostöd
14. Plattform
15. Lås till klinga





ANVANDNING

Före första användning bör alla plastdetaljer sköljas av under rinnande vatten. Klingan bör också monteras av och sköljas under vatten (se punkten "RENGÖRING").

Apparaten skall placeras på en torr och plan yta.

- 1) Fäll ned plattformen och placera släden på den. Tappen på släden placeras i spåret på plattformen.
- 2) Placera sidostödet på slädens rygg.
- 3) Ställ in önskad skärbredd. Vrid medurs för tjockare skivor och moturs för tunnare.
- 4) Ställ uppsamlingsbrickan framför Skärmaskinen som fångar upp de skurna skivorna.
- 5) Använd alltid släden och sidostödet - för Er egen säkerhet.
- 6) Anslut apparaten till nätet.
- 7) Placera maten på släden.
- 8) Tryck ned säkerhetsströmbrytaren "Safety Button" och håll den nedtryckt. Tryck sedan ned strömbrytaren "On/Off Button". Motorn fungerar endast om båda knapparna är nedtryckta samtidigt.
- 9) Håll släden med vänster hand och placera tummen bakom tumskyddet. Skjut släden framåt mot klingan. Tryck stycket varsamt mot inställningsstödet för att få jämna skivor.
- 10) När Ni är färdig - drag ur sladden. Vrid alltid tillbaka inställningsstödet till minimum för att skydda klingan och som en extra säkerhet.

Förvara apparaten ihopvikt på ett ställe där barn inte kan få tag på den.

RENGÖRING

Före rengöring vidtages försäkra Er om att Skärmaskinen är avstängd och att sladden inte är ansluten till nätet.

1. Lösa plastdelar

Alla lösa plastdetaljer kan diskas i diskmaskin eller med diskborste.

2. Plattformen

Fäll upp plattformen. Sväng sedan ut plattformen nedtill i bakkant. Plattformen kan diskas i diskmaskin.

3. Motorenheten

Denna enhet får aldrig sänkas ned i någon form av vätska. Denna del kan torkas av med en lätt fuktad trasa. Var mycket försiktig vid avtorkningen. Motorenheten får INTE diskas i diskmaskin.

4. Rostfri Solingen Klinga

Vrid ratten som låser klingan medurs och lyft sedan ut den försiktigt. Diska klingan i diskmaskin eller med en vanlig diskborste. Var försiktig, klingan är mycket vass.

Klingan monteras genom att de två hakarna som sitter på baksidan av klingan passar in i de två hål som finns på motorenheten. Vrid nu ratten moturs för att låsa fast klingan. Ställ inställningsstödet i linje med klingan.

- A) Håll i motorenhet
- B) Ratt med hakar.

5. Gummifötterna

Gummifötterna kan torkas av med en lätt fuktig trasa innehållande hushållssprit.

OBS!

- a) Alla delarna kan monteras i motsats ordning som ovan.
- b) Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel.

FÖRVARING

1. Vrid inställningsratten för skärbredd, så att inställningsstödet är i linje med klingan.
2. Vik upp plattformen.

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT

- När det skall skäras lövtunna skivor, se till att köttstycket etc. är ordentligt kylt.
- Kött skall vara fritt från ben. Frukt fritt från kärnor.
- Om mat med ojämn konsistens skall skäras t.ex. fisk, se till att lättfrysa biten innan uppskärningen påbörjas.

MILJÖTIPS

En el-/elektronikprodukt bör avfallshanteras med minsta möjliga miljöbelastning när den inte längre är funktionsduglig. Mixern skall avfallshanteras efter de lokala reglerna i din kommun, men i många fall kan du göra dig av med produkten på din lokala avfallsstation.

GARANTIN GÄLLER INTE:

- Om ovanstående inte följs.
- Om mixern har missköts, varit utsatt för våld eller tagit annan form av skada.
- För fel som uppstått på grund av fel på elnätet.
- Vid ej auktoriserade ingrepp på mixern.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

DK

INTRODUKTION:

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

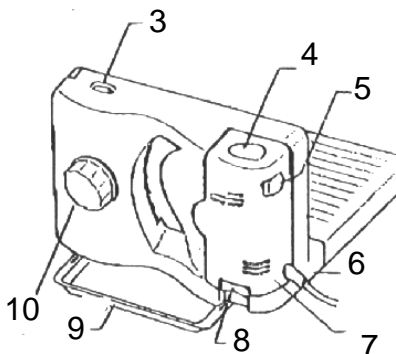
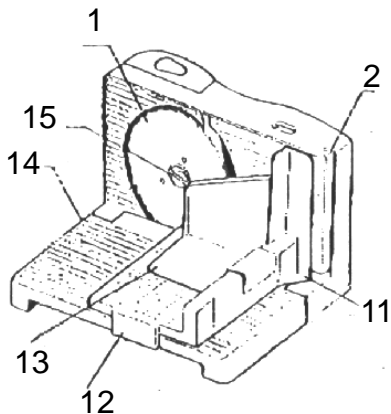
Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske påløgsskøremaskinens funktioner.
(Netspænding: 230 V · 50 Hz)

VIGTIGE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

1. Læs hele brugsanvisningen.
2. For at undgå elektrisk stød – kontroller at ledningen og stikket er tørre.
3. Undlad at rykke i ledningen, når stikket tages ud af stikkontakten.
4. Såfremt påløgsskøremaskinen eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte den. Da der skal anvendes specialværktøj, skal De indlevere apparatet til en fagmand for reparation.
5. Dette apparat er kun til almindeligt husholdningsbrug – ikke til industriel eller kommerciel brug.
6. Tag altid stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug, når De påsætter eller aftager løsdeler, og før De rengør apparatet.
7. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det forkert, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger heraf.
8. Brug ikke apparatet udendørs.
9. 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.
10. Apparatet indeholdende motorenheden må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
11. Når apparatet ikke benyttes bør det opbevares uden for 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.

**OVERSIGT:**

1. Skæreklinge
2. Min/Max tykkelse
3. Skivetykkelse indikator
4. Sikkerhedsknap
5. Tænd/sluk
6. Base
7. Motordel
8. Udløserknap
9. Opsamlingsbakke
10. Indstilling af tykkelsen på skiverne
11. Beskyttelseskappe
12. Slæde
13. Emneholder
14. Skæreplade
15. Fingerskrue

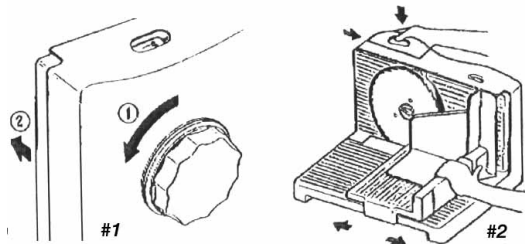
BRUG:

Før første anvendelse, bør alle plast løsele afskylles under rindende vand. Klingen bør også afmonteres og skylles (se punktet "RENGØRING").

Apparatet skal opstilles på en plan og tør overflade.

- 1) Placer slæden på skærepladen. Tappen på slæden placeres i noten på skærepladen.

- 2) Emneholderen foldes ud og placeres på slædens ryg. Skub slæden frem og tilbage et par gange, for at sikre bevægelse.
- 3) Indstil tykkelsen på skiverne efter ønske. Knappen drejes med uret for tykkere skiver og mod uret for tyndere skiver.
- 4) Anbring opsamlingsbakken, som sidder under skærepladen, på højre side af apparatet for at opfange de afskårne skiver.
- 5) Brug altid slæde og emneholder – for Deres egen sikkerheds skyld.
- 6) Tilslut apparatet til en stikkontakt med 230 volt. (almindelig spænding i Danmark)
- 7) Slæden trækkes ind mod Dem selv. Placer emnet på slæden.
- 8) Tryk på "Safety Button" knappen og hold den nede. Tænd derefter på "On/Off" knappen bag på maskinen. Motoren kører kun så længe begge knapper er aktiveret.
- 9) Emneholderen holdes med venstre hånd med tommelfingeren beskyttet bag slædens ryg som vist. Slæden skubbes frem mod kniven. Flyt slæden frem og tilbage. Hold emneholderen mod knivbladet uden at presse, for at opnå ensartede skiver.



10) Når De er færdig – tag da stikket ud. Drej altid knivbladet ind til min. positionen for at beskytte kniven og som en ekstra sikkerhed. Opbevar apparatet klappet sammen uden for børns rækkevidde.

RENGØRING:

Før rengøring kan påbegyndes skal De sikre Dem, at stikket er taget ud af stikkontakten. Tag altid klingens af først og hvorefter De trykker på udløserknappen og tager motordelen af.

Plastdele:

Alle plastdele (undtagen motoren) kan enten rengøres i opvaskemaskine eller afvaskes med en almindelig opvaskebørste og almindeligt opvaskemiddel.

Skærepladen:

Denne klappes op på plads. Træk forsigtigt den forreste del af skærepladen udaf.

Motordelen:

Denne del må aldrig nedsænkes i nogen former for væske – heller ikke vand. Denne del kan aftørres med en let fugtig klud. Vær meget omhyggelig med aftørringen. Kom ikke denne del i opvaskemaskine. Motoren behøver aldrig olie.

Rustfri Solingen klinge:

Drej fingerskruen på klingens mod uret og løft den forsigtigt ud. Afvask klingens omhyggeligt med en almindelig opvaskebørste og almindeligt opvaskemiddel og sørg for grundig aftørring. Den må ALDRIG lufttørre. Vær forsigtig under afvaskningen – klingens er meget skarp. Kom ikke denne del i

opvaskemaskine.

Klingen monteres ved at sørge for, at de to tapper der sidder på bagsiden af klingens passer ind i hullerne. Drej nu fingerskruen med uret. Sæt skæretykkelsen på minimum.

Gummifødderne:

Disse aftørres med en let fugtig klud indeholdende husholdningssprit.

OBS !!

- Delene kan påsættes i modsat rækkefølge.
- Anvend aldrig stærke eller slibende rensmidler.

OPBEVARING:

- Sæt skivemåleren på minimum.
- Klap skærepladen op.
- Læg ledningen tilbage i ledningsmagasinet.
- 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 skivning påbegyndes. Stegen vil da samle mere saft og kraft, og skivning er meget lettere.

- Pålægsskøremaskinen 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 design-siden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi group

Der tages forbehold for trykfejl.

NO

Les nøye gjennom hele bruksanvisningen før du tar den elektriske oppskjæringsmaskin i bruk. Vi anbefaler at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.
(230 V, 50 Hz)

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER:

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

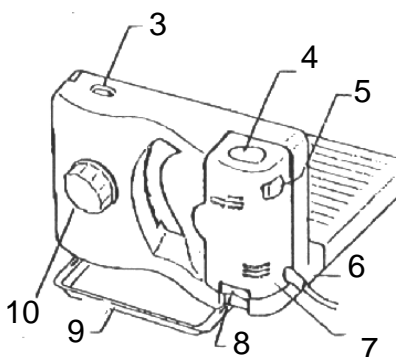
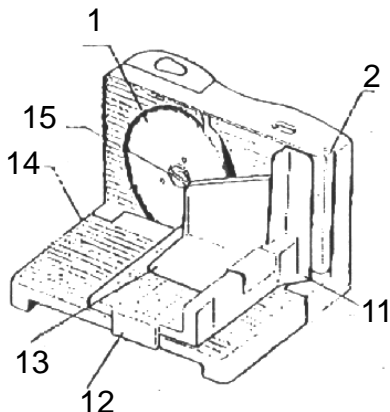
- 1) Les gjennom hele bruksanvisningen.
- 2) For å unngå elektrisk støt skal du holde strømledningen unna vann og andre væsker.
- 3) Når apparatet brukes av eller i nærheten av barn, er det viktig å være spesielt oppmerksom.
- 4) Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler, samt før rengjøring.
- 5) Unngå å berøre roterende deler. Mat aldri apparatet for hånd. Oppskjæringsmaskinen skal utelukkende brukes i komplett tilstand med oppsamlingsbrettet og skyveelementet montert.
- 6) Bruk aldri et apparat som ikke virker som det skal, har en skadet ledning eller støpsel, eller som har falt i bakken eller er skadet på annen måte.
- 7) Bruk av ekstrautstyr som ikke anbefales eller selges av produsenten av apparatet, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- 8) Ikke bruk apparatet utendørs.
- 9) Sørg for at ledningen ikke kommer i klem ved bordkanten eller kommer i kontakt med varme overflater.
- 10) Knivbladet er sylskarpt. Ta derfor aldri i selve bladet, men i bladlåsen. Vær forsiktig så du ikke skader deg ved rengjøring.

- 11) Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er beregnet til.

Før du bruker oppskjæringsmaskinen for første gang, bør du demontere og vaske alle delene. Se avsnittet Rengjøring.

KLARGJØRE OPPSKJÆRINGSMASKINEN:

- 1) Vikle ut ledningen på undersiden av apparatet, og fest den inn i sporet.
- 2) Plasser apparatet på et rent, tørt og vannrett underlag. Fold ut skjæreplattformen, ta ut oppsamlingsbrettet fra oppbevaringsplassen og legg det under kniven bak på oppskjæringsmaskinen.
- 3) Plasser sleden på plattformen. Furen på undersiden av sleden skal passe i sporet på plattformen. Beveg sleden frem og tilbake noen ganger for å sikre bevegelsen.
- 4) Fold ut skyveelementet til det låses i posisjon.
- 5) Monter skyveelementet bak på sleden.
- 6) Still inn ønsket skivetykkelse ved hjelp av tykkelsesjusteringsknappen. Vri knappen mot urviseren for tykkere skiver og med urviseren for tynnere skiver.



OVERSIKT OVER DELENE:

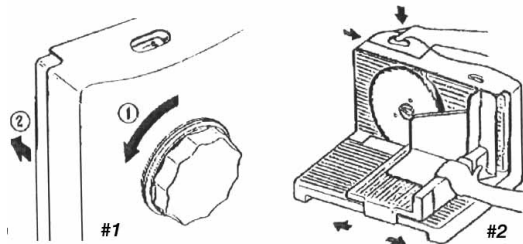
1. Knivblad
2. Tykkelsesfører
3. Tykkelsesmåler
4. Sikkerhetsknapp
5. Av/på
6. Base
7. Motorhus
8. Utløserknapp
9. Oppsamlingsbrett
10. Tykkelsesjusteringsknapp
11. Beskyttelsesskjerm
12. Slede
13. Skyveelement
14. Plattform
15. Bladlås

BRUKE OPPSKJÆRINGSMASKINEN:

Forsiktig: Bruk alltid oppskjæringsmaskinen med sleden og skyveelementet.

- 1) Den elektriske spenningen må tilsvare spenningen som er angitt på etiketten på undersiden av apparatet.
- 2) Plasser maten du skal skjære, på sleden, og trykk den mot tykkelsesføreren. Deretter trekker du sleden mot deg med venstre hånd.

- 3) For å starte apparatet trykker du på sikkerhetsknappen med høyre tommelfinger og ON/OFF-knappen (av/på) med pekefingeren og holder knappene nede.
- 4) Når bladet roterer, beskytter du tommelfingeren bak beskyttelsesskjermen mens du holder i skyveelementet. Skyv sleden fremover mot bladet. Beveg sleden jevnt frem- og bakover. Trykk maten lett mot føreren for å oppnå skiver med jevn tykkelse.
- 5) Når du er ferdig med å skjære, skal du trekke ut støpselet. For din egen sikkerhets skyld og for å beskytte knivbladet skal du vri tykkelsesjusteringsknappen slik at tykkelsesføreren stilles i kant med bladet, før oppskjæringsmaskinen settes bort.



RENGJØRING:

Trekk støpselet ut av stikkkontakten. Demonter det runde knivbladet først, deretter kan du demontere motorhuset. Motorhuset kan fjernes eller oppbevares inne i apparatet

- o Før rengjøring, skal du trekke støpselet ut av stikkkontakten, trykke inn utløserknappen til motorhuset og demontere det fra basen.
- o Motoren befinner seg inne i motorhuset. Legg aldri motoren i vann. Motorhuset kan rengjøres med en myk klut.
- o Motoren behøver aldri å smøres.
- o Alle delene (med unntak av motorhuset) kan demonteres og rengjøres grundig. Vask delene med en myk klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel eller et rengjøringsmiddel i sprayform. Skyll og tørk.
- o Bruk aldri stålull eller skuremidler på noen deler av oppskjæringsmaskinen.
- o For enklest mulig rengjøring kan du demontere alle delene i den viste rekkefølgen. Rengjør som beskrevet. Monter apparatet i motsatt rekkefølge.

Motorhus:

Trykk inn utløserknappen og ta ut motorhuset.

Sløde: Skyv vekk skyveelementet og løft sleden av plattformen.

Plattform:

Fold sammen plattformen. Trekk ut venstre side av plattformen fra basen først, og deretter tar du ut hele plattformen.

Knivblad i rustfritt stål:

Trekk støpselet ut av stikkkontakten. Vri bladlåsen mot urviseren og demonter knivbladet forsiktig. Monter bladet igjen ved å føre de to tappene på bladlåsen inn i hullene på motorhuset, og vri med urviseren for å feste bladet. Kontroller at girdelen kobles til. Merk: Still tykkelsesføringen i kant med knivbladet for din egen sikkerhets skyld og for å beskytte knivbladet under oppbevaring.

Sklisikre føtter:

Rengjør føttene med et fettfjerningsmiddel, f.eks. alkohol eller vindusrens.

Oppbevaring:

- 1) Still tykkelsesføringen i kant med knivbladet.
- 2) Fold sammen plattformen. Vikle ledningen rundt ledningsopphenget i bunnen av apparatet.
- 3) Skyveelementet og sleden kan foldes sammen for praktisk oppbevaring.

Gode tips:

- 1) Hvis du ønsker å skjære svært tynne kjøttskiver, bør kjøttet avkjøles først.
- 2) Kjøttemner må ikke inneholde bein. Frukt bør være fri for frø eller kjerne.
- 3) Matemner med en ujevn 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.

- 4) Oppskjæringsmaskinen kan også brukes til rask oppkutting av agurker og løk til delikate marinader, epler til paier og grønnsaker til fryseren.

Varme steker:

Okse-, svine-, lamme- og kalkunkjøtt eller skinke. Når du skal kutte varme, benløse steker, bør du ta kjøttet ut av ovnen og la det hvile i 15–20 minutter først. Da vil kjøttet bevare de naturlige saftene og kunne skjæres opp lettere. Skjær steken i skiver. Hvis steken er surret sammen med hyssing, skal du slå av motoren og fjerne trådene etter hvert som bladet nærmer seg.

Hermetisk oksekjøtt eller fersk oksebringe i ekstra tynne skiver:

La den kokte bringen avkjøles i kraften over natten. Hell ut og ta vare på kraften og kokefettet før du skjærer opp kjøttet. Klapp kjøttet tørt med tørkepapir. Skjær vekk overflødig fett. Skjær den avkjølte bringen i skiver etter ønsket tykkelse. Du kan varme bringen før servering ved å plassere skivene på et ildfast fat og helle over noe av kokekraften. Varm kjøttet ved 150 °C i ovnen i 30 minutter.

Ost:

Osten bør være helt kald når du skjærer den opp. Dekk til osten med folie for å bevare fuktigheten. La osten oppnå romtemperatur før servering. Da forsterkes ostens naturlige aroma.

Kjøttpålegg:

Du kan oppbevare kjøttpålegg og bevare aromaen lenger hvis det kuttes opp. Du oppnår best resultat ved å avkjøle kjøttet først. Fjern ev. plast eller skinn før du kutter. Trykk jevnt og lett for å få lik skivetykkelse når du skjærer.

Frukt og grønnsaker:

Oppskjæringsmaskinen er perfekt til å kutte mange typer grønnsaker og frukt, f.eks. poteter, tomater, gulrøtter, kål (til

råkostsalat), aubergine, squash osv. Poteter kan skjæres i både tykke og tynne skiver og brukes i ulike retter. Fersk ananas kan skjæres i delikate skiver. Skjær av toppen på ananasen før du kutter den. Du kan lage pyntestrimler av gulrøtter ved å kutte tynne skiver på langs. Legg strimlene i isvann for å lage krøller.

Brød, kaker og kjeks:

Nybakt brød bør avkjøles før det skjæres. Bruk daggammelt eller eldre brød når du skal skjære skiver du vil riste. Oppskjæringsmaskinen er perfekt til alle typer brød, formkaker og fruktkaker. Du kan også skjære frossen deig når du f.eks. skal forme tynt bakverk.

MILJØTIPS

Når et elektronisk produkt ikke virker lenger, skal det bortskaffes i henhold til lokale miljøbestemmelser. Alle elektroniske produkter kan returneres hos enhver forhandler som selger slike produkter.

GARANTIE GJELDER IKKE

- hvis punktene ovenfor ikke er fulgt
- hvis det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, eller hvis apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller skadet på annet vis
- hvis det oppstår feil som følge av feil på det elektriske strømmettet
- hvis produktet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer

IMPORTØR:

Adexi Group

Det tas forbehold om trykkfeil.

FI

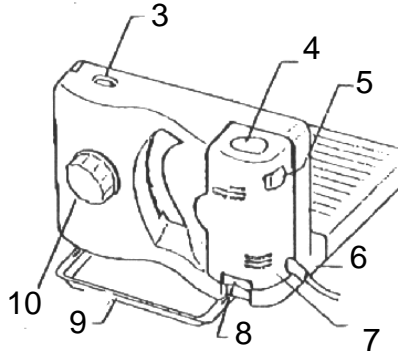
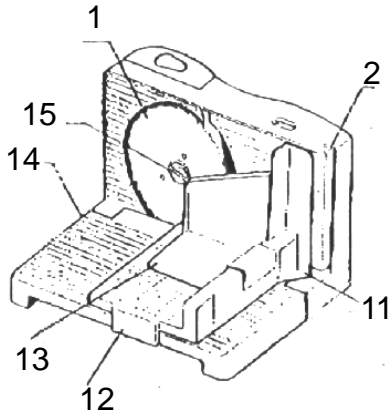
Johdanto

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat uuden viipalointikoneen käyttöösi. Suosittelemme lisäksi käyttööppaan säilyttämistä tulevaa käyttöä varten. (verkkojännite: 230 V 50 Hz)

Tärkeät turvatekniset toimenpiteet:

1. Lue käyttöohjeet kokonaisuudessaan.
2. Sähköiskujen välttämiseksi on tarkistettava että johto ja pistoke ovat kuivat.
3. Älä koskaan vedä johdosta, tartu pistokkeeseen ja vedä se varovasti ulos pistorasiasta.
4. Jos laite tai johto on vahingoittunut, laitetta ei tule käyttää. Mikäli laite vahingoittuu se on toimitettava ammattilaisen korjattavaksi, sillä korjaukseen tarvitaan erikoistyökaluja.
5. Kyseinen laite on tarkoitettu tavalliseen kotitalouskäyttöön – ei teolliseen eikä kaupalliseen käyttöön.
6. Irrota aina pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin kiinnitöt tai irrotat irrallisia osia tai ennen kuin puhdistat laitetta.
7. Jos laitetta käytetään muuhun kuin suunnittelua vastaavaan tarkoitukseen, tai sitä käytetään määräysten vastaisesti, käyttäjä itse kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista.
8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
9. Huolehdi, että johto ei joudu puristuksiin pöydän tai kaapin taakse ja että se ei ole liian lähellä lämpölähteitä.
10. Laitetta sekä moottoriosaa ei koskaan saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
11. Kun laite ei ole käytössä sitä tulee säilyttää lasten ulottumattomilla. Kun laite on käytössä, lähetyvillä olevat lapset on valvottava.

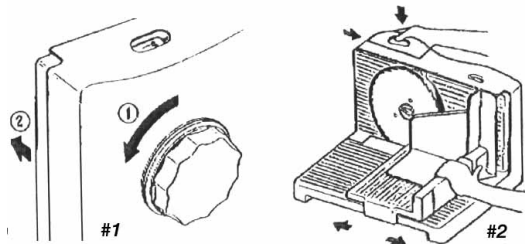
Huom !! Tämän laitteen terä on erittäin terävä, käsittele sitä erityisen huolellisesti laitetta puhdistaessa ja osia irrottaessa.



1. Leikkuuterä
2. Min/Max paksuus
3. Vipalointipaksuuden ilmaisin
4. Turvapainike
5. Pois/päälle
6. Alusta
7. Moottori
8. Vapautuspainike
9. Keräysalusta
10. Viipaleiden paksuuden säätö
11. Suojapainike
12. Luisti
13. Pidin
14. Leikkuualusta
15. Ruuvi

Käyttö

- Ennen kun laitetta otetaan käyttöön kaikki muoviset osat on huuhdeltava juokseva veden alla. Terää on myös syytä irrottaa ja huuhdella puhtaaksi (katso kohtaa "puhdistus").
- Laitte on sijoitettava tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Sijoita luisti leikkuualustalle. Luistin tappi sijoitetaan leikkuualustassa olevaan uraan.
- Pidike käännetään ulos ja sijoitetaan luistin päälle.
- Luisti työnnetään edestakaisin muutaman kerran, jolloin varmistetaan että se liikkuu vapaasti.
- Säädä haluttu paksuus. Kun nappi kierretään myötäpäivään saadaan paksumpia viipaleita ja kun se kierretään vastapäivään saadaan ohuempia viipaleita.
- Sijoita leikkulevyn takana oleva keräysalusta laitteen oikealle puolelle, jossa se kerää leikatut viipaleet talteen.
- Käytä aina luistia ja pidikettä – oman turvallisuutesi vuoksi.
- Liitä laite 230 volttiin (yleinen jännite Suomessa).
- Vedä luisti itseäsi kohti. Laita kappale luistin päälle.
- Paina "safety button" painiketta ja pidä. Käynnistä seuraavaksi laite laitteen takana sijaitsevalla "on/off" painikkeella. Moottori käy ainoastaan kun molemmat painikkeet ovat aktivoituneena.



Pidikettä pidetään kuvauksen mukaisesti vasemmalla kädellä, peukalo luistin takana. Luisti työnnetään eteenpäin terää kohden. Siirrä luistia eteen- ja taaksepäin. Pidä pidikettä terää vasten painamatta niin tuloksena on tasapaksut viipalet.

Irrota pistoke kun olet valmis. Kierrä aina terä asentoon min. Terä on tällöin suojattu ja varmistettu. Säilytä aina laite kokoonlaitettuna ja lasten ulottumattomilla. Puhdistus

Ennen puhdistuksen aloittamista on varmistettava, että pistoke on irrotettu pistorasiasta. Irrota aina terä ensin ja paina sen jälkeen vapautusnappia ja irrota moottori.

Muoviset osat

Kaikkia muovisia osia (moottoria lukuunottamatta) voi pestä asianpesukoneessa tai pestä tavallisella astianpesuharjalla ja tavallisella astianpesuaineella.

Leikkuualusta:

Käännä ylös paikoilleen. Vedä varovasti leikkuualustan uloin osa ulospäin.

Moottori

Moottoria ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin, ei myöskään veteen. Tätä osaa voi pyyhkiä puhtaiksi kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti. Älä pese tätä osaa astianpesukoneessa. Moottoria ei koskaan tarvitse öljytä.

Ruosteeton Solingen terä

Kierrä terän ruuvi vastapäivään ja nosta varovasti ulos. Pese terä huolellisesti tavallisella astianpesuharjalla ja tavallisella astianpesuaineella ja pyyhi huolellisesti. Tämä osa ei koskaan saa kuivua itsestään. Terää puhdistettaessa on toimittava varovasti, se on erittäin terävä. Älä pese tätä osaa astianpesukoneessa. Terää asennettaessa on huolehdittava, että terän taustapuolella olevat tapit sopivat reikiin. Kierrä ruuvi myötäpäivään. Aseta viipaloitipaksuus minimiin.

Kumiset jalat:

Jalat pyyhitään kuiviksi kostutetulla liinalla, johon on lisätty hieman denaturoitua spriitä.

Huom !!

Osat kiinnitetään vastakkaisessa järjestyksessä.

Älä koskaan käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Säilytys

Aseta viipaloinnin mittari minimiin.

Käännä leikkuualusta ylös.

Laita johto takaisin johdon koteloon.

Laitte on säilytettävä lasten ulottumattomilla, esimerkiksi kuivassa keittiökaapissa tai –komerossa.

Hyödyllisiä vinkkejä

Jos haluat leikata erittäin ohuita viipaleita leikattavan kappaleen on oltava kylmä tai kohmeinen.

Leikattavassa lihassa ei saa olla luita.

Hedelmistä on poistettava siemenet.

Jos elintarvikkeissa on epätasainen pinta tai ne koostumukseltaan ovat erittäin löysät (kuten esimerkiksi kala) niistä voi olla hankala leikata viipaleita.

Luuttomasta, vastapaistetusta paistista voi leikata viipaleita kun sen ensin annetaan levätä noin 15 - 20 minuuttia ennen leikkaamista. Paisti pysyy mehukkaana ja leikkaaminen on huomattavasti helpompaa.

Viipalointikone soveltuu myös useiden vihannesten, esimerkiksi porkkanoiden, kesäkurpitsan ja purjosipulin viipalointiin ja sillä voi myös leikata ohuita viipaleita perunoista sipsejä varten.

YMPÄRISTÖSUOSITUS

Toimintakelvoton sähköinen tai elektroninen laite tulee hävittää ilman turhaa ympäristön kuormittamista. Laite tulee hävittää kunnan antamien ohjeiden mukaisesti. Useimmissa tapauksissa laite voidaan toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

TAKUU EI OLE VOIMASSA

- Jos yllämainittuja kohtia laiminlyödään.
- Jos laitetta on käsitelty väärin, väkivalloin tai jos sitä on ylikuormitettu.
- Jos vika on aiheutunut häiriöstä sähköverkossa.
- Jos laitteeseen on tehty luvattomia toimenpiteitä.

Tuotteidemme jatkuvan tuotekehittelyn vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia ilman ennakkovaroituksia.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

UK

Please read all instructions before operating your new Idé-Line Electric Food Slicer. We suggest that you save the instruction manual for later use.
(230V 50 Hz)

IMPORTANT SAFEGUARDS:

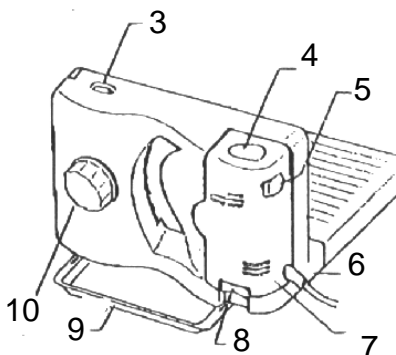
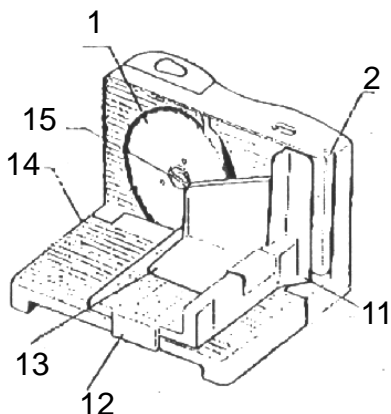
When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:

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

Before using first time, you may wish to disassemble and wash slicer. See section " To Clean".

PREPARING TO SLICE:

- 1) Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot.
- 2) Position slicer on a clean, dry and smooth surface. Unfold platform, remove food collection tray from its storage position and put it under the blade at the back of the food slicer.
- 3) Place food carriage on platform. The ridge on bottom of food carriage should fit into slot of platform properly. Move food carriage back and forth a few times to ensure movement.
- 4) Unfold the food pusher until it locks in position.
- 5) Place food pusher on back of food carriage.
- 6) Set thickness control knob for size of slice desired. Turn knob counter clockwise for thicker slices and clockwise for thinner slices.

**PARTS:**

1. Serrated blade
2. Thickness guide
3. Thickness gauge
4. Safety button
5. On/Off
6. Base stand
7. Motor case
8. Release button
9. Collection tray
10. Thickness adjustment knob
11. Safety thumb guard
12. Food carriage
13. Food pusher
14. Platform
15. Blade lock

OPERATION:

Caution : Always use food carriage and food pusher

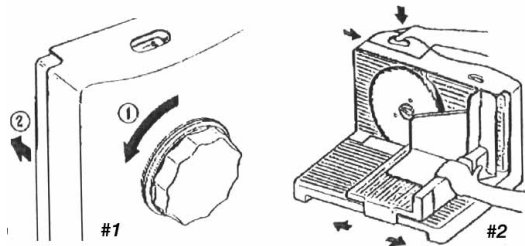
- 1) The electrical voltage must correspond with the voltage stated on the label at the bottom of the appliance.
- 2) Place food to be sliced on food carriage and press it against thickness guide. Then pull food carriage toward you by left hand.

- 3) In order to start the appliance press safety button by right hand thumb and ON/OFF-button by index finger and keep both depressed.
- 4) When blade is rotating, keep thumb protected behind thumb guard when hold food pusher. Slice food carriage forward toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slices.
- 5) When finishing slicing, unplug the unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.

TO CLEAN:

Unplug slicer from outlet. Always remove circular stainless blade first, then the motor case can be removed or assembled into food slicer.

- Before cleaning, unplug slicer from outlet, press in the release button of motor case and remove it from the base.
- Motor is concealed in motor case. Never submerge in water. Motor case can be cleaned with a soft cloth.
- Motor never needs oiling



- All parts (except motor case) can be removed for thorough cleaning. Wash with a soft cloth or sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.
- Never use steel wool or scouring powder on any part of the slicer.
- For easier cleaning, remove all parts in order shown. Wash as directed. Replace in reverse sequence.

Motor case:

Press in the release button and remove the motor case.

Food carriage: Slide food pusher off and lift food carriage from platform.

Platform:

Fold up platform. Pull out the left hand side of the platform from base first and then take out the whole platform.

Stainless blade:

Unplug slicer. Turn blade lock counter clockwise and lift out carefully. To replace, align both tabs of blade lock with slots of motor housing and turn clockwise to secure. Be sure gears engage. Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

Non-slip feet:

Clean with any grease-removing cleaner, such as alcohol or window cleaner.

Storage:

- 1) Align thickness guide with blade.
- 2) Fold up platform. Wrap cord in storage area on bottom of slicer.
- 3) Food pusher and food carriage can be folded up for easy storage.

For best results:

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

Hot Roasts:

Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham.

When slicing warm boneless roasts, remove from oven and let set 15 to 20 minutes before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings on time as strings near blade.

Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket:

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well-chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat drippings. Heat in 300 degr. F oven for 30 minutes.

Cheese:

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, allow cheese to reach room temperature – this enhances the natural flavor.

Cold Cuts:

Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casings before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetables and Fruit:

Your slicer is "made to order" for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potatoes may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order. For carrots curls, slice lengthwise for very thin strips. Soak in ice water to curl.

Breads, Cakes and Cookies:

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day old or slightly stale bread for extra thin slices for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pund cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

ENVIRONMENTAL TIP

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

THE WARRENTY 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.
- If errors due to the electric supply mains should arise.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 5-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 5 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard.

As this product is a class II appliance, the pin of BS plug for earth connection is false.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

DE

Damit Sie viel Freude mit Ihrem neuen Allesschneider von Ide-Line haben, bitten wir Sie, vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung zu lesen. Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung aufzuheben, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt, Hinweise zum Gebrauch nachlesen wollen.

(Netzspannung: 230 V -50 Hz)

Wichtige Sicherheitshinweise:

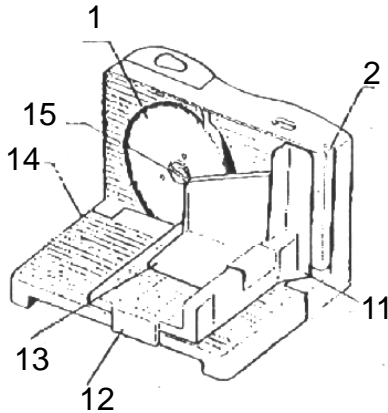
1. Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung.
2. Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel und der Stecker trocken sind, um einen Stromschlag zu verhindern.
3. Beim Herausziehen des Netzkabels aus der Steckdose am Stecker anfassen, nicht an der Netzschnur ziehen.
4. Bei einem Defekt am Gerät oder am Kabel, den Allesschneider nicht mehr benutzen. Die Reparatur darf nur durch eine autorisierte Fachkraft mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden.
5. Das Gerät nicht zweckentfremden. Der Gebrauch des Gerätes ist ausschließlich für den Haushalt, nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke geeignet.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie lose Teile vom Gerät lösen oder anbringen oder das Gerät reinigen wollen.
7. Wenn das Gerät zweckentfremdet oder falsch benutzt wird, trägt der Benutzer die volle Verantwortung für eventuelle Folgen.
8. Den Allesschneider nicht im Freien benutzen.
9. Sorgen Sie immer dafür, daß das Netzkabel nicht in Schubfächern oder hinter Schränken o.ä. eingeklemmt wird und halten Sie es von warmen Flächen, wie z.B. E-Herd, Kochplatten oder Gasherd, fern.

10. Das Motorteil des Gerätes darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.

11. Den Allesschneider vor Kindern geschützt aufbewahren. Bei Benutzung des Gerätes in Gegenwart von Kindern, Aufsichtspflicht nicht vernachlässigen.

PS.!

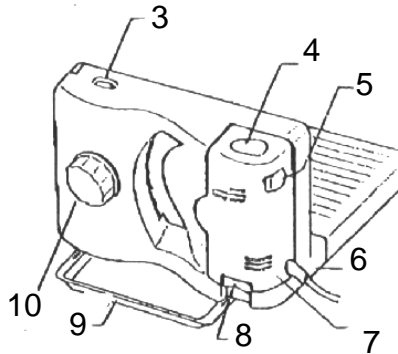
Die Messerklinge ist sehr scharf - demontieren oder reinigen Sie die Klinge mit äußerster Vorsicht.



Bedienung:

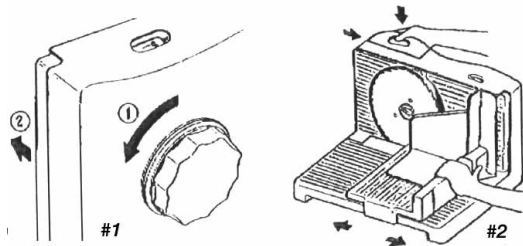
1. Messer-Scheibe
2. Feststellschraube für Messer (Fingerschraube)
3. Schneidplatte
4. Halter für Schneidgut
5. Schlitten
6. Sicherheitsklappe
7. Abstandshalter für die Dicke der Scheiben
8. Anzeige der Scheibendicke
9. Einstell-Knopf für Scheibendicke
10. Auffangplatte für die geschnittenen Scheiben
11. Auslöser-Taste
12. Motorteil
13. Gerät
14. Ein/Aus - Taste
15. Sicherheitsknopf für Motorfreigang

Vor der ersten Benutzung alle losen Plastikteile unter klarem Wasser abspülen. Die Messerscheibe kann demontiert und ebenfalls gereinigt werden (siehe Pkt. Reinigung).



Das Gerät soll auf einer trockenen und ebenen Oberfläche stehen.

- 1) Die Schneidplatte herunterklappen, den Schlitten darauf setzen und mit der Kante in die Rille einpassen.
- 2) Den Halter für Schneidgut auf dem Schlitten plazieren. Den Schlitten mehrmals in der Rille hin und her fahren, um eine gute Gleitfähigkeit zu gewährleisten.
- 3) Die Scheibendicke des Schneidgutes nach Wunsch einstellen. Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn für dünne und in Uhrzeigersinn für dicke Schnittstärke.
- 4) Die Auffangplatte an der Unterseite des Gerätes anbringen und an der rechten Seite des Gerätes herausziehen.
- 5) Zum Schneiden immer Schlitten und Halter für Schneidgut benutzen - zu Ihrer eigenen Sicherheit.
- 6) Das Gerät nur im Netzbetrieb für 220 V bzw. 230 V benutzen.
- 7) Den Schlitten zu sich heranziehen. Dann das Schneidgut auf dem Schlitten plazieren.



- 8) Drück' auf die Ein/Aus-Taste und halte sie unten. Drück' dann auf den an der Rückseite befindlichen Sicherheitsknopf für Motorfreigang. Das Gerät arbeitet nur, wenn beide Tasten gleichzeitig aktiviert sind.
- 9) Das Schneidgut mit der rechten Hand und mit Hilfe des Halters halten und den linken Daumen dabei hinter dem Schlitten plazieren. Den Schlitten in Richtung Messerscheibe bewegen und hin und her fahren. Dabei den Halter nur sanft (zum Zwecke des Haltens) gegen das Schneidgut drücken, um immer eine gleichbleibende Schnittstärke der Scheiben zu gewährleisten.
- 10) Nach Benutzung, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Drehen Sie immer den Knopf für die Schnittstärke auf minimalen Abstand, um das Messer zu beschützen und zu Ihrer Sicherheit. Die Schneidplatte nach oben klappen und das Gerät vor Kindern geschützt aufbewahren.

Reinigung:

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, ob der Ein/Aus-Schalter ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Nehmen Sie immer die Klinge ab, bevor Sie den Auslöserknopf drücken um das Motorteil abzunehmen.

Plastikteile:

Alle Plastikteile (außer Motor) können entweder im Geschirrspüler oder mit normalem Spülmittel und Bürste abgewaschen werden.

Schneidplatte:

Diese nach oben klappen in Ausgangsstellung und vorsichtig an der vorderen Seite herausziehen.

Motorteil:

Dieses Teil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nur mit einem feuchten Tuch abwischen, vorsichtig und gründlich abtrocknen. Das Motorteil darf nicht in den Geschirrspüler. Der Motor braucht niemals Öl.

Edelstahl - Klinge:

Drehen Sie die Fingerschraube in der Mitte der Klinge (Messer-Scheibe) gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Klinge vorsichtig ab. Die Klinge vorsichtig mit einem normalen Spülmittel und einer Abwaschbürste säubern. Sie kann nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Messerklinge immer gründlich abtrocknen, niemals Lufttrocknen lassen.

Vorsicht! Klinge ist sehr scharf.

Die Messer-Scheibe wird wieder montiert, indem man sie mit den zwei Löchern auf das Motorteil setzt. Die Fingerschraube zum Feststellen in Uhrzeigersinn drehen und den Abstand des Messers auf Minimum stellen.

GummifüÙle:

Die GummifüÙle mit einem feuchten Tuch abwischen, das ein alkoholhaltiges Haushaltsmittel beinhaltet.

PS !!

- a) Alle Teile werden wieder in umgekehrter Reihenfolge montiert, wie vorher beschrieben.
- b) Niemals starke oder schleifende Reinigungsmittel benutzen.

Aufbewahrung:

- 1) Die Schnittstärke auf Minimum stellen.
- 2) Die Sicherheitsklappe hochklappen.
- 3) Die Netzschnur in das Kabelmagazin zurücklegen.
- 4) Den Alleschneider vor Kindern geschützt und in einem trockenen Schrank aufbewahren.

Gute Tips:

- Wenn Sie sehr dünne Scheiben schneiden wollen, die Wurst oder Fleisch vorher kühlen.
- Fleisch muÙ ohne Knochen sein und Früchte ohne Kerne.
- Lebensmittel mit einer unebenen oder porösen Oberfläche, lassen sich schwer in Scheiben schneiden.(wie z.B. Fisch oder Steaks)
- Wenn Sie warmes Fleisch schneiden wollen, vorher 15-20 Minuten stehen lassen. Dadurch sammelt das Fleisch mehr Saft und wird fester und läÙft sich so besser schneiden.
- Der Alleschneider ist auch perfekt zum Schneiden von Mohrrüben, Zucchini, Porree und Kartoffeln in Scheiben für Bratkartoffeln oder Chips usw..

UMWELTTIPS

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 Group

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler.

PL

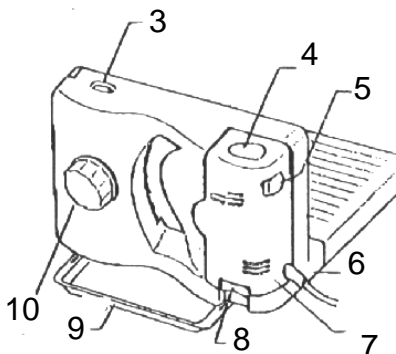
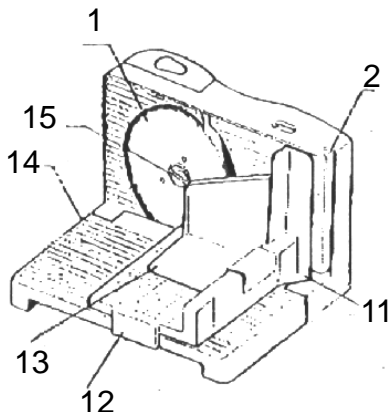
Wprowadzenie

Abyście Państwo mieli pełne zadowolenie z Waszej nowej krawalnicy do wędlin, prosimy Was o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi zanim zaczniecie ją używać. Zalecamy również zachowanie niniejszej instrukcji w razie potrzeby przypomnienia funkcji krawalnicy w przyszłości.
(napięcie prądu: 230V \pm 50 Hz)

Ważne wskazówki w zakresie bezpieczeństwa

1. Przeczytaj całą instrukcję obsługi.
2. Dla uniknięcia spięcia elektrycznego należy przed przystąpieniem do użytkowania sprawdzić czy wtyczka oraz przewód elektryczny są suche.
3. Nigdy nie ciągnij za przewód elektryczny, zawsze wyjmuj z gniazdka ściennego chwytając za wtyczkę.
4. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia przewodu elektrycznego urządzenia lub samego urządzenia nie należy kontynuować jego użytkowania. Krawalnicę należy oddać do punktu serwisowego, albowiem konieczne jest użycie specjalnych narzędzi w celu dokonania naprawy.
5. Krawalnica jest przeznaczona wyłącznie dla celów gospodarstwa domowego, nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego lub przemysłowego.
6. Wyjmuj zawsze wtyczką z gniazdka sieciowego gdy nie korzystasz z krawalnicy, gdy montujesz lub rozmontowujesz jej części oraz przed przystąpieniem do jej czyszczenia.
7. W przypadku wykorzystywania urządzenia do innego celu niż jest ono przeznaczone lub nieprawidłowego jego użytkowania, odpowiedzialność za ewentualne następstwa takiego postępowania spoczywa na użytkowniku.
8. Używaj urządzenie wyłącznie w pomieszczeniach zadaszonych.
9. Zwróć uwagę aby przewód elektryczny nie został przyciśnięty np. szufladą itp. oraz znajdował się w pobliżu źródeł ciepła jak np. palniki gazowe lub elektryczne.
10. Obudowa z silnikiem nie może być zanurzana w jakimkolwiek płynie.
11. Urządzenie powinno być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci. Podczas pracy urządzenia zwróć uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci.

Uwaga! Klinga krawalnicy jest bardzo ostra, dlatego przy jej rozmontowywaniu oraz czyszczeniu należy postępować z dużą ostrożnością.



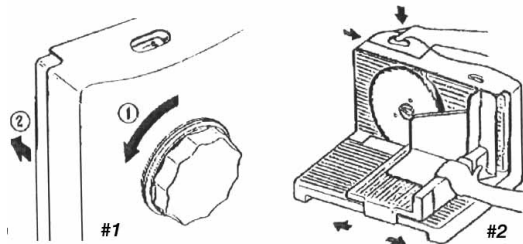
1. Klinga krajalnicy
2. Min/Max grubość
3. Wskaźnik grubości skrajanych plastrów
4. Przycisk bezpieczeństwa
5. Przycisk wyłącznika
6. Podstawa
7. Obudowa z silnikiem
8. Przycisk zwalnicza
9. Tacka zbierająca
10. Regulator grubości skrajanych plastrów
11. Osłona zabezpieczająca
12. Prowadnica
13. Nasadka do popychania
14. Płyta krajalnicy
15. Nakrętka

Użytkowanie

Przed pierwszym użytkowaniem należy wszystkie części z tworzywa sztucznego spłukać pod bieżącą wodą. Klingę należy rozmontować oraz umyć.

Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej powierzchni.

- Ustaw prowadnicę na płycie. Występ podłużny w dolnej części prowadnicy wstaw w szczelinę znajdującą się w płycie.
- Rozłóż nasadkę do popychania i zamontuj ją na grzbiecie prowadnicy. Przesuń prowadnicę kilkakrotnie dla zapewnienia płynności jej posuwów.
- Ustaw żadaną grubość krojonych plastrów wędliny. Przekręcaj pokrętkę zgodnie ze wskazówkami zegara dla uzyskania grubszych plastrów krojonej wędliny oraz w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara dla uzyskania cieńszych.
- Tackę zbierającą, która znajduje się pod płytką, ustaw z prawej strony krajalnicy aby zbierała pokrojoną w plastry wędlinę.
- Używaj zawsze prowadnicy oraz nasadki do popychania dla własnego bezpieczeństwa.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka sieciowego o napięciu 230V.
- Przyciągnij prowadnicę do siebie. Połóż produkt na prowadnicy.



- Naciśnij przycisk "safety button" i trzymaj go wciśniętym. Jednocześnie wciśnij przycisk "on/off" znajdujący się z tyłu urządzenia. Silnik będzie włączony jedynie w przypadku gdy obydwa przyciski są uaktywnione.
- Nasadkę do popychania trzymaj lewą ręką tak aby kciuk ręki był zabezpieczony z tyłu prowadnicy, jak pokazane na rysunku. Prowadnicę należy przesuwac na przemian w kierunku ostrza i w kierunku przeciwnym. Dla uzyskania jednolitych plastrów krojonej wędliny nie należy dociskać nasadki do popychania w kierunku ostrza.
- Po zakończeniu użytkowania wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Dla dodatkowego bezpieczeństwa oraz dla zabezpieczenia ostrza przekraczając zawsze klingę do pozycji min. Przechowuj krajalnicę złożoną, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Konserwacja

Przed rozpoczęciem czyszczenia krajalnicy, upewnij się czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego. Najpierw zdejmij klingę, a następnie wciśnij przycisk zwalnicza dla rozmontowania obudowy z silnikiem.

Części z tworzyw sztucznych

Wszystkie części z tworzyw sztucznych (wylączając silnik w obudowie) można myć w zmywarce do naczyń lub czyścić przy pomocy szczoteczki i płynu do mycia naczyń.

Płytki:

Płytkę należy złożyć i umieścić na miejscu. Wyciągaj ostrożnie przednią część płytki.

Obudowa z silnikiem

Tej części krajalnicy nie wolno zanurzać w jakimkolwiek płynie, dotyczy to również wody. Obudowę z silnikiem należy wycierać lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć dokładnie do sucha. Nie wstawiaj tej części nigdy do zmywarki do naczyń. Silnik ten nie wymaga konserwacji olejem.

Nierdzewne ostrze klasy soling

Przekręć nakrętkę przytrzymującą ostrze w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i zdejmij ostrożnie ostrze. Umyj klingę dokładnie używając do tego celu szczoteczki i płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzyj do sucha. Nie należy nigdy pozostawiać mokrego ostrza. Przy myciu ostrza bądź ostrożny albowiem jest ono bardzo ostre.

Nie myj ostrza w zmywarce do naczyń.

Montowanie ostrza polega na umiejscowieniu go w taki sposób, aby dwa występy znajdujące się na kładze dopasować do przeznaczonych im otworów. Przekręć nakrętkę do przytrzymywania ostrza zgodnie ze wskazówkami zegara. Ustaw grubość krojonych plastrów w pozycji minimum.

Nóżki gumowe

Nóżki należy przecierać ściereczką lekko nawilżoną środkiem czyszczącym zawierającym alkohol.

Uwaga!!

Części można montować w dowolnej kolejności.

Nie używaj nigdy ściągających lub żrących środków czyszczących.

Przechowywanie:

Ustaw grubość krojonych plastrów w pozycji minimum.

Złóż płytkę.

Włóż przewód zasilający do komory.

Urządzenie powinno być przechowywane w miejscu suchym np. szafce kuchennej itp. oraz niedostępnym dla dzieci.

Rady i wskazówki

Dla uzyskania bardzo cienkich plastrów należy dany produkt najpierw dobrze schłodzić.

Produkty mięsne nie mogą zawierać kości. Owoce nie powinny zawierać pestek lub nasion.

Produkty żywnościowe o nierównych powierzchniach lub niejednorodnej strukturze mogą być trudne do pokrojenia w plastry (np. ryby, cienkie platy mięsa) Przy krojeniu ciepłego mięsa należy odczekać 15 - 20 minut po jego upieczeniu zanim zostanie ono pokrojone. W ten sposób pieczeń będzie bardziej soczysta, a jej krojenie prostsze.

Krajalnica do wędlin nadaje się także doskonale do krojenia w plastry np. marchwi, squashy, porów czy cienkich plastrów ziemniaków dla przygotowania chipsów itd.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RODOWISKA NATURALNEGO

Urządzenia elektrycznego/elektronicznego nie nadającego się do użytku powinno pozbyć się w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Dlatego też urządzenia należy pozbyć się przestrzegając lokalnie obowiązujących przepisów lub dostarczyć do najbliższej stacji utylizacji odpadów.

GWARANCJA BĘDZIE UNIEWAŻNIONA W PRZYPADKU:

- Jeśli wyżej wymienione nie było przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było niewłaściwie użytkowane powodując uszkodzenia mechaniczne.
- Jeśli uszkodzenie powstało w wyniku uszkodzeń w instalacji sieciowej.
- Jeśli zostały dokonywane naprawy urządzenia przez osoby nieupoważnione.

W związku ze stałym udoskonalaniem naszych produktów zarówno od strony funkcjonalnej jak i projektowej, zastrzegamy sobie prawo do zmian w produktach bez wcześniejszego uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

RU

Введение

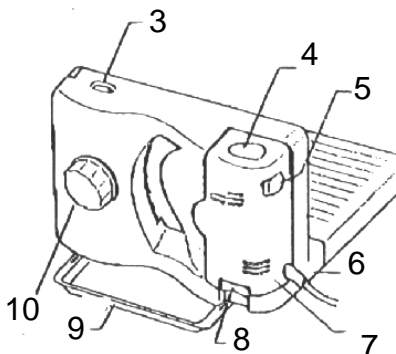
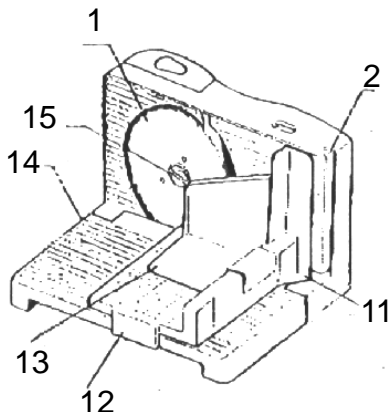
Чтобы Вы смогли правильно пользоваться Вашем новым аппаратом для нарезки пищевых продуктов, пожалуйста, прочтите настоящее руководство по эксплуатации, прежде чем начнёте пользоваться им. Мы также рекомендуем Вам сохранить данное руководство по эксплуатации для того, чтобы в последующем иметь возможность вспомнить необходимые сведения относительно функций аппарата.

(Напряжение сети: 230 В / 50 Гц)

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочтите всё руководство по эксплуатации.
2. Во избежание электрического удара убедитесь, что электропровод и вилка сухие.
3. Не дёргайте за провод, когда вынимаете вилку из розетки.
4. В случае повреждения аппарата или электропровода не пользуйтесь изделием. Для ремонта необходимо сдать изделие в мастерскую, так как при ремонте требуется применение специальных инструментов.
5. Аппарат предназначен лишь для домашнего применения, не для коммерческого или промышленного использования.
6. Аппарат должен быть выключен всегда, когда им не пользуются, выключайте его перед тем, как устанавливать или снимать съёмные части и перед тем, как начать его чистку.
7. В случае использования изделия не по назначению или его неправильного обслуживания пользователь сам несёт полную ответственность за вероятные последствия этого.
8. Пользуйтесь аппаратом только внутри помещений.
9. Оберегайте электропровод от зажима между краями ящиков стола, шкафа и т.п. и от соприкосновения с горячими поверхностями и источниками тепла - плитами, кипятильниками, газовыми конфорками и т.п.
10. Никогда не опускайте моторную часть аппарата в воду или жидкость иного рода.
11. Во время работы аппарата присматривайте за детьми, находящимися поблизости от него. Храните аппарат в недоступном для детей месте.

Внимание! Лезвие этого аппарата очень острое, соблюдайте особую осторожность при чистке и демонтаже.



1. Лезвие ножа
2. Мин./макс. толщина
3. Индикатор толщины нарезки
4. Кнопка безопасности
5. Вкл./выкл.
6. Основание
7. Моторная часть
8. Кнопка расцепления
9. Ёмкость для сбора
10. Установка толщины нарезки
11. Защитный кожух
12. Каретка
13. Держатель
14. Резательная доска
15. Винт

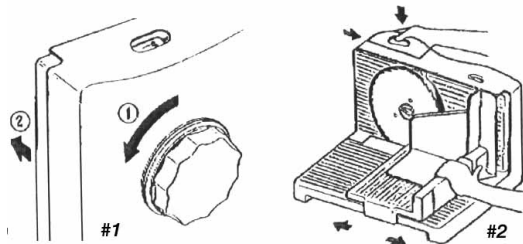
Использование

Перед первым использованием следует ополоснуть все съёмные детали в проточной воде. Следует снять лезвие и ополоснуть его (см. раздел «Чистка»).

Устанавливайте аппарат на ровной и сухой поверхности.

- Установите каретку на резательную доску. Вставьте шип каретки в канавку резательной доски.

- Разверните держатель и установите его на каретку. Проверьте, как движется каретка, пару раз двинув её вперёд и назад.
- Установите желаемую толщину нарезки. Поверните регулятор по часовой стрелке для получения более толстых ломтей и против часовой стрелки для более тонких ломтей.
- Для приёма ломтей установите поддон для готовой нарезки, который находится под резательной доской, с правой стороны аппарата.
- В целях Вашей личной безопасности всегда пользуйтесь кареткой и держателем.
- Подсоедините аппарат к электросети напряжением 230 В.
- Подвиньте каретку к себе. Установите то, что Вы хотите нарезать, на каретку.
- Нажмите на кнопку «Safety Button» и держите её нажатой. Затем включите аппарат, нажав на кнопку on/off» на задней стороне аппарата.
- Мотор работает лишь, когда задействованы обе кнопки.



- Возьмитесь за держатель, чтобы при этом большой палец руки находился за задней частью каретки, как показано на рисунке. Толкайте каретку в сторону ножа. Переместите каретку вперёд и назад. Не нажимайте на каретку, когда передвигаете её в сторону ножа, этим достигается одинаковая толщина нарезки.
- После окончания нарезки выньте вилку из розетки. Всегда устанавливайте нож на минимальное положение для защиты ножа и в качестве дополнительной меры безопасности. Храните аппарат в сложенном положении, в месте, недоступном для детей.

Чистка

Перед тем, как начать чистку, убедитесь, что вилка вынута из розетки. Всегда вынимайте вначале нож, после чего нажмите на кнопку высвобождающего механизма и снимите моторную часть.

- Пластмассовые части
Все пластмассовые части (за исключением мотора) можно мыть либо в посудомоечной машине, либо обычным путём, при помощи посудной щётки и простого моющего средства для посуды.
- Резательная доска
Она складывается вверх. Осторожно тяните её за переднюю часть.

Моторная часть

Эту часть не следует никогда окунать в воду или жидкость иного рода. Эту часть можно протирать влажной тряпкой. Будьте очень осторожны во время протирки. Не мойте мотор в посудомоечной машине. Мотор не требует смазки.

Нержавеющий нож фирмы Solingen

Поверните винт ножа против часовой стрелки и, осторожно поднимая, выньте его. Промойте его тщательно при помощи обычной щётки для посуды и обычного посудомоечного средства, после чего тщательно протрите. Не допускается сушка ножа на воздухе - только протирка. Будьте осторожны при мытье - лезвие очень острое. Не мойте его в посудомоечной машине. Установите лезвие, вставив два шипа на обратной стороне ножа в отверстия. Поверните нож по часовой стрелке. Установите толщину резки на минимум.

Резиновые ножки

Протирайте их влажной тряпкой, смоченной в хозяйственном спирте.

Внимание!

Части могут устанавливаться и в обратном порядке.

Никогда не пользуйтесь сильнодействующими или абразивными средствами для чистки.

Хранение

Установите регулятор толщины нарезки на минимум.
Сложите резательную доску.
Уложите электропровод в отделение для его хранения.

Аппарат следует хранить в месте, недоступном для детей, в сухом месте, в шкафу и т.п.

Советы по применению

Для того, чтобы нарезать очень тонкими ломтиками, рекомендуется сначала охладить продукт.

Мясо не должно содержать костей, фрукты должны быть без семечек или косточек.

Продукты с неровной поверхностью или очень пористые очень трудно резать ломтиками (например, рыба или тонкое жаркое).

Если Вы хотите нарезать ломтиками горячее жаркое без костей, дайте жаркому постоять 15 - 20 минут, прежде чем начать нарезку. Жаркое будет более сочным и его будет легче нарезать.

Аппарат также прекрасно нарезает ломтиками морковь, тыкву, лук-порей, картофель (для чипсов) и т.п.

Советы по утилизации

После того, как электрическое (электронное) изделие уже не может быть использовано по назначению, следует утилизировать его с наименьшим вредом для окружающей среды. Аппарат следует утилизировать в соответствии с местными правилами утилизации бытовых приборов, принятых в Вашем районе. В большинстве случаев Вы можете сдать изделие в местную станцию утилизации.

Гарантийные обязательства теряют силу в случае:

Невыполнения требований настоящей инструкции.

Нарушения правил пользования изделием, насильственных и прочих действий, приведших к выходу изделия из строя.

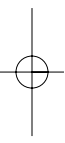
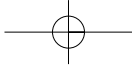
Выхода из строя изделия в результате сбоев в электрической сети.
Неавторизованного вскрытия изделия.

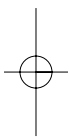
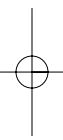
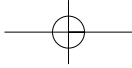
По причине постоянного совершенствования наших изделий в области дизайна и конструкции мы оставляем за собой право изменения наших изделий без предупреждения.

Импортер

Группа Adexi

Производитель и импортёр 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>