

plastové nebo tvrdé obaly. Pro rovnoměrné řezy používejte konstantní, jemný tlak.

ZELENINA A OVOCE

Váš kráječ je „vyroben na objednávku“ pro krájení mnoha druhů zeleniny a ovoce, včetně brambor, rajčat, mrkve, zelí (pro kyselé zelí), baklažánu, tykve a cukety. Brambory lze krájet pro přípravu v rendlíku nebo na tenké plátky. Čerstvý ananas lze úhledně nakrájet. Odřízněte horní část krájejte podle potřeby.

CHLĚB, KOLÁČE A SUŠENKY

Čerstvě upečený chléb je vhodné před krájením nechat vychladnout. Pro velmi tenké plátky pro opékání používejte den starý chléb nebo lehce oschlý chléb. Váš kráječ je velmi vhodný pro všechny druhy večírkových chlebičků, piškotů a ovocných koláčů. Vaflové chlazené zákusky nechte vychladit v ledničce a nakrájejte podle potřeby.


POZNÁMKA:

1. Při používání přístroje je vhodné přístroj postavit na pevnou základnu s rovným povrchem.
2. Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z důvodu bezpečnosti vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikované osoby.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

220-240V • 50 Hz • 120 W

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

 Můžete přispět k ochraně životního prostředí! Respektujte místní předpisy: nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.



FA-5110-3

FOOD SLICER
INSTRUCTION MANUAL

BROTSCHEIDEMASCHINE
GEBRAUCHSANWEISUNG

KRAJALNICA DO CHLEBA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

ЛОМТЕРЕЗКА ДЛЯ ХЛЕБА
И ПРОДУКТОВ
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

MAŠINA ZA SEČENJE HLEBA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МАШИНА ЗА РЯЗАНЕ
НА ХЛЯБ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

СКИБОРИЗКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MACHINE À COUPER LE PAIN
MODE D'EMPLOI

ΤΕΜΑΧΙΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

KRÁJEČ POTRAVIN
NÁVOD K OBSLUZE



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H.....	STRANA 15	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 27
DEUTSCH	SEITE 5	БЪЛГАРСКИ	STR. 18	ČESKY.....	STRANA 30
POLSKI.....	STRONA 8	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 21		
РУССКИЙ	СТР. 11	FRANÇAIS	PAGE 24		

INSTRUCTIONS MANUAL

Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, meat, sausage, cheese, vegetables, etc.

IMPORTANT SAFEGUARDS

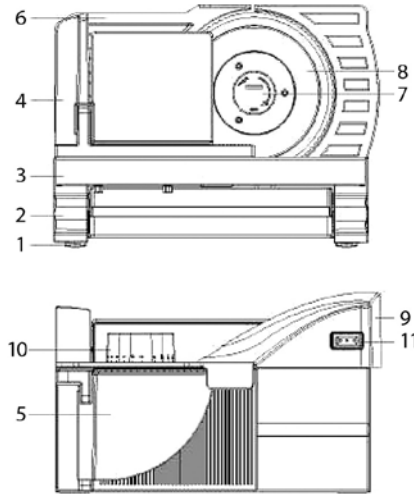
When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all these instructions before using the appliances.
2. Do not leave the appliance within reach of children. The use of this appliance by disabled persons must always be supervised.
3. Unplug from outlet when not used, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Never touch a rotating blade. Never feed food by hand. The appliance must be used with the food carriage and the pusher.
5. To protect against risk of electricity shock, do not put the power unit in water or other liquid.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the place of purchase for replacement or repair.
7. The use of any attachments, which is not recommended or sold by the manufacturer, may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let power cord run over edges of table and bench, or touch hot surface.
10. Blade is sharp! Be careful when loosening it with screwdriver for cleaning.
11. **Warning!** The blade continues to turn for a moment after the appliance has been switched off.
12. The appliance is intended only for domestic use within the home. It should not be used for commercial purposes.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Other than cleaning mentioned in this instruction manual, no additional maintenance or servicing of this appliance is required.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in anyway.

PART NAMES



1. Non-slip foot
2. Main body
3. Sliding bar
4. Sliding feed table
5. Food holder
6. Thickness guide
7. Blade lock
8. Blade
9. Fixed-blade box
10. Thickness adjusting knob
11. Intermittent and continuous I/O switch

PREPARING TO SLICE

1. Uncoil power cord from bottom of slicer to a desired length. Position slicer on a clean, dry and horizontal surface.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of carriage must fit into slot or platform properly. Move food carriage back and forth for several times to ensure a smooth movement.
3. Place food pusher on back of plateau support.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob, clockwise for thinner slice and counter-clockwise for thicker slice. The range of thickness adjusting is from 0 to 20mm

OPERATION

CAUTION: ALWAYS USE FOOD PLATEAU SUPPORT AND FOOD PUSHER

1. Plug into 220-240V ~ AC 50 Hz outlet.
2. Place food to be sliced on plateau support and press it against thickness guide. Then pull plateau support against the knife by hand.
3. The maximum size of food is: 4 1/4H (length) x 4 1/4H (width) x 3 1/2H (thick).

4. To switch on the device, press the switch I/O // There are two possible ways to do this:
 - I (continuous mode): the motor rotates continuously until O (stop) is selected.
 - II (intermittent mode): the motor rotates only when you run the appliance on this "pulse" position. When you release the switch, it returns to the O position to stop the motor.
4. When blade is rotating, push slice plateau support towards the blade. Move the carriage back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slice.
5. When finish slicing, unplug the unit. Turn the thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.
6. Do not run the appliance for longer than 10 minutes without stopping. The motor may overheat otherwise. Always allow the appliance to cool down for at least 30 minutes after using.
7. During slicing, if the rotational speed of blade reduces, let food unfreeze for a while, then slice again.
9. When finish slicing, unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to "0" position, align the thickness guide with blade.

CLEANING

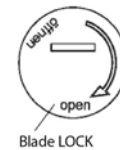
UNPLUG SLICER FROM OUTLET!

All slicing parts remove 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 slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher. Motor is concealed in housing. Never submerge it in water or any liquid.

Motor never needs oiling.

Remove the food holder from the sliding feed table, and then cleaning the sliding feed table. The sliding feed table can be tilted round the slider bar for easy cleaning.



Blade LOCK

Remove and re-assembly the Wade: unplug the item, loose the Blade lock as the arrow direction (clock-wise direction). Then take off the blade carefully with hand glove. After cleaning, insert the blade lock into the place, tighter the blade with turn the Blade lock on the contrary direction.

ANTI SLIP FEET:

clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or Window cleaner.

STORAGE:

Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage. Store the power cord in the power cord storage area on bottom of slicer.

USE YOUR FOOD SLICER

BEST RESULT

To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.

Meat should be boneless. Fruits should be free of seeds.

Food with an uneven texture – like fish and thin steaks – are often difficult to be sliced, partially freeze it before slicing.

At canning time, using slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit for delicious pickles... apples pies... vegetable.

HOT ROASTS: BEEF, PORK, LAMB, HAM

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

EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OF 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 dripping. Heat in 300°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 flavour if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

VEGETABLE AND FRUITS

Your slicer is "made to order" for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

BREAD, 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, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

REMARK:

1. When using the machine, you should provided with a base having a plain surface underneath the machine.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG**WOFÜR MAN DIE BROTSCHNEIDEMASCHINE VERWENDEN KANN:**

Diese Maschine schneidet Brot, alle Arten von Schinken, Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse, ect.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

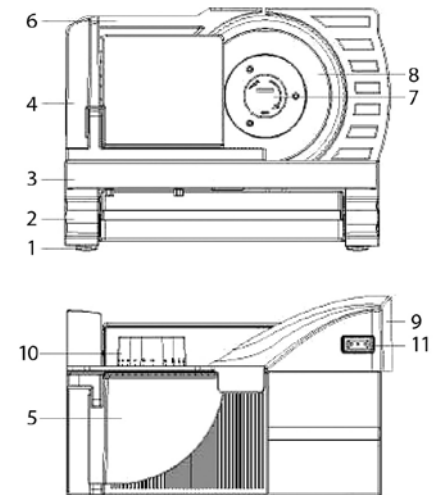
Wenn Sie elektrische Geräte benutzen, so müssen Sie die allgemeinen Sicherheitsvorschriften inklusive der folgenden beachten:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn gebrechliche Personen oder Kinder das Gerät benutzen.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, falls Sie Teileaus- bzw.- einbauen wollen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder es reinigen wollen.
4. Greifen Sie unter keinen Umständen auf das rotierende Messer. Halten Sie das Schneidgut nicht mit den Fingern. Benutzen Sie immer den Schneidschlitten und den Halteteil.
5. Um einen Stromschlag zu vermeiden dürfen Sie das Gerät nicht in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, oder nach einer Fehlfunktion, oder wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
7. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die Sie nicht mit dem Gerät gekauft haben, oder solche die nicht vom Hersteller empfohlen sind, da sonst die Möglichkeit eines Brandes, Stromschlages oder einer anderen Verletzung besteht.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten führt, oder eine heiße Fläche berührt.
10. Das Messer ist sehr scharf! Es ist besondere Vorsicht geboten, wenn Sie das Messer mit einem Schraubendreher lösen, um es zu reinigen.
11. Warnung! Das Messer benötigt noch einen Augenblick bis zum Stillstand wenn Sie das Gerät ausschalten.
12. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
13. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
14. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

15. Eine andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Reinigung oder zusätzliche Wartung bzw. Pflege ist nicht notwendig.

VERPOLUNGSSICHERER NETZSTECKER

Dieses Gerät besitzt einen verpolungssicheren Netzstecker (einer der beiden Kontakte ist dicker). Dieser Stecker passt nur auf eine Art in eine verpolungssichere Netzsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schocks zu verringern. Wenn Sie den Stecker nicht ordnungsgemäß in die Netzsteckdose stecken können, dann drehen Sie ihn um 180 Grad. Sollte er dann immer noch nicht in die Netzsteckdose passen, dann setzen Sie sich mit einer qualifizierten Elektrofachkraft in Verbindung. Modifizieren Sie den Stecker in keinster Weise.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Rutschfeste Gerätefüße
2. Haupteinheit
3. Schlittenstange
4. Schneidgutschlitten
5. Schneidguthalter
6. Schnittstärkeführung
7. Messerscheibenverriegelung
8. Messerscheibe
9. Feststehendes Messerscheibengehäuse
10. Schnittstärkeeinsteller
11. Impuls- und Dauerschnittwahlschalter IOII

VORBEREITUNG:

1. Wickeln Sie das Netzkabel von der Unterseite ihres Brotschneiders auf die gewünschte Länge ab. Stellen Sie die Maschine auf eine saubere, trockene und gerade Fläche.
2. Geben Sie den Schneidschlitten auf das Gerät. Die Kante der Unterseite des Wagens muss richtig in den Schlitz oder die Plattform passen. Bewegen Sie den Schlitten einige Male hin und her, damit er sich leicht schieben lässt.
3. Legen Sie den Schieber auf den Schlitten.
4. Wählen Sie die benötigte Schnittstärke aus, indem Sie den Schnittstärkeinsteller in Uhrzeigersinn für dünnere Scheiben und gegen den Uhrzeigersinn für dickere Scheiben drehen. Sie können die Schnittstärke von 0 bis 20 mm einstellen.

BEDIENUNG**ACHTUNG: VERWENDEN SIE IMMER DEN SCHLITTEN UND DEN SCHIEBER.**

1. Stecken Sie das Gerät an einen normale Steckdose an (220-240V~/50 Hz).
2. Legen sie die Nahrungsmittel auf den Schlitten und drücken Sie mit dem Schieber in Richtung Maschine. Dann schieben Sie den Schlitten in Richtung Messer.
3. Die maximale Abmessung des Schneidgutes beträgt: 4,25" (Länge) x 4,25" (Breite) x 3,5" (Stärke).
4. Drücken bzw. halten Sie den Wahlschalter I/OII gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät besitzt 2 Betriebsmodi:
 - Im Modus I (Dauerbetrieb):dreht sich der Motor solange, bis Sie die Stellung O (Stopp) auswählen.
 - Im Modus II (Impulsbetrieb) dreht sich der Motor nur solange, wie Sie den Schalter in dieser „Impulsposition“ halten. Wenn Sie den Schalter loslassen, dann kehrt dieser in die Position O zurück, woraufhin der Motor gestoppt wird.
5. Sobald sich das Messer dreht, schieben Sie den Schlitten weiter in Richtung Messer. Ist die Scheibe abgeschnitten, ziehen Sie den Schlitten wieder zurück. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Sie noch eine Scheibe abschneiden wollen.
6. Stecken Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind. Stellen Sie mit dem Einstellknopf die Schnittstärkeeinstellung auf gleiche Ebene wie das Messer.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10min. ohne Unterbrechung. Ansonst könnte der Motor überhitzen. Lassen Sie das Gerät mindestens 30min. auskühlen.
8. Wenn sich während des Schneidens die Drehgeschwindigkeit der Klinge verringert, dann lassen Sie die Lebensmittel für eine Weile auftauen, bevor Sie diese erneut schneiden.
9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie mit dem Schneiden fertig sind. Stellen Sie den Schnittstärkeinsteller aus Sicherheitsgründen und zum Schutz der Messerscheibe auf

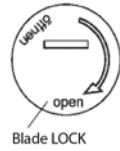
die Position „0“ und positionieren Sie die Schnittstärkeführung an der Messerscheibe, wenn Sie das Gerät aufbewahren.

REINIGUNG:**ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER!**

Entfernen Sie alle Teile zur Reinigung. Waschen Sie alles mit einem weichen Tuch oder Schwamm mit einem milden Reiniger ab. Lassen Sie die Teile abtropfen und trocknen Sie diese. Verwenden Sie für die Reinigung keine Stahlwolle oder scheuernde Pulver. **WÄHLEN SIE KEINE TEILE DES GERÄTES IM GESCHIRRSPÜLER!**

Der Motor befindet sich im Gehäuseinneren. Niemals in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen. Der Motor muss nicht geölt werden.

Entfernen Sie den Schneidguthalter vom Schneidgutschlitten und reinigen Sie anschließend den Schneidgutschlitten. Für eine unkomplizierte Reinigung kann der Schneidgutschlitten um die Schlittenstange herumgedreht werden.



Herausnehmen und erneutes Einsetzen der Messerscheibe: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lösen Sie anschließend die Messerscheibenverriegelung wie durch den Pfeil angezeigt (in Uhrzeigersinn). Nehmen Sie dann die Messerscheibe vorsichtig heraus, wobei Sie Ihre Hände mit Handschuhen schützen. Setzen Sie die Messerscheibe nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß ein und fixieren Sie die Messerscheibe anschließend durch Drehen der Messerscheibenverriegelung gegen den Uhrzeigersinn.

HAFTFÜSSE:

Reinigen Sie die Standfüße mit einem entfettenden Reiniger, wie z.B. Alkohol oder Fensterreiniger.

LAGERUNG:

Positionieren Sie während der Aufbewahrung des Allerschneiders die Schnittstärkeführung aus Sicherheitsgründen immer an der Messerscheibe. Bewahren Sie das Netzkabel im Netzkabelaufbewahrungsbereich auf der Unterseite des Allerschneiders auf.

SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT AM BESTEN:

Wenn Sie Fleisch ganz dünn schneiden wollen, so sollten Sie es im gefrorenen Zustand schneiden. Das Fleisch sollte ohne Knochen sein. Früchte sollten samenfrei sein. Nahrungsmittel mit einer unebenen Oberfläche – wie Fisch oder dünne Steaks – sind oft schwer zu schneiden, diese sollte man vor dem Schneiden einfrieren.

Verwenden Sie das Gerät während der Einweckzeit, um Gurken, Zwiebeln oder anderes Obst und Gemüse zum Einlegen oder für die Zubereitung von Kuchen zu schneiden.

HEISSE BRATEN: RIND- UND SCHWEINEFLEISCH, LAMM, SCHINKEN

Wenn Sie warmen, knochenlosen, Braten schneiden wollen, nehmen Sie den Braten vom Ofen und lassen Sie ihn ca. 15-20min. stehen, bevor Sie ihn schneiden. Schneiden Sie ihn dann gleichmäßig ohne zu krümeln. Schneiden Sie den Braten, falls nötig, damit er auf das Serviertablett passt. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind und entfernen Sie die Reste von der Maschine.

BESONDERS DÜNN GESCHNITTES CORNEDBEEF UND RINDERBRUSTSTÜCKE

Lassen Sie die Bruststücke über Nacht in der Kochflüssigkeit abkühlen. Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden abtropfen. Trocknen Sie es mit einer Küchenrolle ab. Entfernen Sie überflüssiges Fett. Schneiden Sie das Fleisch in der gewünschten Stärke. Um es heiß zu servieren, geben Sie die Scheiben auf eine Warmhalteplatte und übergießen Sie es mit etwas Bratensaft. Erhitzen Sie es bei 150°C im Ofen.

KÄSE:

Verwenden Sie kalten Käse. Decken Sie ihn mit einer Folie ab, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt. Warten Sie mit dem Servieren, bis der Käse Raumtemperatur erreicht hat.

SCHNEIDEN VON KALTEM:

Kalt geschnittenes behält länger sein Aroma, wenn Sie es erst schneiden wenn Sie es benötigen. Wollen Sie das beste Resultat erzielen, so kühlen Sie es zuerst ab. Entfernen Sie alle Plastikteile bevor Sie mit dem Schneiden beginnen. Drücken Sie gleichmäßig auf, um ein konstantest Ergebnis zu erzielen.

GEMÜSE UND OBST:

Ihre Brotschneidemaschine schneidet auch viele Gemüse- und Obstsorten, wie z.B. Kartoffel, Tomaten, Karotten, Kohl, Aubergine, Kürbis und Zucchini. Kartoffel sollten Sie für Bratkartoffel dick, oder für Chips dünn schneiden. Frische Ananas können ebenfalls geschnitten werden. Schneiden Sie die Spitze ab, danach kann man sie normal schneiden.

BROT, KUCHEN UND PLÄTZCHEN

Frisch gebackenes Brot sollte man abkühlen lassen. Verwenden Sie älteres oder härteres Brot für ganz dünne Toastscheiben. Ihr Schneider ist auch für Partybrot, Kuchen und Früchtekuchen geeignet.

HINWEISE:

1. Verwenden Sie das Gerät nur auf einem geraden Untergrund.
2. Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V • 50 Hz • 120 W

**ENTSORGUNG**

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

DO CZEGO MOŻNA UŻYWAĆ KRAJALNICY:

Krajalnica ta tnie chleb, wszystkie rodzaje szynki, mięso, kielbasę, ser żółty, warzywa, itp.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

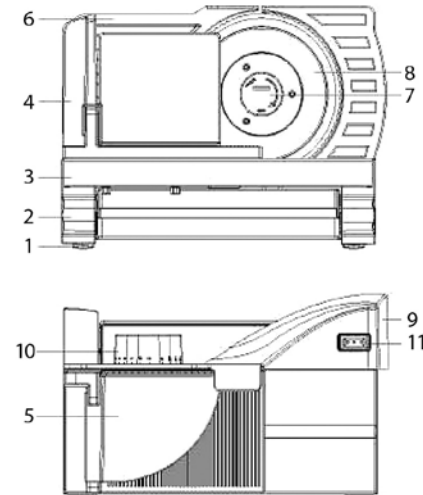
Podczas użycia urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać ogólnych zasad bezpieczeństwa, łącznie z następującymi:

1. Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
2. Urządzenie postawić z dala od dzieci. Zwrócić szczególną uwagę, gdy urządzenie jest obsługiwane przez osoby niepełnosprawne, niedołążne i dzieci.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego, jeśli urządzenie ma zostać złożone lub rozłożone, lub jeśli nie jest używane przez dłuższy czas.
4. Pod żadnym pozorem nie dotykać wirującego noża. Nie dotykać palcami części tnącej. Używać zawsze suwnicy i części do trzymania.
5. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej substancji.
6. Nie używać urządzenia, gdy uszkodzona jest wtyczka lub kabel, jeśli występuje jakakolwiek inna usterka, jeśli urządzenie upadło, lub jeśli jest w jakiś sposób uszkodzone.
7. Nie używać żadnych części dodatkowych, które nie zostały dołączone do urządzenia, lub takich, których nie poleca producent, ponieważ może wystąpić niebezpieczeństwo pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innego wypadku.
8. Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Zwrócić uwagę, aby kabel nie wisiał nad ostrymi rantami ani nie dotykał gorących powierzchni.
10. Nóż jest bardzo ostry! Polecana jest szczególnie ostrożność przy odkręcaniu noża śrubokrętem, aby go wyczyścić.
11. Uwaga! Po wyłączeniu urządzenia nóż kręci się jeszcze chwilę, aż stanie w miejscu.
12. Urządzenie jest przewidziane tylko do użytku domowego.
13. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
14. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
15. Poza czyszczeniem, o którym mowa w niniejszej instrukcji obsługi, nie są wymagane żadne dodatkowe czynności konserwacji lub serwisowania tego urządzenia.

WTYCZKA SPOLARYZOWANA

Niniejsze urządzenie posiada spolaryzowaną wtyczkę (jeden z wtyków jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka tę można użyć w spolaryzowanym gniazdku tylko w jeden sposób. Jeśli nie można całkowicie włożyć wtyczki do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie możesz jej podłączyć, skontaktuj się z elektrykiem. W żadnym wypadku nie należy modyfikować wtyczki.

OPIS CZĘŚCI



1. Antypoślizgowa stopa
2. Element główny
3. Prowadnica ślizgowa
4. Przesuwany stół podawczy
5. Uchwyt na żywność
6. Wskaźnik grubości plastra
7. Blokada ostrza
8. Ostrze
9. Skrzynka z łopatkami stalowymi
10. Pokrętko regulacji grubości
11. Przelącznik I/O dla pracy przerywanej i ciągłej

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozwinąć kabel umieszczony w dolnej części krajalnicy na żądaną długość. Urządzenie postawić na czystej, suchej i prostej powierzchni.
2. Nałożyć suwnicę na urządzenie. Kanty w dolnej części suwnicy muszą dokładnie pasować do szczelin w platformie urządzenia. Poruszając suwnicą parę razy w jedną i drugą stronę, aby przesuwała się gładko.
3. Położyć zasuwę na suwnicy.
4. Wybierz wymaganą grubość plastra, obracając pokrętko regulacji grubości, zgodnie z ruchem

wskazówek zegara dla uzyskania cieńszego plastra i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara dla uzyskania grubszego plastra. Zakres regulacji grubości wynosi od 0 do 20 mm

OBSŁUGA

Uwaga: Zawsze używać suwnicy i zasuwy.

1. Podłączyć urządzenie do normalnego gniazdka ściennego (220-240V~/50 Hz).
2. Położyć jedzenie na suwnicy i docisnąć je do urządzenia za pomocą zasuwy. Następnie przesunąć suwnicę w kierunku noża.
3. Maksymalna wielkość krojonej żywności to: 4,25 cala (długość) x 4,25 cala (szerokość) x 3,5 cala (grubość).
4. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk I /O //I
Urządzenie posiada dwa tryby pracy:
- I (tryb ciągły): silnik obraca się w sposób ciągły, aż do momentu wybrania O (stop).
- II (tryb przerywany): silnik obraca się tylko wtedy, gdy w trybie przerywanym przycisk jest wciśnięty. Po zwolnieniu przełącznika, przełącznik powraca do pozycji O, aby zatrzymać silnik.
5. Tak długo, jak kręci się nóż, przesuwaj suwnicę w kierunku noża. Po odkrojeniu kromki, przesunąć suwnicę w tył. Powtórzyć ten proces, jeśli ma zostać ukrojona jeszcze jedna kromka.
6. Wyłączyć urządzenie po ukrojeniu żądanej ilości kromek. Za pomocą przycisku nastawiania nastawić szerokość krojenia na poziom noża.
7. Nie używać urządzenia bez przerwy dłużej niż 5min. W innym przypadku może dojść do przegrzania silnika. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia na 30min.
8. Jeżeli podczas krojenia prędkość obrotowa ostrza zmniejsza się, przerwij krojenie, poczekaj aby żywność rozmarzała, i wznów krojenie.
9. Po zakończeniu krojenia należy wyjąć wtyczkę. Dla bezpieczeństwa i ochrony ostrza podczas przechowywania, obróć pokrętko regulacji grubości do pozycji "0", dosuń prowadnicę grubości do ostrza.

CZYSZCZENIE:

WYJĄĆ WTYCZKĘ!

Wybrać wszystkie części przeznaczone do czyszczenia. Wyczyścić je miękką ściereczką lub gąbką i delikatnym płynem do czyszczenia. Pozostawić je do odcieknięcia i wysuszyć. Nie używać do czyszczenia szorstkich ścierek ani proszków do szorowania. **NIE MYĆ ŻADNYCH CZĘŚCI W ZMYWARCE!** Silnik znajduje w środku urządzenia. Nie zanurzać w wodzie lub innej substancji. Silnik nie musi być oliwiony.

Zdejmij uchwyt na żywność z przesuwnego stołu podawczego, a następnie wyczyść przesuwany stół podawczy. Przesuwany stół podawczy można przechylać wokół belki ślizgowej, co ułatwia czyszczenie.



Blade LOCK

ostrze obracając blokadę ostrza w przeciwnym kierunku.

CZĘŚĆ NIERUCHOMA:

Część nieruchomą zczyścić płynem usuwającym tłuszcz, np. alkoholem lub płynem do czyszczenia szyb.

PRZECHOWYWANIE:

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony ostrza podczas przechowywania należy zawsze dosuwać prowadnicę grubości do ostrza. Kabel zasilający należy przechowywać w miejscu na kabel zasilający na spodzie krajalnicy.

TAK UŻYWA SIĘ URZĄDZENIA NAJLEPIJ:

Jeśli mięso ma zostać pokrojone jak najcieniej, należy to zrobić, gdy jest jeszcze zamrożone. Nie powinno zawierać kości. Owoce powinny być bez soku. Pożywienie o nierównej powierzchni – jak mięso lub cienkie steki – są zazwyczaj ciężkie do krojenia, należy je zamrozić przed krojeniem.

GORĄCE PIECZENIE: WOŁOWINA I WIEPRZOWINA, JAGNIĘCINA, SZYNKA:

Jeśli ma zostać pokrojone mięso gorące, bez kości, należy wyjąć je z pieca i pozostawić do ostygnięcia na ok. 15-20min. Następnie pokroić je równomiernie bez rozkruszania. Jeśli to konieczne, kroić pieczeń tak, by zmieszczała się na talerzu, na którym będzie serwowana. Wyłączyć urządzenie po zakończeniu krojenia i usunąć resztki z urządzenia.

Podczas przygotowania przetworów, korzystając z krajalnicy, szybko pokroisz ogórki, cebulę, lub inne warzywa i owoce na doskonałe przetwory... do ciast...

SZCZEGÓLNIIE CIENKO KROJONE MIĘSO PEKLOWANE I WOŁOWINA:

Wołowinę pozostawić na noc w sosie do ostygnięcia. Przed krojeniem mięso odsączyć. Można to zrobić za pomocą ręczników kuchennych. Usunąć zbędny tłuszcz. Pokroić mięso na żądaną grubość. Aby podać mięso gorące, włożyć pokrojone plastry zanurzone w sosie do rozgrzanego pieca.

SER ŻÓŁTY:

Do krojenia używać sera zimnego. Zakryć go folią, aby nie stracił wilgotności. Przed podaniem odczekać, aż osiągnie temperaturę pokojową.

KROJENIE NA ZIMNO:

Potrawy pokrojone na zimno utrzymują dłużej swój aromat. Aby efekt był jak

najlepszy, należy mięso najpierw zmrozić. Przed rozpoczęciem krojenia usunąć wszelkie folie. Naciskać równomiernie.

WARZYWA I OWOCE:

Krajalnica kroi również wszelkiego rodzaju warzywa i owoce, np. ziemniaki, pomidory, marchewkę, kapustę, oberżynę, dynię i cukinię. Ziemniaki mogą zostać pokrojone grubo na plastry lub na cienko na chipsy. Pokrojone mogą zostać również świeże ananasy. Należy najpierw odciąć czubek, a następnie kroić już normalnie.

CHLEB, CIASTO I PLACKI:

Świeżo upieczony chleb należy najpierw pozostawić do ostygnięcia. Na cienki kromki tostowe użyć starszego lub twardszego chleba. Krajalnica jest także dostosowana do chleba pszennego, ciasta oraz do ciasta z owocami.

UWAGI:

1. Urządzenie stawiaj tylko na płaskiej powierzchni.
2. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub wykwalifikowany personel naprawczy, w celu uniknięcia ryzyka obrażeń.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

220-240V • 50 Hz • 120 W



UTYLIZACJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

■ Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

ЗНАЙТЕ О ВОЗМОЖНОСТЯХ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Ваша электрохлеборезка - это машина для нарезки пищевых продуктов и годится для нарезки хлеба, всех видов ветчины, мяса, колбасы, сыра, овощей и т.п.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании данного электроприбора следует всегда соблюдать основные правила безопасности, включая следующие:

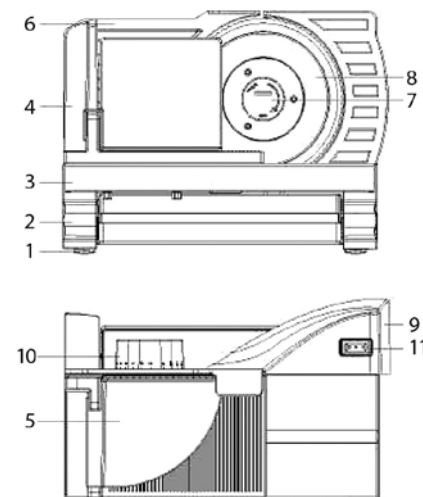
1. Прочтите полностью данную инструкцию перед использованием прибора.
2. Не оставляйте прибор в месте, доступном для детей. Инвалиды могут пользоваться прибором только под наблюдением.
3. Вынимайте шнур питания прибора из сетевой розетки, когда прибор не используется, перед установкой на него или снятием с него его компонентов, а также перед его очисткой.
4. Никогда не дотрагивайтесь до вращающегося ножа. Никогда не подавайте к ножу пищевые продукты рукой. При работе прибора должны использоваться его подвижная доска и ручка для подачи нарезаемого пищевого продукта.
5. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте мотор прибора в воду или другую жидкость.
6. Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания или вилка или в его работе возникли неполадки или если его уронили или как-нибудь повредили. Верните прибор по месту покупки для обмена или ремонта.
7. Использование любых дополнительных приспособлений, не рекомендованных или не проданных изготовителем прибора, может привести к пожару, удару электротоком или ранению.
8. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
9. Не позволяйте шнуру питания проходить по острому краю стола или сиденья или касаться горячей поверхности.
10. Нож остро заточен! Будьте осторожны, когда Вы его снимаете при помощи отвертки с целью очистки.
11. Предупреждение! Нож продолжает некоторое время вращаться после того, как прибор выключен.
12. Прибор предназначен лишь для домашнего использования внутри помещений. Его не следует использовать в коммерческих целях.

13. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
14. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.
15. Дополнительное обслуживание прибора помимо описанной в руководстве очистки не требуется.

ПОЛЯРИЗОВАННАЯ ВИЛКА

Прибор укомплектован поляризованной вилкой (один контакт шире, чем другой). В целях уменьшения угрозы поражения электрическим током вилка прибора входит в полярную розетку единственным доступным способом. Если вилка после этого не вставляется в розетку полностью, переверните ее. Если вилка после этого не вставляется в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите какие-либо изменения в конструкцию вилки.

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ



1. Нескользкие ножи
2. Основной корпус
3. Подвижная платформа
4. Подвижная доска
5. Держатель продуктов
6. Направляющая стенка
7. Фиксатор ножа
8. Нож
9. Шнур питания
10. Подвижная платформа
11. Держатель продуктов

9. Неподвижный щиток ножа
10. Ручка регулировки толщины
11. Переключатель периодической/непрерывной работы I/O/II

ПОДГОТОВКА К НАРЕЗКЕ ПРОДУКТОВ

1. Разверните шнур питания из нижней части хлеборезки до его желаемой длины. Поставьте прибор на чистую, сухую горизонтальную поверхность.
2. На платформу прибора поставьте подвижную доску. При этом выступ снизу доски должен точно войти в щель на платформе. Подвигайте несколько раз доску вперёд - назад, чтобы убедиться в её ровном движении.
3. На заднюю часть платформы поместите ручку для подачи нарезаемого пищевого продукта.
4. Выберите требуемую толщину нарезки: вращайте регулировочную ручку по часовой стрелке для увеличения толщины нарезки и против часовой стрелки — для уменьшения. Диапазон толщины составляет от 0 до 20 мм

РАБОТА С ПРИБОРОМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всегда пользуйтесь подвижной доской и ручкой подачи пищевого продукта.

1. Вставьте вилку в розетку сети с напряжением 220-240 Вольт переменного тока 50Гц.
2. Поместите продукт, подлежащий нарезке, на подвижную доску и прижмите его к направляющей стенке, задающей толщину нарезки. Затем вручную подтяните подвижную доску к ножу.
3. Максимальный размер продуктов: 4,25" (длина) x 4,25" (ширина) x 3,5" (толщина).
4. Для включения прибора нажмите на выключатель I /O /II
Прибор работает в двух режимах:
- I (непрерывный режим): мотор вращается непрерывно, пока не будет выбрано положение «O» (стоп).
- II (периодический режим): мотор будет вращаться, только пока переключатель удерживается в импульсном положении. Если отпустить выключатель, он вернется в положение «O», а мотор остановится.
5. Когда нож начнёт вращаться, подтолкните подвижную доску с пищевым продуктом к ножу. Плавно двигайте доску вперёд - назад. Прижимайте слегка продукт к направляющей стенке, чтобы обеспечить нарезку продукта ровными ломтиками.
6. Когда закончите нарезку, выньте вилку из сетевой розетки. Поверните ручку регулировки толщины нарезки так, чтобы

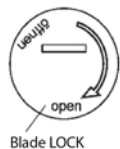
направляющая стенка была в одной плоскости с ножом.

7. Не позволяйте прибору работать безостановочно дольше 5 минут. Иначе может перегреться мотор. Всегда давайте прибору возможность охладиться не менее 30 минут после работы.
8. Если во время нарезки скорость вращающегося лезвия уменьшится, дай те продукту немного разморозиться, потом продолжайте.
9. После завершения нарезки отключите прибор от сети. В целях безопасности переведите ручку регулировки толщины нарезки в положение «0», чтобы выровнять направляющую стенку с ножом.

ЧИСТКА

Выньте вилку прибора из сетевой розетки. Снимите все нарезающие компоненты для тщательной чистки. Мойте мягкой тряпочкой или губкой и негрубым мылом или очищающим спреем. Сполосните и высушите. Никогда не пользуйтесь губкой из тонкой проволоки или абразивным порошком для чистки какой-либо части хлеборезки. Никакая часть хлеборезки не подлежит мытью в посудомоечной машине. Электромотор находится в корпусе. Ни в коем случае не погружайте его в воду или любую другую жидкость. Мотор не нуждается в какой-либо смазке.

Снимите держатель продуктов с подвижной доски и очистите подвижную доску. Подвижную доску можно повернуть вокруг платформы для удобства очистки.



Снимите нож и соберите его заново: отключите прибор от сети, ослабьте крепление ножа, повернув его фиксатор в указанном стрелкой направлении (по часовой стрелке). Аккуратно снимите нож с помощью прихватки. После чистки установите фиксатор ножа на место и вращайте его в противоположном направлении, чтобы закрепить нож.

НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖИ:

Очищайте любым чистящим средством, удаляющим жир, таким как спирт или средство для мойки стёкол.

ХРАНЕНИЕ

В целях безопасности и защиты ножа во время хранения выровняйте положение направляющей стенки с ножом. Храните шнур питания в специальном отсеке в нижней части ломтерезки.

ДОСТИЖЕНИЕ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ

Чтобы нарезать мясо очень тонкими ломтиками, сильно охладите его перед нарезкой. Мясо должно быть без костей. Фрукты должны быть свободны от косточек. Продукты, обладающие неоднородной плотностью, - такие как рыба и тонкие бифштексы - часто нарезаются с трудом; частично заморозьте их перед нарезкой. В сезон консервирования ломтерезка поможет быстро нарезать огурцы, лук и другие овощи, для разных солений...яблочных пирогов и тд.

Горячее жареное мясо: говядина, свинина, баранина, ветчина

Чтобы нарезать тёплое мясо без костей его надо вынуть из плиты и выдержать 15-20 минут перед нарезкой.

Мясо даст больше своего натурального сока и будет нарезаться ровно, без крошек. Нарезайте мяса, если надо, столько, чтобы заполнить блюдо. Если мясо для жарения обвязано верёвочной сеткой, выключайте мотор и удаляйте верёвочное покрытие частями по мере того, как верёвочки приближаются к ножу.

Сверхтонкая нарезка консервированной говядины или свежей говяжьей грудки

Поставьте охлаждаться на ночь приготовленную грудку в соке, в котором она готовилась. Перед нарезкой слейте и сохраните сок от грудки. Обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир. Нарезайте хорошо охлаждённую грудку ломтиками желаемой толщины. Чтобы подать грудку горячей, поместите ломти на жаропрочный поднос и увлажните её небольшим количеством сохранённого сока. Нагрейте в плите при 300°C в течение 30 минут.

СЫР

Хорошо охладите перед нарезкой. Накройте фольгой для сохранения влаги. Перед подачей на стол дайте сыру нагреться до комнатной температуры - это позволит более полно передать его естественный вкус и аромат.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Нарезанные холодные блюда лучше сохраняются и дольше сохраняют свой вкус, если их нарезать не сразу, а по мере надобности. Для получения лучших результатов сначала охладите. Удалите любое мягкое синтетическое или жёсткое покрытие перед нарезкой. Обеспечьте постоянное,

несильное нажатие для получения ломтей одинаковой толщины.

ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Ваша машина для нарезки пищевых продуктов прекрасно подходит для нарезки многих овощей и фруктов, включая картофель, помидоры, морковь, капусту (для салата), баклажаны и кабачки. Картофель может нарезаться крупно для супа или тонко для чипсов. Можно аккуратно нарезать свежие ананасы. Срежьте верхушку и нарежьте такие ломти, как Вам хочется.

ХЛЕБ, РУЛЕТЫ И ПЕЧЕНЬЕ

Свежевыпеченный хлеб следует перед нарезкой охладить. Для сверхтонких ломтей для гренков подходит хлеб, выпеченный накануне или слегка жёсткий. Ваша хлеборезка идеальна для нарезки всех видов хлеба для приёмов, кекса "Всего-по-фунту" и фруктового кекса. Для подобного вафлям "Печенья из холодильника" охладите тесто в холодильнике и нарежьте ломтиками по желанию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Использовать ломтерезку можно только на ровной чистой поверхности.
2. При повреждении шнура питания во избежание несчастного случая его должен ремонтировать изготовитель, его сервисная служба или соответственно квалифицированная персона

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50 Гц • 120 Вт

Хранение

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия
(Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил:

Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Mašinu za sečenje hleba može da se koristiti za: Ovom mašinom sečete hleb, sve vrste šunke, meso, kobasice, sir, povrće itd.

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA:

Kada koristite električne uređaje morate da se pridržavate opštih sigurnosnih propisa uključujući tu i sledeće:

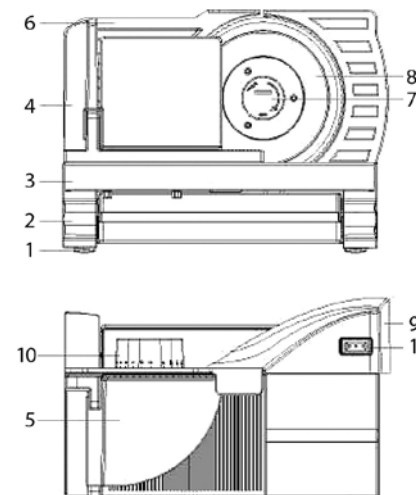
1. Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre nego što pustite uređaj u rad.
2. Držite uređaj van domašaja dece. Zahteva se posebna pažnja kada bolesne osobe ili deca koriste uređaj.
3. Izvucite utikač iz struje, kada želite da postavljate ili skidate delove uređaja, ako ga ne koristite ili ga čistite.
4. Ni u kom slučaju nemojte da posežete za rotirajućim noževima. Ono što sečete ne držite prstima. Uvek koristite klizač za sečenje i deo za pridržavanje.
5. Da izbegnete strujne udare uređaj nije dozvoljeno potapati u vodu ili bilo koje druge tečnosti.
6. Uređaj nemojte da puštate u rad sa oštećenim kablom za struju ili utikačem, ili kada se pojavi smetnja, ili ako padne na zemlju ili je na bilo koji drugi način oštećen.
7. Nemojte da koristite delove pribora koje niste kupili uz uređaj, ili one koje ne preporučuje proizvođač. U suprotnom postoji opasnost od požara, električnog udara ili druge povrede.
8. Uređaj nemojte da koristite na otvorenom.
9. Vodite računa da kabl za struju ne prelazi preko oštih ivica i da ne dodiruje vrele površine.
10. Nož je veoma oštar! Zahteva se posebna pažnja, kada oslobađate nož odvijačem radi čišćenja.
11. Upozorenje! Kada isključite uređaj potrebno još neko vreme dok se nož ne zaustavi.
12. Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu.
13. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
14. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.
15. Osim čišćenja pomenutog u ovom uputstvu, nikakvo drugo održavanje ili servisiranje ovog uređaja nije potrebno.

POLARIZOVANI UTIKAČ

Ovaj uređaj ima polarizovani utikač (jedna igla je šira od druge). Da bi se smanjio rizik od električnog udara, ovaj utikač može da se umetne u polarizovanu utičnicu samo na jedan način. Ako utikač ne može potpuno da se umetne u utičnicu, okrenite utikač. Ako i dalje ne možete da uključite, pozovite kvalifikovanog

električara. Nemojte modifikovati utikač na bilo koji način.

OPIS DELOVA



1. Neklizajuće podnožje
2. Telo aparata
3. Klizna prečka
4. Ploča za klizni unos
5. Držač hrane
6. Vodicica za debljinu sečenja
7. Blokada sečiva
8. Nož
9. Kutija za fiksirano sečivo
10. Dugme za podešavanje debljine sečenja
11. Naizmenični i kontinuirani IOI prekidač

PRIPREMANJE:

1. Odmotajte kabl za struju sa donje strane vaše mašine za sečenje hleba na željenu dužinu. Mašinu postavite na čistu, suhu i ravnu površinu.
2. Stavite klizač za sečenje na aparat. Ivica donje strane klizača mora pravilno sa naleže u žljeb ili platformu. Nekoliko puta pomerite klizač levo desno da bi mogao lako da se gura.
3. Postavite potiskivač na klizač.
4. Izaberite željenu debljinu sečenja okretanje dugmeta za podešavanje debljine sečenja, u smeru kazaljki za tanje sečenje i suprotno od smeru kazaljki za deblje sečenje. Debljina sečenja se može podesiti u opsegu od 0 do 20 mm

KORIŠĆENJE**PAŽNJA: UVEK KORISTITE KLIZAČ I POTISKIVAČ.**

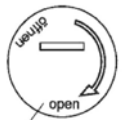
1. Uređaj priključite na normalnu utičnicu za struju (220-240V/50 Hz).
2. Postavite namirnice na klizač i pritisnite potiskivačem u pravcu mašine. Zatim gurnite klizač u pravcu noža.
3. Maksimalna veličina hrane je: 4,25 inča (dužina) x 4,25 inča (širina) x 3,5 inča (visina).
4. Da biste uključili uređaj, pritisnite prekidač I/O/II. Postoje dva moguća načina da se ovo uradi:
 - I (neprekidni režim): motor se neprekidno okreće sve dok se ne izabere O (zaustavljanje).
 - II (naizmenični režim): motor se okreće samo kada pokrenete uređaj u ovom „pulsnom“ položaju. Kada otpustite prekidač, on se vraća u položaj O i motor se zaustavlja.
5. Kada se nož okreće gurnite klizač u pravcu noža. Kada isečete krišku, ponovo vratite klizač unazad. Ponovite postupak ako želite da odsečete još jednu krišku.
6. Isključite uređaj kada završite sa sečenjem. Dugmetom za podešavanje podesite debljinu sečenja na isti nivo sa nožem.
7. Uređaj nemojte da koristite duže od 5 minuta bez prekida. U suprotnom bi motor mogao da se pregreje. Ostavite aparat da se hladi najmanje 30 minuta.
8. Ako se tokom sečenja smanji rotaciona brzina noža, sačekajte da se hrana malo odmrzne, a onda nastavite sa sečenjem.
9. Kada završite sečenje, isključite uređaj. Radi bezbednosti i zaštite sečiva prilikom skladištenja, okrenite dugme za podešavanje debljine u položaj „0“ i poravnajte vodilicu za debljinu sečenja sa sečivom.

ČIŠĆENJE:**IZVUCITE UTIKAČ ZA STRUJU!**

Skinite delove radi čišćenja. Sve operite mekom krpom ili sunđerom sa blagim deterdžentom. Pustite delove da se ocede i osušite ih. Za čišćenje nemojte da koristite čeličnu vunu ili abrazivni prašak. DELOVE MOTORA NEMOJTE PRATI U MAŠINI ZA PRANJE POSUĐA!

Motor se nalazi u unutrašnjosti kućišta. Nikada ga nemojte potapati u vodu ili bilo koje druge tečnosti. Motor nije potrebno podmazivati.

Uklonite držač hrane sa ploče za klizni unos, a zatim očistite ploču za klizni unos. Ploča za klizni unos se može okrenuti oko prečke za sečenje, radi lakšeg čišćenja.



Blade LOCK

Uklonite i ponovo sastavite sečivo: isključite napajanje uređaja, otpustite blokadu sečiva u smeru strelice (suprotno od smera kazaljki). Pažljivo skinite sečivo pomoću rukavica. Nakon čišćenja, postavite blokadu sečiva na svoje mesto i

pritegnite sečivo okretanjem blokade sečiva u suprotnom smeru.

PRIJANJAJUĆE NOŽICE:

Očistite nožice sredstvom protiv masnoće, kao što je alkohol ili deterdžent za prozore.

SKLADIŠTENJE:

Uvek poravnajte vodilicu za debljinu sečenja sa sečivom radi bezbednosti i zaštite sečiva tokom skladištenja. Čuvajte kabl za napajanje u prostoru za čuvanje kabla na dnu rezača.

OVAKO MOŽETE OPTIMALNO DA KORISTITE VAŠ APARAT:

Ako želite da sasvim tanko isečete meso, potrebno je da ga sečete dok je zamrznuto. Meso treba da bude bez kostiju. Voće treba da je bez koštica. Namirnice sa neravnom površinom – kao što je riba ili tanak stejk – se često teško seku, pa ih je pre sečenja potrebno zamrznuti.

U vreme pripreme zimnice, korišćenjem aparata za sečenje mogu se brzo iseći krastavci, luk ili drugo voće za ukusna slatka... pite od jabuka... povrće.

VRUĆE PEČENJE: TELEĆE I SVINJSKO MESO, JAGNETINA, ŠUNKA

Ako želite da sečete vruće pečenje bez kostiju, izvadite pečenje iz pećnice i pustite da odstoji 15-20 minuta pre nego što počnete da ga sečete. Zatim ga secite ravnomerno bez da mrvite. Secite pečenje, ako je potrebno, tako da odgovara poslužavniku za serviranje. Isključite uređaj kada završite i uklonite ostatke sa mašine.

IZUETNO TANKO SEČENI KOMADI GOVEDINE (CORNER BEEF) I TELEĆIH GRUDI

Ostavite delove grudi preko noći da se hladi u tečnosti od kuvanja. Pre sečenja ostavite meso da se ocedi. Osušite ga kuhinjskim papirom. Uklonite višak masti. Isecite meso na željenu debljinu. Da ga servirate toplo, stavite kriške na plotnu za podgrevanje i prelijte ga sa malo soka od pečenja. Zagrejte ga na 150°C u pećnici.

SIR:

Koristite hladan sir. Pokrijte ga folijom, da bi očuvali vlažnost. Sačekajte sa serviranjem dok sir ne dostigne sobnu temperaturu.

SEČENJE HLADNIH JELA:

Hladno sečena jela dugo zadržavaju aromu ako se seku tek onda kada nam trebaju. Ako želite da postignete najbolje rezultate, prethodno ih ohladite. Uklonite delove plastičnog omota pre nego što počnete sa sečenjem. Ravnomerno pritisnite da bi ste imali ravnomeran rezultat sečenja.

POVRĆE I VOĆE:

Vaša mašina za sečenje hleba može da seče mnoge vrste voća i povrća, kao npr. krompir, paradajz, šargarepu, kelj, patlidžan, kupus i tikvice. Krompir možete da sečete debelo za pečeni krompir ili tanko za čips. Svež ananas takođe možete da sečete. Odsecite vrh, posle toga možete normalno da ga sečete.

HLEB, KOLAČI I KEKS

Sveže pečen hleb treba ostaviti da se ohladi. Koristite stariji ili tvrdi hleb za sasvim tanke kriške tosta. Vaša mašina za sečenje je podesna i za kanapee, kolače i voćne kolače.

NAPOMENA:

1. Prilikom upotrebe aparata neophodno je da površina na koju se stavlja aparat bude ravna.
2. Ako se kabl za napajanje ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

220-240V • 50 Hz • 120W

**EKOLOŠKO ODLAGANJE OTPADA**

Možete pomoći zaštiti okoline!

— Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА**ЗА КАКВО МОЖЕ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА МАШИНАТА ЗА РЯЗАНЕ НА ХЛЯБ:**

Тази машина реже хляб, всички видове шунка, месо, колбаси, сирене, зеленчуци и т. н.

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

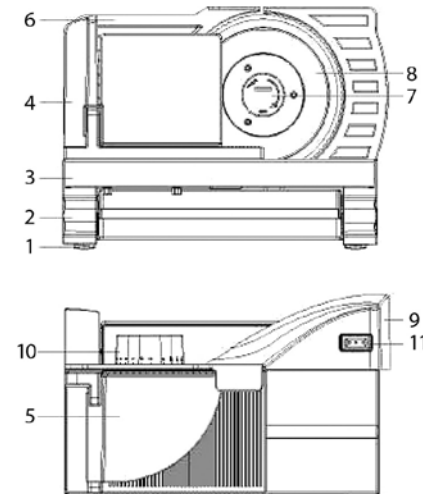
Когато използвате електрически уреди, трябва да спазвате общите правила за безопасност, включително следните:

1. Прочетете внимателно инструкцията за работа, преди да използвате уреда.
2. Инсталирайте уреда на недостъпно за деца място. Изисква се особено голямо внимание, когато уредът се използва от немощни възрастни хора или деца.
3. Изключвайте щепсела от електрическия контакт, когато искате да демонтирате или монтирате части, когато не използвате уреда или искате да го почистите.
4. При никакви обстоятелства не пипайте въртящия се нож. Не дръжте продуктите за рязане с пръсти. Винаги използвайте шейната за рязане и държача.
5. За да избегнете токов удар, не трябва да потапяте уреда във вода или някаква друга течност.
6. Не работете с уреда, когато захранващият му кабел или щепселът му са повредени, когато не работи правилно, когато е паднал или е повреден по някакъв начин.
7. Не използвайте аксесоари, които не сте закупили заедно с уреда или такива, които не са препоръчани от производителя, тъй като в противен случай съществува опасност от пожар, токов удар или друго нараняване.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Внимавайте захранващият кабел да не минава по остри ръбове и да не допира горещи повърхности.
10. Ножът е много остър! Изисква се особено голямо внимание, когато развивате ножа с отвертка, за да го почистите.
11. Предупреждение! Необходимо е да мине известно време, докато ножът спре напълно след изключване на уреда.
12. Уредът е предназначен само за домашна употреба.
13. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.

14. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
15. Освен процедурата за почистване, описана в това ръководство, не е необходима допълнителна поддръжка или обслужване на уреда.

ПОЛЯРИЗИРАН ЩЕПСЕЛ

Уредът има поляризиран щепсел (единият от щифтовете е по-широк от другия). С цел намаляване на риска от токов удар щепселът може да бъде поставен в поляризиран контакт само в една посока. Ако щепселът не влиза докрай в контакта, трябва да го завъртите на обратно. Ако все още не пасва добре, се обърнете към квалифициран електротехник. Не правете промени по щепсела.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

1. Неплъзгачи се крака
2. Основно тяло
3. Направляващ плъзгач
4. Плъзгача се поставка за храна
5. Държач на храната
6. Водач за дебелината
7. Блокировка на острието
8. Нож
9. Фиксиран корпус на острието
10. Бутон за регулиране на дебелината
11. Бутон за непрекъснато и импулсно рязане I-O-II

ПОДГОТОВКА:

1. Развийте захранващия кабел от долната страна на машината за рязане на хляб до желаната дължина. Инсталирайте машината върху чиста, суха и равна повърхност.
2. Поставете шейната за рязане на машината. Ръбът на долната страна на шейната трябва да влиза правилно в прореза или основата. Раздвижете шейната няколко пъти напред-назад, за да може да се плъзга лесно.
3. Поставете плъзгача на шейната.
4. Изберете желаната дебелина на филийката, като завъртите бутона за регулиране на дебелината – по часовниковата стрелка за по-дебели филийки и обратно на часовниковата стрелка за по-тънки. Дебелината може да се регулира от 0 до 20 мм

РАБОТА:**ВНИМАНИЕ! ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ШЕЙНАТА И ПЛЪЗГАЧА.**

1. Включете машината в обикновен електрически контакт (220-240 V~/50 Hz).
2. Поставете хранителните продукти върху шейната и натиснете с плъзгача в посока към машината. След това плъзнете шейната в посока към ножа.
3. Максималният размер на парчето за рязане е: 110 мм (дължина) x 110 мм (ширина) x 90 мм (дебелина).
4. За да включите уреда, натиснете бутона I-O-II. Уредът има два режима на работа:
 - I (непрекъснат режим): моторът се върти непрекъснато, докато не изберете O (стоп).
 - II (интервален режим): моторът се върти само докато държите бутона в позиция „пулс“. След като освободите бутона, той се връща в позиция O и моторът спира.
5. Щом ножът се завърти, продължете да плъзгате шейната в посока към ножа. След като се отреже филията, върнете шейната отново обратно. Повторете операцията, ако искате да отрежете още една филия.
6. Изключете уреда, когато свършите с рязането. С копчето за регулиране настройте дебелината на рязане в една равнина с ножа.
7. Не използвайте машината по-дълго от 5 минути без прекъсване. В противен случай електродвигателят може да прегрее. Оставете уреда да се охлади най-малко 30 минути.
8. При рязане, ако ротационната скорост на острието намалее, оставете храната да се размрази и нарежете отново.
9. Когато приключите с рязането, изключете уреда от контакта. За по-голяма безопасност и защита на острието при съхранение завъртете бутона за регулиране на дебелината в позиция „0“ и подравнете водача за дебелина с острието.

ПОЧИСТВАНЕ:**ИЗКЛУЧЕТЕ ЩЕПСЕЛА ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОНТАКТ!**

Свалете всички части за почистване. Измийте всичко с мека кърпа или гъба и мек препарат за миене. Оставете частите да се окапят и ги подсушете. За почистването не използвайте стоманена тел или прах за търкане. НЕ МИЙТЕ ЧАСТИТЕ НА МАШИНАТА В СЪДОМИЯЛНАТА МАШИНА!

Електродвигателят се намира във вътрешността на корпуса. Никога не го потапяйте във вода или някаква друга течност.

Не е необходимо да се смазва електродвигателят.

Отстранете държача на храна от плъзгача се поставка и след това почистете поставката. Плъзгача се поставка може да бъде наклонена по оста на плъзгача за по-лесно почистване.



Отстраняване и повторно поставяне на острието: изключете уреда от контакта, развийте блокировката на острието по посока на стрелката (по часовниковата стрелка). Внимателно сваляте острието с ръкавица. След почистване, поставете блокировката на острието и затегнете по посока обратна на часовниковата стрелка.

ЗАДЪРЖАЩИ КРАЧЕТА:

Почиствайте опорните крачета с разтварящ мазинилен почистващ препарат, напр. алкохол или препарат за миене на прозорци.

СЪХРАНЕНИЕ:

Преди да приберете уреда за съхранение, винаги подравнявайте водача за дебелина с острието за по-голяма безопасност и за защита на острието. Съхранявайте захранващия кабел в отделението на дъното на резачката, което е предназначено за тази цел.

МАШИНАТА СЕ ИЗПОЛЗВА НАЙ-ДОБРЕ ТАКА:

Ако искате да нарежете месо съвсем тънко, трябва да го режете в замразено състояние. Месото трябва да е обезкостено. Плодовете трябва да са без костилки и семки. Хранителни продукти с неравна повърхност - като риба или тънки стекове - често се режат трудно, затова трябва да се замразят преди рязането. При приготвяне на зимнина можете да използвате уреда за рязане на краставици, лук или други плодове за приготвяне на вкусни маринати ябълкови пайове...зеленчуци.

ГОРЕЩО ПЕЧЕНО: ТЕЛЕШКО И СВИНСКО МЕСО, АГНЕШКО МЕСО, ШУНКА

Ако искате да нарежете топло, обезкостено, печено месо, извадете печеното от фурната и го оставете да престои около 15-20 мин. преди да го нарежете. След това го нарежете равномерно, без да го раздробявате. Ако е необходимо, нарежете печеното на парчета с размер, подходящ за платото за сервиране. Изключете машината, когато свършите с рязането и отстранете остатъците от машината.

МНОГО ТЪНКО НАРЯЗАНИ ОСОЛЕНО МЕСО И ТЕЛЕШКИ ГЪРДИ

Оставете телешките гърди да престоят една нощ в течността от варенето, за да се охладят. Преди рязането оставете месото да се окапе. Подсушете го с кухненска хартия. Отстранете излишната мазнина. Нарежете месото на желаната дебелина. За да го сервирате топло, сложете резените върху плато за подгръване и ги залейте с малко сос за печено. Загрейте платото във фурната при 150°C.

СИРЕНЕ:

Използвайте студено сирене. Покрийте го със фолио, за да се запази влагата. Преди сервирането изчакайте, докато сиренето достигне стайна температура.

РЯЗАНЕ НА КОЛБАСИ:

Нарязаните колбаси запазват аромата си по-дълго, когато ги режете малко преди да е необходимо. За да постигнете най-добър резултат, най-напред ги охладете. Отстранете пластмасовата обвивка, преди да започнете рязането. Натискайте равномерно, за да получите филийки с еднакъв размер.

ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПЛОДОВЕ:

Машината за рязане на хляб реже и много видове зеленчуци и плодове, като картофи, домати, моркови, зеле, патладжан, тиква и тиквички. За пържено картофите трябва да се нарежат на дебели парчета, а за чипс - на тънки. Пресни ананаси също могат да се режат. Отрежете върха, след това можете да ги режете както обикновено.

ХЛЯБ, СЛАДКИШИ И СЛАДКИ

Прясно опечен хляб трябва да се остави да изстине. За съвсем тънки филийки за препичане използвайте по-стар и по-твърд хляб. Машината е подходяща и за рязане на хляб за парти, кексове и плодови сладкиши.

ЗАБЕЛЕЖКА:

1. Поставете машината на равна повърхност преди да я използвате.
2. Ако захранващият кабел се повреди, е необходимо да се смени от производителя, неговите сервизни агенти или други упълномощени, с цел избягване на опасностите.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**СЪОБРАЗЕНО С ОКОЛНАТА СРЕДА ИЗХВЪРЛЯНЕ**

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

ОЗНАЙОМЛЕННЯ ЗИ СКИБОРИЗКОЮ

Ваша скиборізка служи за нарязане хляба, усіх видів шинки, м'яса, сосисок, сиру, овочів тощо.

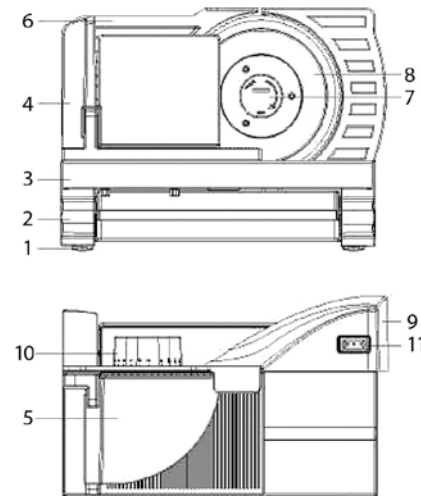
ВАЖЛИВИ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

При використанні електричного приладу дотримуйтесь основних заходів безпеки, включаючи наступні:

1. Прочитайте усі нижченаведені інструкції перед використанням даного приладу.
2. Не залишайте даний пристрій у місцях, доступних для дітей. Особи зі спеціальними фізичними потребами повинні використовувати даний пристрій тільки під наглядом.
3. Обов'язково відключіть від електричної розетки після використання та перед заміною деталей або чищенням.
4. Ніколи не торкайтесь до леза, що обертається. Ніколи не подавайте продукти для нарязання руками. Даний пристрій слід використовувати тільки з кареткою для подачі їжі та штовхачем.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не поміщайте блок живлення у воду або інші рідини.
6. Не використовуйте даний пристрій, якщо пошкоджено шнур живлення або штепсельна вилка, якщо апарат несправний, а також, якщо апарат зазнав падіння або пошкоджений будь-яким чином. Для заміни або ремонту поверніть даний пристрій у магазин, де він був придбаний.
7. Використання насадок, не рекомендованих виробником, може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або поранення.
8. Не використовуйте даний пристрій за межами приміщення.
9. Не допускайте перегинання шнура живлення через край стола та оберегайте його від торкання до гарячих поверхонь.
10. Лезо дуже гостре! Будьте обережні під час розкручення його для чищення.
11. **Увага!** Лезо продовжує обертатись якийсь час після вимикання даного пристрою.
12. Даний пристрій призначений тільки для приватного використання в межах приміщення. Забороняється використовувати його з комерційною метою.
13. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
14. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
15. Пристрій не потребує технічного чи сервісного обслуговування, окрім регулярного очищення згідно з інструкціями, приведеними у цьому керівництві.

ПОЛЯРИЗОВАНА ШТЕПСЕЛЬНА ВИЛКА

Цей пристрій поляризованою штепсельною вилкою (один штир ширший за інший). Для зниження ризику ураження електричним струмом ця вилка може бути підключена до поляризованої розетки лише одним способом. Якщо вилка не входить в розетку повністю, переверніть її. Якщо вона й далі не підходить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не змінюйте цю вилку жодним способом.

НАЗВИ ДЕТАЛЕЙ

1. Нековзні ніжки
2. Корпус
3. Каретка
4. Рухома підставка для продуктів
5. Штовхач продуктів
6. Напрямна товщини нарязання
7. Кріплення ножа
8. Ніж
9. Нерухомий блок ножа
10. Регулятор товщини нарязання
11. Багатопозиційний перемикач I/O/II

ПІДГОТОВКА ДО НАРЯЗАННЯ

1. Розкрутіть шнур живлення в нижній частині скиборізки на потрібну довжину. Помістіть скиборізку на чистий, сухий та горизонтальній поверхні.
2. Помістіть каретку для продуктів на платформу. Виступ на днішці каретки повинен належно зайти у паз на платформі. Перемістіть каретку вперед і назад декілька разів, щоб упевнитись у її вільному русі.
3. Помістіть штовхач продуктів на задню частину підставки для продуктів.

4. Виберіть потрібну товщину шматочка, повертаючи регулятор товщини нарізання за годинниковою стрілкою для зменшення товщини або проти годинникової стрілки — для збільшення товщини нарізання. Товщину шматочків можна вибирати в межах від 0 до 20 мм.

ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА: ЗАВЖДИ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПІДСТАВКУ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ТА ШТОВХАЧ ПРОДУКТІВ

1. Підключіть до електричної розетки 220-240 В ~ AC 50Гц.
2. Помістіть продукт для нарізання на підставку для продуктів та притисніть його до напрямної товщини нарізання. Після цього перемістіть підставку до ножа рукою.
3. Максимальний розмір продукту для нарізання: 110 мм (довжина) x 110 мм (ширина) x 90 мм (товщина).
4. Щоб увімкнути пристрій, натисніть перемикач I /O II.
Для цього існує два способи:
- I (безперервний режим роботи): мотор працює безперервно, доки не буде вибрано положення O (стоп).
- II (переривчастий режим роботи): мотор обертається, лише коли перемикач утримується натисненим у цьому положенні. Якщо перемикач відпустити, то він повернеться у положення O, а мотор зупиниться.
5. Коли лезо почне обертатись перемістіть підставку для продуктів до леза. Переміщуйте каретку плавно назад і вперед. Злегка притискайте продукт до напрямної для отримання рівних скибок.
6. Після завершення нарізання скибок відключіть даний пристрій від електричної розетки. Поверніть ручку настройки товщини нарізання, щоб вирівняти напрямну товщини нарізання з лезом.
7. Не використовуйте пристрій довше, ніж 5 хвилин без зупинки. Це може призвести до перегріву двигуна. Після використання пристрою дайте йому охолонути упродовж 30 хвилин.
8. Якщо в процесі нарізання швидкість обертання ножа сповільнюється, залиште продукт трошки розморозитися, потім спробуйте нарізати його знову.
9. Після використання вимикайте скиборізку з розетки. У цілях безпеки та для захисту леза ножа при зберіганні переведіть регулятор товщини нарізання у положення «0» та вирівняйте напрямну товщини нарізання з лезом.

ЧИЩЕННЯ

ВІДКЛЮЧІТЬ СКИБОРІЗКУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ РОЗЕТКИ.

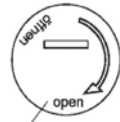
Очистіть пристрій від залишків продукту. Промийте його м'якою тканиною або губкою, змоченими у мильному розчині або засобі для чищення. Промийте та висушіть.

Не використовуйте для чищення металеві мийки та абразивні пасти. Не мийте жодну частину скиборізку у посудомийній машині.

Двигун має захисний кожух. Ніколи не занурюйте його у воду або інші рідини.

Двигун не потребує змащування.

Зніміть штовхач продуктів з рухомої підставки для продуктів та очистіть рухому підставку. Рухому підставку можна відігнути від каретки, що полегшить її чищення.



Blade LOCK

Щоб зняти та надіти ніж: вимкніть пристрій з розетки, ослабте кріплення ножа, як показує стрілка (за годинниковою стрілкою). Потім обережно зніміть ніж, скориставшись кухонною рукавичкою. Після очищення

вставте кріплення ножа на місце та затягніть його, повернувши ручку проти годинникової стрілки.

АНТИКОВЗНІ П'ЯТИ:

очищуйте будь-яким чистячим засобом, що усуває жир, наприклад спиртом або засобом для чищення вікон.

ЗБЕРІГАННЯ:

Завжди вирівнюйте напрямну товщини нарізання з лезом у цілях безпеки та для захисту леза під час зберігання. Зберігайте кабель живлення у спеціальному відсіку для складання кабелю унизу скиборізку.

ЯК ОТРИМАТИ НАЙКРАЩІ РЕЗУЛЬТАТИ

Для отримання тонких шматочків м'яса охолодіть його перед нарізанням.

М'ясо не повинне містити кісток. Фрукти повинні бути без зерняток.

Продукти з нерівною текстурою, наприклад, риба та тонкі стейки, іноді досить важко нарізати, тому перед їх нарізкою частково заморозьте їх.

В період заготовлення консервації слайсер допоможе швидко нарізати огірки, цибулю та будь-які інші фрукти та овочі для приготування смачних маринадів, фруктових пирогів та овочевих салатів.

СМАЖЕНИНА: ЯЛОВИЧИНА, СВИНИНА, БАРАНИНА, ШИНКА

При нарізанні гарячої смаженини, вийміть її з духовки та дайте охолонути упродовж 15-20 хвилин перед нарізанням. Смаженина буде нарізатись рівно без кришення та виділятиме природні соки. Якщо смаженина надто велика, розріжте її на шматки, що підійдуть по розміру на підставку для продуктів. При намотуванні плівки від м'яса, вимкніть двигун та поступово усуньте плівку поблизу леза

ТОНКО НАРІЗАНА ВІДВАРЕНА СОЛОНІНА ЗІ СВІЖОЇ ЯВОВОЇ ГРУДИНКИ

Заморозьте відварену грудинку в маринаді упродовж восьми годин. Перед нарізанням висушіть та назбирайте краплі маринаду з грудинки в окрему посудину. Усуньте вологу за допомогою паперових рушників. Відріжте надлишкове сало. Наріжайте добре охолоджену грудинку на шматки потрібної товщини. Для гарячого сервірування помістіть шматки на термостійке блюдо та зволожите їх назбираними краплями маринаду. Помістіть їх у духовку і готуйте при температурі 150°C упродовж 30 хвилин.

СИР

Перед нарізанням добре охолодіть. Для збереження вологості накрийте фольгою. Перед сервірування зачекайте, доки сир нагріється до кімнатної температури – це дозволяє збільшити його природний аромат.

ХОЛОДНІ ШМАТКИ М'ЯСА

Правильно нарізані холодні шматки м'яса зберігаються довше та довше зберігають свій аромат. Для отримання найкращих результатів спершу охолодіть їх. Видаліть пластикову або жорстку упаковку перед нарізанням. Для отримання рівних шматочків прикладайте рівномірне зусилля.

ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

Ваша скиборізка "створена на замовлення" для нарізання різних овочів та фруктів, включаючи картоплю, томати, морку, капусту (для салату), баклажани, гарбузи та кабачки. Картоплю можна нарізати товстими скибками для смаження або тонкими – для приготування чипсів. Можна також дуже акуратно нарізати свіжі ананаси. Відріжте верхину та наріжте.

ХЛІБ, КЕКСИ ТА ПЕЧИВО

Перед нарізанням свіжеспеченого хліба дайте йому охолонути. Для нарізання дуже тонких скибок для запікання у тостері використовуйте одноденний хліб. Ваша скиборізка є ідеальною для усіх типів хліба, бісквітних тортів та фруктових пирогів. Солодощі типу морозива спершу заморозьте у холодильнику, а тоді наріжайте так, як потрібно.

ПРИМІТКА:

1. Під час роботи з машиною завжди ставте її на рівну робочу поверхню (базу).
2. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50 Гц • 120 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

MODE D'EMPLOI**À QUOI PEUT SERVIR LA MACHINE
À COUPER LE PAIN :**

Cette machine coupe le pain, tous types de jambon, viande, charcuterie, fromage, légumes, etc.

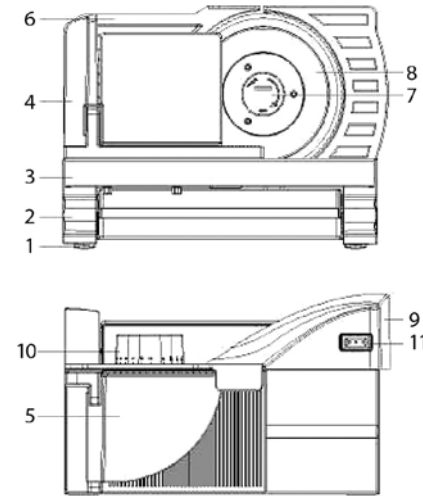
**INDICATIONS DE
SÉCURITÉ IMPORTANTES :**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les prescriptions de sécurité générales y compris les suivantes :

1. Lisez bien l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
2. Mettez l'appareil hors de portée des enfants. La plus grande prudence est de mise lorsque des personnes âgées ou des enfants utilisent l'appareil.
3. Retirez la fiche si vous voulez monter ou démonter des pièces, si vous n'utilisez pas l'appareil ou voulez le nettoyer.
4. Ne touchez en aucun cas la lame en rotation. Ne tenez pas l'aliment à couper avec les doigts. Utilisez toujours le chariot pour trancher et le poussoir.
5. Pour éviter tout choc électrique, vous ne devez pas plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque autre liquide.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un câble ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement ou s'il est tombé ou endommagé d'une quelconque autre manière.
7. N'utilisez pas d'accessoires que vous n'avez pas achetés avec l'appareil ou non recommandés par le fabricant car il existe un risque d'incendie, de choc électrique ou autre blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
9. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne passe pas sur des bords vifs ou n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. La lame est très coupante! Soyez particulièrement vigilant lorsque vous desserrez la lame avec un tournevis pour la nettoyer.
11. Avertissement! La lame nécessite un petit moment avant de s'immobiliser lorsque vous éteignez l'appareil.
12. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
13. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
15. En dehors du nettoyage mentionné dans ce manuel d'instructions, aucun entretien ou service supplémentaire de cet appareil n'est requis.

PRISE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche s'insère dans une prise polarisée uniquement dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si le problème persiste, demandez conseil à un électricien qualifié. Ne procédez à aucune modification de la fiche.

DESCRIPTION DES PARTIES

1. Pied antidérapant
2. Corps principal
3. Guidage du chariot
4. Chariot coulissant
5. Pousse-restes
6. Guide épaisseur
7. Verrou de la lame
8. Lame
9. Plaque d'appui
10. Bouton de réglage de l'épaisseur
11. Commutateur I/O/II alternatif et continu

PRÉPARATION :

1. Déroulez le câble d'alimentation situé sous votre trancheuse à pain sur la longueur désirée. Posez la machine sur une surface propre, sèche et plane.
2. Ajoutez le chariot pour trancher sur l'appareil. Le bord du dessous du chariot doit s'ajuster parfaitement dans la fente ou la plateforme. Déplacez plusieurs fois le chariot d'avant en arrière afin qu'il glisse facilement.
3. Placez le poussoir sur le chariot.
4. Sélectionnez l'épaisseur de tranche requise en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour des tranches plus fines et dans le sens inverse des

aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses. La plage de réglage de l'épaisseur est de 0 à 20 mm.

UTILISATION**ATTENTION : UTILISEZ TOUJOURS LE CHARIOT
ET LE POUSSOIR.**

1. Branchez l'appareil à une prise normale (220-240V~/50 Hz).
2. Posez l'aliment sur le chariot et appuyez avec le poussoir dans le sens de la machine. Puis poussez le chariot dans le sens de la lame.
3. La dimensions maximale des aliments est de : 10,8 cm (longueur) x 10,8 cm (largeur) x 8,89 cm (épaisseur).
4. Pour allumer l'appareil, tournez le commutateur I/O/II

Il y a deux mode de fonctionnement possibles :

- I (mode continu) : le moteur tourne en continu jusqu'à ce que O (arrêt) soit sélectionné.

- II (mode alternatif) : le moteur tourne uniquement lorsque vous faites tourner l'appareil en position « impulsion ». Lorsque vous relâchez l'interrupteur, il revient en position O pour arrêter le moteur.

5. Dès que la lame tourne, poussez le chariot à nouveau dans le sens de la lame. Lorsque la tranche est coupée, tirez le chariot en arrière. Renouvelez le processus si vous souhaitez couper encore une tranche.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Choisissez avec le bouton de réglage le réglage de l'épaisseur de coupe au même niveau que la lame.
7. N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes sans interruption car le moteur pourrait surchauffer. Laissez refroidir l'appareil au minimum 30 minutes.
8. En cours d'utilisation, si la vitesse de rotation de la lame est réduite, laissez la nourriture décongeler et recommencer.
9. Lorsque le tranchage est terminé, débranchez l'appareil. Pour la sécurité et la protection de la lame lors du stockage, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur en position « 0 », alignez le guide épaisseur avec la lame.

NETTOYAGE :**RETIREZ LA FICHE D'ALIMENTATION!**

Pour le nettoyage, retirez toutes les pièces. Lavez l'ensemble avec un chiffon ou une éponge douce et un nettoyant doux. Laissez goutter les pièces et séchez les.

N'utilisez pour le nettoyage aucune paille de fer ou poudre abrasive. NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE!

Le moteur se trouve à l'intérieur du boîtier. Ne jamais plonger dans l'eau ou un quelconque autre liquide.

Le moteur ne doit pas être huilé.

Retirez le pousse-restes du chariot coulissant, puis nettoyez ce dernier. Le chariot coulissant peut être

incliné autour du guidage du chariot pour faciliter le nettoyage.



Blade LOCK

Retirez et remontez la lame : débranchez l'appareil, desserrez le verrou de la lame dans le sens de la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre). Retirez ensuite la lame avec précaution en portant des gants. Après le nettoyage, insérez le verrou de la lame à l'endroit prévu à cet effet, serrez la lame en tournant le verrou de la lame dans le sens contraire.

PIEDS VENTOUSE :

Nettoyez les pieds avec un nettoyant dégraissant comme par exemple de l'alcool ou du nettoyant pour vitres.

ENTREPOSAGE :

Toujours aligner le guide épaisseur avec la lame afin d'assurer la sécurité et la protection de la lame pendant le stockage. Rangez le cordon d'alimentation dans la zone de rangement du cordon d'alimentation au bas de la trancheuse.

**LA MEILLEURE FAÇON D'UTILISER
VOTRE APPAREIL :**

Si vous voulez couper de la viande en très fines tranches, vous devez la couper encore surgelée. La viande doit être désossée. Les fruits doivent être exempts de graines.

Les aliments à surface inégale comme le poisson ou de fins steaks sont souvent difficiles à couper, il est préférable de les congeler avant de les couper. Pendant la période de mise en conserve, la trancheuse peut couper des concombres, des oignons et d'autres fruits pour faire du vinaigre, des tartes aux pommes et autres mets délicieux.

**RÔTI TRÈS CHAUD : VIANDE DE PORC ET DE
BŒUF, AGNEAU, JAMBON**

Si vous voulez couper un rôti chaud désossé, retirez-le du four et laissez-le reposer environ 15-20 minutes avant de le couper.

Coupez-le ensuite régulièrement sans l'émietter.

Coupez le rôti si nécessaire afin qu'il passe sur le plateau. Éteignez l'appareil lorsque vous avez terminé et retirez les résidus de la machine.

**CORNEBEEF ET POITRINE DE BŒUF COUPÉS EN
VÉRITABLES TRANCHES FINES**

Laissez refroidir les morceaux de poitrine pendant la nuit dans le jus de cuisson. Laissez la viande égoutter avant de la couper. Séchez-la avec un essuie-tout. Retirez la graisse superflue. Coupez la viande dans l'épaisseur souhaitée. Pour la servir chaude, déposez les tranches sur un chauffe-plat et arrosez la viande d'un peu de jus de cuisson. Réchauffez-la à 150°C au four.

FROMAGE :

Utilisez du fromage froid. Couvrez-le d'un film plastique afin de conserver l'humidité. Pour servir, attendez que le fromage soit à température ambiante.

COUPER DU FROID :

Les aliments froids coupés conservent plus longtemps leur arôme que si vous les coupez seulement lorsque vous en avez besoin. Si vous voulez le meilleur résultat possible, mettez-les d'abord au frais. Retirez toutes les pièces en plastique avant de commencer à trancher. Appuyez régulièrement pour obtenir un résultat plus constant.

LÉGUMES ET FRUITS :

Votre machine à couper le pain coupe également de nombreuses sortes de fruits et légumes, par exemple les pommes de terre, tomates, carottes, chou, aubergines, le potiron et la courgette. Coupez les pommes de terre en lamelles épaisses pour faire des pommes de terre sautées et fines pour chips. Les ananas frais peuvent également être coupés. Coupez l'extrémité puis tranchez normalement.

PAIN, GÂTEAU ET PETITS GÂTEAUX SECS :

Laisser refroidir le pain fraîchement cuit. Utilisez du pain plus rassis ou plus dur pour obtenir de très fines tranches. Votre trancheuse est également adaptée pour le pain surprise, le gâteau et gâteau aux fruits.

REMARQUES :

1. Toujours utiliser la machine après l'avoir posée sur une surface plane.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de la marque ou toute personne qualifiée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V • 50 Hz • 120W

**MISE AU REBUT DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

Ο τεμαχιστής τροφίμων σας είναι κατάλληλος για την κοπή ψωμιού, αλλαντικών κάθε είδους, κρέατος, λουκάνικων, τυριού, λαχανικών κτλ.

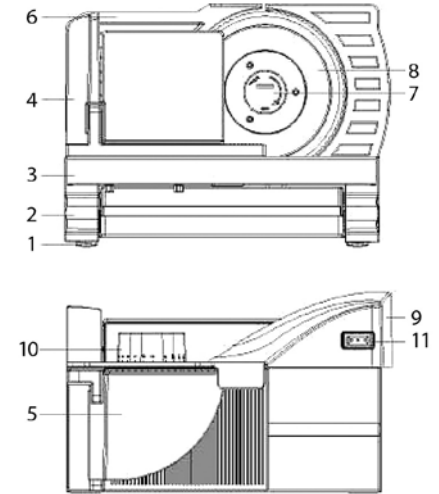
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση της ηλεκτρικής συσκευής θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα κάποιες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση της συσκευής.
2. Μην αφήνετε τη συσκευή σε σημείο στο οποίο φτάνουν τα παιδιά. Η χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με αναπηρία επιτρέπεται μόνο υπό επίβλεψη.
3. Αποσυνδέστε από την πρίζα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν την τοποθέτηση ή αφαίρεση μερών και πριν τον καθαρισμό.
4. Μην αγγίζετε ποτέ την περιστρεφόμενη λεπίδα. Μην τοποθετείτε ποτέ τα τρόφιμα με το χέρι. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με το φορείο τροφίμων και το έμβολο.
5. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά.
6. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φιλς παρουσιάζει σημάδια φθοράς, αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή αν σας πέσει κάτω. Παραδώστε τη συσκευή στο κατάστημα αγοράς για αντικατάσταση ή επισκευή.
7. Η χρήση προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν διανέμονται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από γωνίες τραπεζιών και πάγκων ή να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
10. Η λεπίδα είναι αιχμηρή! Δώστε προσοχή όταν την ξεβιδώνετε με κατσαβίδι για να την καθαρίσετε.
11. **Προειδοποίηση!** Η λεπίδα εξακολουθεί να περιστρέφεται για λίγο μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
12. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση στο εσωτερικό του σπιτιού. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
13. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
14. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
15. Πέραν του καθαρισμού που αναφέρεται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών, δεν απαιτείται άλλη συντήρηση ή σέρβις αυτής της συσκευής.

ΠΟΛΩΜΕΝΟ ΒΥΣΜΑ

Η συσκευή έχει ένα πολωμένο βύσμα (μία λεπίδα είναι μεγαλύτερη από την άλλη). Για τον περιορισμό του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, αυτό βύσμα ταιριάζει σε πολωμένες πρίζες μόνο με έναν τρόπο. Αν το βύσμα δεν μπαίνει τελείως μέσα στην πρίζα, γυρίστε το από την άλλη πλευρά. Αν εξακολουθεί να μην ταιριάζει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το βύσμα με οποιονδήποτε τρόπο.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΜΕΡΩΝ

1. Αντιολισθητικό πόδι
2. Κυρίως σώμα
3. Ράγα ολισθήσης
4. Ολισθαίνουσα πλάκα τροφοδοσίας
5. Στήριγμα τροφίμων
6. Οδηγός πάχους
7. Μηχανισμός ασφάλισης λεπίδας
8. Λεπίδα
9. Περιβλήμα σταθερής λεπίδας
10. Κομπι ρύθμισης πάχους
11. Διακόπτης IOII διαλείπουσας και συνεχούς λειτουργίας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

1. Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από το κάτω μέρος του τεμαχιστή όσο χρειάζεται. Τοποθετήστε τον τεμαχιστή σε μια καθαρή, στεγνή και οριζόντια επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το φορείο τροφίμων στην πλατφόρμα. Η προεξοχή στο κάτω μέρος του φορείου τροφίμων πρέπει να κουμπώνει στην εγκοπή της πλατφόρμας σωστά. Μετακινήστε το φορείο τροφίμων προς τα εμπρός και προς τα πίσω μερικές φορές, ώστε να διασφαλιστεί ότι κινείται ομαλά.

3. Τοποθετήστε το έμβολο ώθησης τροφίμων πίσω από το δίσκο στήριξης.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πάχος φετών περιστρέφοντας το κουμπί ρύθμισης πάχους προς τα δεξιά για λεπτότερες φέτες και προς τα αριστερά για παχύτερες φέτες. Το πάχος μπορεί να ρυθμιστεί από 0 έως 20 mm

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΔΙΣΚΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΕΜΒΟΛΟ ΩΘΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

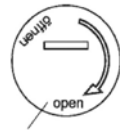
1. Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα 220-240 V ~ AC 50 Hz.
2. Τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να τεμαχίσετε στο δίσκο στήριξης και πιέστε το στον οδηγό πάχους. Στη συνέχεια τραβήξτε το δίσκο στήριξης προς το μαχαίρι με τα χέρια σας.
3. Το μέγιστο μέγεθος τροφίμων είναι: 4,25 ίντσες (μήκος) x 4,25 ίντσες (πλάτος) x 3,5 ίντσες (πάχος).
4. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το διακόπτη I / O / II
Η συσκευή διαθέτει δύο τρόπους λειτουργίας:
- I (συνεχής λειτουργία): το μοτέρ περιστρέφεται συνεχόμενα μέχρι να γυρίσετε το διακόπτη στη θέση O (διακοπή).
- II (διαλείπουσα λειτουργία): το μοτέρ περιστρέφεται μόνο όταν κρατάτε πατημένο το διακόπτη στη θέση «αλάμος». Μόλις αφήσετε το διακόπτη, επιστρέφει στη θέση O και το μοτέρ ακινητοποιείται.
5. Όταν η λεπίδα περιστρέφεται, πιέστε το δίσκο στήριξης του τεμαχιστή προς τη λεπίδα. Μετακινήστε το φορείο τροφίμων προς τα πίσω και προς τα εμπρός σταθερά. Πιέζετε απαλά το τρόφιμο στον οδηγό για ομοιόμορφο τεμαχισμό.
6. Μετά την ολοκλήρωση του τεμαχισμού αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης πάχους για να ευθυγραμμίσετε τον οδηγό πάχους με τη λεπίδα.
7. Μην λειτουργείτε τη συσκευή για πάνω από 5 λεπτά χωρίς διάλειμμα. Διαφορετικά μπορεί το μοτέρ να υπερθερμανθεί. Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά μετά τη χρήση.
8. Κατά τον τεμαχισμό, αν η ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας μειωθεί, αφήστε τα τρόφιμα να ξεπαγώσουν για λίγο και έπειτα συνεχίστε τον τεμαχισμό.
9. Μετά την ολοκλήρωση του τεμαχισμού αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Για λόγους ασφαλείας και για την προστασία της λεπίδας κατά την αποθήκευση, γυρίστε το κουμπί ρύθμισης πάχους στη θέση «0» και ευθυγραμμίστε τον οδηγό πάχους με τη λεπίδα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ!

Αφαιρέστε όλα τα μέρη τεμαχισμού για να τα καθαρίσετε καλά. Πλύνετε με ένα απαλό πανί ή σφουγγάρι και ήπιο απορρυπαντικό ή καθαριστικό σε σπρέι. Ξεπλύνετε και αφήστε να στεγνώσουν. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα ή λειαντική σκόνη σε κανένα μέρος του τεμαχιστή. Μην πλένετε κανένα μέρος του τεμαχιστή στο πλυντήριο πιάτων. Το μοτέρ βρίσκεται μέσα στο περίβλημα. Μην βυθίζετε ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά. Το μοτέρ χρειάζεται μόνο λίπανση.

Αφαιρέστε το στήριγμα τροφίμων από την ολισθαίνουσα πλάκα τροφοδοσίας και, στη συνέχεια, καθαρίστε την ολισθαίνουσα πλάκα τροφοδοσίας. Μπορείτε να δώσετε κλίση στην ολισθαίνουσα πλάκα τροφοδοσίας γύρω από τη ράγα ολισθήσης για εύκολο καθαρισμό.



Blade LOCK

Αφαιρέστε και συναρμολογήστε ξανά τη λεπίδα: αποσυνδέστε τη συσκευή και λύστε το μηχανισμό ασφάλισης λεπίδας σύμφωνα με την κατεύθυνση του βέλους (προς τα δεξιά). Στη συνέχεια αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα φορώντας γάντι. Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το μηχανισμό ασφάλισης λεπίδας και σιρίξτε τη λεπίδα περιστρέφοντας το μηχανισμό ασφάλισης λεπίδας προς την αντίθετη κατεύθυνση.

ΑΝΤΙΟΛΙΣΘΗΤΙΚΑ ΠΟΔΙΑ:

Καθαρίστε με καθαριστικό για γράσα, όπως οινόπνευμα ή καθαριστικό παραθύρων..

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Ευθυγραμμίστε πάντα τον οδηγό πάχους με τη λεπίδα για λόγους ασφαλείας και προστασία της λεπίδας κατά την αποθήκευση. Αποθηκεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο κάτω μέρος του τεμαχιστή.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Για να τεμαχίσετε το κρέας σε πολύ λεπτές φέτες, αφήστε το να παγώσει καλά πριν τον τεμαχισμό. Το κρέας δεν πρέπει να έχει κόκαλα. Τα φρούτα δεν πρέπει να έχουν κουκούτσια.

Τα τρόφιμα με ανομοιόμορφη υφή, όπως τα ψάρια και οι λεπτές μπριζόλες, είναι συνήθως δύσκολο να τεμαχιστούν, γι' αυτό θα πρέπει να καταψύχονται για λίγο πριν τον τεμαχισμό.

Για κονσερβοποίηση, μπορείτε με τον τεμαχιστή να κόβετε γρήγορα αγγούρια, κρεμμύδια ή άλλα φρούτα για να φτιάχνετε νόστιμο τουρσί, μηλόπιτες ή κονσέρβες λαχανικών.

ΖΕΣΤΑ ΨΗΤΑ: ΜΟΣΧΑΡΙ, ΧΟΙΡΙΝΟ, ΑΡΝΙ, ΖΑΜΠΟΝ

Για να κόψετε ζεστά ψητά χωρίς κόκκαλο, αφαιρέστε τα από το φούρνο και αφήστε τα να κρυώσουν για 15 έως 20 λεπτά πριν τα κόψετε. Με τον τρόπο αυτόν βγάζουν φυσικά τα ζουμιά τους και κόβονται πιο ομοιόμορφα, χωρίς να θρυμματίζονται. Αν χρειάζεται, κόψτε το ψητό, ώστε να χωράει στο δίσκο τροφίμων. Αν το ψητό είναι δεμένο, απενεργοποιήστε το μοτέρ και αφαιρέστε τα σχοινιά ένα-ένα, καθώς πλησιάζουν στη λεπίδα.

ΠΟΛΥ ΛΕΠΤΟΚΟΜΜΕΝΟ ΠΑΣΤΟ ΒΟΔΙΝΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΤΗΘΟΣ

Παγώστε το μαγειρεμένο στήθος ολόκληρο το βράδυ στα υγρά που μαγειρεύτηκε. Πριν το κόψετε, στραγγίστε το και κρατήστε τα ζουμιά του στήθους. Σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος. Κόψτε το καλά παγωμένο στήθος σε φέτες επιθυμητού πάχους. Για να το σερβίρετε ζεστό, τοποθετήστε τις φέτες σε μια ανθεκτική στη θερμότητα πλατέλα και υγράνετε με μια μικρή ποσότητα από τα ζουμιά του κρέατος που κρατήσατε. Θερμάνετε στο φούρνο στους 300 °F (150 °C) για 30 λεπτά.

ΤΥΡΙ

Παγώστε καλά πριν τον τεμαχισμό. Καλύψτε με μεμβράνη για να μην στεγνώσει. Πριν σερβίρετε το τυρί, αφήστε το να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου – με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται η φυσική γεύση του.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Τα αλλαντικά συντηρούνται καλύτερα και διατηρούν τη γεύση τους όταν κόβονται λίγο πριν καταναλωθούν. Για καλύτερα αποτελέσματα παγώστε προηγουμένως. Αφαιρέστε το πλαστικό ή άλλο σκληρό περιτύλιγμα πριν τον τεμαχισμό. Ασκήστε σταθερή, απαλή πίεση για ομοιόμορφες φέτες.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Ο τεμαχιστής σας είναι ειδικά κατασκευασμένος να τεμαχίζει διάφορα λαχανικά και φρούτα, μεταξύ των οποίων πατάτες, ντομάτες, καρότα, λάχανο (για σαλάτα), μελιτζάνες, κολοκύθες και κολοκυθάκια. Μπορείτε να κόβετε τις πατάτες χοντρές, για ψήσιμο ή λεπτές για τηγάνισμα. Μπορείτε, επίσης, να κόψετε φρέσκο ανανά ομοιόμορφα. Αφαιρέστε το πάνω μέρος του και κόψτε τον σε φέτες.

ΨΩΜΙ, ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Το φρέσκο ψωμί πρέπει να παγώνει πριν τεμαχιστεί. Για πολύ λεπτές φέτες για τoστ, χρησιμοποιήστε ψωμί της προηγούμενης ημέρας ή ελαφρώς στεγνό ψωμί. Ο τεμαχιστής σας είναι ιδανικός για κάθε είδους ψωμί για πάρτι, κέικ σε φόρμα και κέικ με φρούτα. Για πολύ λεπτά μπισκότα ρολό, παγώστε τη ζύμη στο ψυγείο και κόψτε στο επιθυμητό πάχος..

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Κατά τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει αυτή να τοποθετείται σε μια βάση λείας επιφάνειας.
2. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό του ή άλλο παρομοίως εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

220-240 V • 50 Hz • 120 W



ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΔΙΑΘΕΣΗ

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

NÁVOD K OBSLUZE

Kráječ potravin je vhodný k řezání chleba, všech druhů šunky, masa, klobás, sýrů, zeleniny atd.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

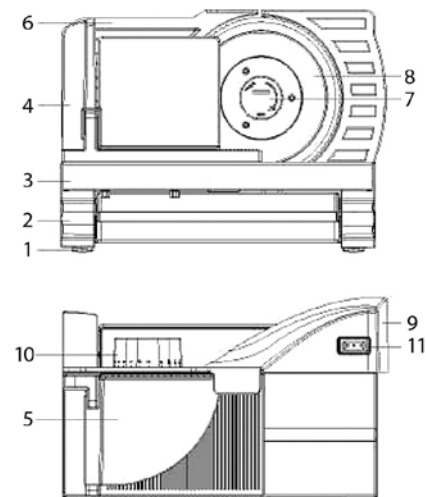
Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně těchto:

1. Před použitím spotřebičů si přečtěte všechny tyto pokyny.
2. Nenechávejte přístroj v dosahu dětí. Zdravotně postižené osoby smějí tento spotřebič používat pouze pod stálým dozorem.
3. Pokud přístroj nepoužíváte nebo před montáží či demontáží dílů a před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
4. Nikdy se nedotýkejte rotujícího nože. Nikdy nevkládejte potraviny rukou. Spotřebič musí být používán s vozíkem na potraviny a tlačným zařízením.
5. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte napájecí jednotku do vody ani jiných kapalin.
6. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič vykazuje závadu, došlo k jeho spadnutí nebo jakémukoli jinému poškození, nikdy jej nepoužívejte. Za účelem výměny nebo opravy vraťte spotřebič v místě zakoupení.
7. Při používání jakýchkoli přídatných zařízení, které výrobce nedoporučuje ani neprodává, může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
8. Přístroj nepoužívejte venku.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hrany stolu či lavic ani jej nevystavujte kontaktu s horkými povrchy.
10. Čepel je ostrá! Při povolování šroubovákem kvůli čištění postupujte opatrně.
11. **Varování!** Po vypnutí spotřebiče se čepel ještě po určitou chvíli otáčí.
12. Přístroj je určen pouze pro domácí použití v domácnosti. Nesmí být používán pro komerční účely.
13. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
14. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
15. Kromě čištění uvedeného v tomto návodu k obsluze není nutná žádná další údržba ani servis tohoto spotřebiče.

POLARIZOVANÁ ZÁSTRČKA

Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jedna čepel je širší než druhá). Pro snížení rizika úrazu elektrickým proudem lze tuto zástrčku zapojit do

polarizované zásuvky pouze jedním způsobem. Pokud zástrčka do zásuvky zcela nezapadne, zástrčku otočte. Pokud ji ani nadále nelze zasunout, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku v žádném případě neupravujte.

NÁZVY SOUČÁSTÍ

1. Protiskluzová patka
2. Těleso přístroje
3. Posuvná tyč
4. Posuvný přívodní stůl
5. Držák na potraviny
6. Vodítka tloušťky
7. Zámek čepele
8. Čepel
9. Box s pevnou čepelí
10. Nastavovací knoflík tloušťky
11. Přepínač přerušovaného a nepřetržitého provozu I/O/II

PŘÍPRAVA NA KRÁJENÍ

1. Odviňte napájecí kabel ze spodní strany kráječe na požadovanou délku. Umístěte kráječ na čistý, suchý a vodorovný povrch.
2. Umístěte vozík na potraviny na plošinu. Výstupek na dně vozíku musí správně zapadnout do drážky nebo plošiny. Přesuňte vozík na potraviny několikrát dopředu a dozadu, abyste zajistili hladký pohyb.
3. Umístěte posunovač potravin na zadní stranu podpory plošiny.
4. Požadovanou tloušťku řezu vyberte otočením knoflíku pro nastavení tloušťky, otočením vpravo pro tenčí řez a otočením vlevo pro tlustší řez. Rozsah nastavení tloušťky je od 0 do 20 mm

PROVOZ**VÝSTRAHA: VŽDY POUŽÍVEJTE PODPORU PLOŠINY NA POTRAVINY A POSUNOVAČ POTRAVIN.**

1. Připojte přístroj do zásuvky 220-240 V ~ AC 50 Hz.
2. Umístěte krájené potraviny na podporu plošiny a přitlačte je proti vodítku tloušťky. Potom ručně táhněte podporu plošiny proti noži.
3. Maximální velikost potravin je: 4,25" (délka) × 4,25" (šířka) × 3,5" (tloušťka).
4. Pro zapnutí přístroje stiskněte spínač I/O/II. To lze provést dvěma způsoby:
 - I (nepřetržitý režim): motor se plynule otáčí, dokud není stisknut spínač O (stop).
 - II (přerušovaný režim): motor se otáčí pouze tehdy, když je spotřebič spuštěn v této poloze „puls“. Při uvolnění spínače se spínač vrátí do polohy O a motor se zastaví.
5. Když se čepel otáčí, zatlačte podporu plošiny směrem k čepeli. Vozík stále posunujte vpřed a vzad. Uchovávejte potraviny jemně přitlačené proti vodítku pro rovnoměrný řez.
6. Po dokončení krájení přístroj odpojte. Otočením knoflíku pro nastavení tloušťky vyrovnejte vodítko tloušťky s čepelí.
7. Spotřebič nespouštějte na dobu delší než 5 minut bez zastavení. Motor se jinak může přehřát. Po použití nechte spotřebič vychladnout nejméně 30 minut.
8. Pokud se rychlost otáčení kotouče při krájení sníží, nechte jídlo na chvíli rozmrazit a pak znovu pokračujte v krájení.
9. Po dokončení krájení odpojte jednotku. Pro bezpečnost a ochranu čepelí při skladování otočte knoflík pro nastavení tloušťky do polohy „0“ a zarovnejte vodítko tloušťky s čepelí.

ČIŠTĚNÍ**ODPOJTE KRÁJEČ ZE ZÁSUVKY!**

Veškeré řezací součásti vyžadují důkladné čištění. Mýjte je měkkým hadříkem nebo houbičkou a neagresivním mýdlem či sprejovým čističem.

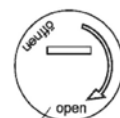
Opláchněte a osušte je.

Na součásti kráječe nikdy nepoužívejte ocelovou drátěnku ani čisticí prášek. Součásti kráječe nemýjte v myčce.

Motor je ukryt v krytu. Nikdy jej neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

Motor není nutné nikdy mazat.

Vyjměte držák potravin z posuvného podávacího stolu a poté vyčistěte posuvný podávací stůl. Posuvný podávací stůl lze sklopit kolem posuvné lišty pro snadné čištění.



Blade LOCK

Vyjměte a znovu sestavte čepel: odpojte přístroj, uvolněte zámek čepele ve směru šipky (doprava). Poté opatrně sejměte čepel rukou v rukavici. Po vyčištění zasuňte čepel

na místo, utáhněte ji a otočte zámek čepele v obráceném směru.

PROTISKLUZOVÉ NOŽKY:

Očistěte je čisticím prostředkem na čištění tuků, jako je alkohol nebo čistič oken.

USKLADNĚNÍ:

Vždy vyrovnejte vodítko tloušťky s čepelí pro bezpečnost a ochranu čepele při skladování. Napájecí kabel skladujte v úložném prostoru napájecího kabelu na spodní straně kráječe.

POUŽÍVÁNÍ KRÁJEČE NA POTRAVINY NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

Pro krájení masa na tenké plátky maso důkladně před krájením vychladte.

Maso by mělo být vykostěné. Plody by neměly obsahovat semena.

Potraviny s nerovnoměrnou texturou – např. ryby a tenké steaky – je často obtížné krájet, a proto je částečně před krájením zmrazte.

Při konzervování můžete pomocí kráječe rychle nakrájet okurky, cibuli nebo jiné ovoce pro chutné okurky... jablečkové koláče... či zeleninu.

HORKÉ PEČENÉ: HOVĚZÍ, VEPŘOVÉ, JEHNĚČÍ, ŠUNKA

Při krájení teplé vykostěné pečené vyjměte pečení z trouby a nechte ji před krájením 15 – 20 minut vychladnout. Zachová si tak více přírodních šťáv a nakrájíte ji rovnoměrně bez roztržení. Pokud je to nutné, seřízněte pečení tak, aby se vešla na zásobník na potraviny. Pokud je pečené svázná, vypněte motor a postupně odstraňujte nitě jednu za druhou, jak se přibližují k čepeli.

VELMI TENKÉ KRÁJENÉ HOVĚZÍ MASO ČERSTVÉ HOVĚZÍ HRUDÍ

Nechte připravené hovězí hrudí vychladit přes noc v kapalině na vaření. Před krájením kapalinu vypusťte a uchovejte odkapanou šťávu z hrudí. Vysušte papírovými ručníky. Odstraňte přebytečný tuk. Nakrájete chladené hrudí na požadovanou tloušťku. Chcete-li hrudí podávat teplé, položte plátky na žáruvzdorný talíř a navlhčete je malým množstvím zachycené masové šťávy. Ohřejte na 150°C v peci po dobu 30 minut.

SÝR

Před krájením důkladně vychladte. Přikryjte fólií pro zachování vlhkosti. Před podáváním nechte sýr ohřát na pokojovou teplotu – zintenzivní se tak přirozená chuť.

STUDENÉ ŘEZY

Studené řezy vydrží déle a zachovávají si chuť, jsou-li nakrájeny podle potřeby. Pro nejlepší výsledky je nejprve vychladte. Před krájením odstraňte veškeré