

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  
СКИБОРІЗКА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
MACHINE À COUPER LE PAIN  
MODE D'EMPLOI  
ΤΕΜΑΧΙΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
KRÁJEČ POTRAVIN  
NÁVOD K OBSLUZE

KRÁJAČ POTRAVIN  
NÁVOD NA POUŽIVANIE  
FELIATOR PENTRU ALIMENTE  
MANUAL DE UTILIZARE  
AFFETTATRICE  
MANUALE DI ISTRUZIONI  
MÁQUINA CORTADORA  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
VOEDSELSNIJDER  
GEBRUIKSHANDLEIDING  
MATSKIVARE  
BRUKSANVISNING  
REZALNIK HRANE  
NAVODILA ZA UPORABO  
ТАҒАМ ТУРАҒЫШ  
ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ



ENGLISH ..... PAGE 2	УКРАЇНСЬКА ..... СТР. 21	ITALIANO ..... PAGINA 39
DEUTSCH ..... SEITE 5	FRANÇAIS ..... PAGE 24	ESPAÑOL ..... PÁGINA 42
POLSKI ..... STRONA 8	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... ΣΕΛΙΔΑ 27	NEDERLANDS ..... PAGINA 45
РУССКИЙ ..... СТР. 11	ČESKY ..... STRANA 30	SVENSKA ..... PAGINA 48
SCG/CRO/B.i.H. .... STRANA 15	SLOVENSKY ..... STRANA 33	SLOVENŠČINA ..... STRAN 50
БЪЛГАРСКИ ..... STR. 18	ROMANESTE ..... PAGINA 36	ҚАЗАҚ ..... БЕТ 53

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von



Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of



Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за  
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО  
изделия компании



Только ПОДЛИННИКИ с этим

## INSTRUCTIONS MANUAL

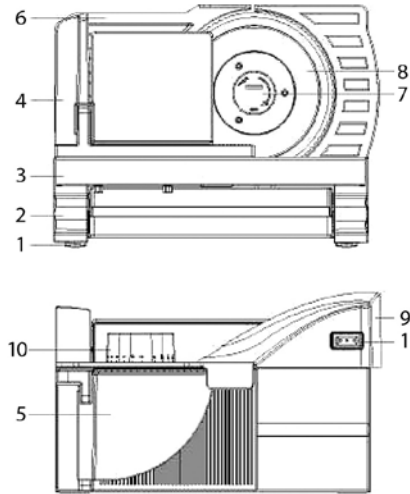
Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, meat, sausage, cheese, vegetables, etc.

### 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.

### PART NAMES



1. Non-slip feet
2. Main body
3. Guide plate
4. Cutting slide
5. Food holder
6. Slice thickness guide
7. Blade lock
8. Blade disc
9. Fixed blade housing
10. Thickness adjusting knob
11. Pulse and continuous switch (I O II)

### PREPARING TO SLICE

1. Unwind the power cord from the bottom of your food slicer to the desired length. Place the appliance on a clean, dry and level surface.
2. Place the cutting slide on the guide plate. The rail on the bottom of the cutting slide must snap into the groove of the guide plate. Move the slide back and forth a few times to ensure smooth movement.
3. Place the food holder on the cutting slide.
4. Select the required slice thickness by turning the thickness adjusting knob clockwise for thinner slices or counterclockwise for thicker slices. You can adjust the thickness between 0 to 20 mm.

### OPERATION

#### CAUTION: ALWAYS USE THE CUTTING SLIDE AND FOOD HOLDER

1. Plug the appliance into 220-240 V ~ /50 Hz outlet.
2. Place the food on the slide and push it with the food holder towards the machine. Then move the slide towards the blade.
3. The maximum dimensions of the food to be sliced are: 14cm (height) x 14cm (width)
4. Press or hold the I O II selector switch to turn the unit on.  
The unit has 2 operation modes:  
- I (continuous mode): the motor will rotate until you select the "O" (stop) position.  
- II (pulse operation): the motor only rotates as long as you hold the switch in this position. When you release the switch, it will return to the "O" position and the motor stops.
5. As soon as the blade rotates, push the carriage further towards the blade. Once the slice is cut, pull the slide back again. Repeat the process if you want to cut another slice.
6. Unplug the device when finished. Use the adjustment knob to set the slice thickness back to the same level as the knife.
7. Do not let the appliance run continuously for more than 10 minutes, otherwise the motor could overheat. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes.
8. If the blade speed decreases during slicing, let the food thaw for a while before slicing again.

### CLEANING

#### UNPLUG SLICER FROM OUTLET!

Remove all parts for cleaning. Wash everything with a soft cloth or sponge with a mild detergent. Rinse and dry them. Do not use steel wool or abrasive powders for cleaning. **DO NOT WASH ANY PARTS OF THE APPLIANCE IN THE DISHWASHER!**

The motor is located inside the housing. Never immerse in water or any other liquid. The motor does not need to be oiled.  
Remove the food holder from the cutting slide, and then clean the slide.



Removing and reinserting the blade disc: Disconnect the device from the power supply and then loosen the blade disc lock as indicated by the arrow (clockwise). Then carefully remove the blade disc, protect your hands with gloves! After cleaning, replace the blade disc properly and then fix the blade disc by turning the blade disc lock counterclockwise.

### NON-SLIP FEET:

Clean the feet with a degreasing cleaner such as alcohol or window cleaner.

### STORAGE:

For safety reasons and to protect the blade, return the slice thickness adjustment knob to the "0" position to align the slice thickness guide with the blade disc when storing the appliance. Store the power cord in the cable storage area on the bottom of the food slicer.

### USING YOUR FOOD SLICER

#### PREFERABLE:

If you want to cut meat very thinly, you should cut it when it is frozen. The meat should be boneless. Fruit should be seed free.

Foods with an uneven surface - like fish or thin steaks - are often difficult to cut and should be frozen before slicing.

Use the unit during the preserving time to cut cucumbers, onions or other fruits and vegetables for pickling or for making cakes.

#### HOT ROASTS (BEEF, PORK, LAMB, HAM):

If you want to cut warm boneless roast, remove the roast from the oven and let it sit for about 15-20 minutes long before cutting. Then cut it evenly without crumbling. If necessary, trim the roast to fit the serving tray. Switch off the unit when you're done and clean the leftovers from the machine.

#### EXTRA THIN CUT CORNED BEEF AND BEEF BRISKET:

Let the brisket cool in the cooking liquid overnight. Drain the meat before slicing. Dry it off with kitchen roll. Remove excess fat. Cut the meat to the desired thickness. To serve hot, place the slices on a warming plate and baste with some of the gravy. Heat it in the oven at 150°C.

#### CHEESE:

Use cold cheese. Cover with foil to retain moisture. Wait until the cheese has reached room temperature before serving.

#### CUTTING COLD:

Cold-cut food retains its flavor longer if you cut it when you need it. If you want to get the best result, cool it down first. Remove all plastic parts before you start cutting. Press evenly for a consistent result.

#### VEGETABLES AND FRUIT:

Your food slicer will also cut many types of vegetables and fruit, such as potatoes, tomatoes, carrots, cabbage, eggplant, squash and zucchini. You should cut the potatoes thickly for fried potatoes or thinly for chips. Fresh pineapples can

also be cut. Cut off the tip, after that you can cut it normally.

### BREAD, CAKES AND COOKIES

Freshly baked bread should be allowed to cool before slicing. Use older or harder bread for very thin slices of toast. Your food slicer is also suitable for party bread, cakes and fruit cakes.

#### REMARK:

1. Only use the device on a level surface.
2. A damaged cable may only be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person 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 equipment 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.

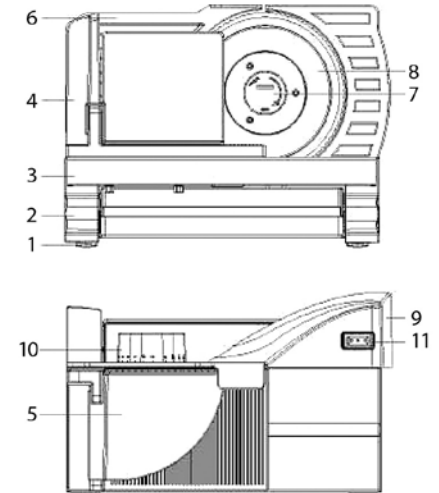
#### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

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.

### TEILEBESCHREIBUNG



1. Rutschfeste Gerätefüße
2. Haupteinheit
3. Schlittenstange
4. Schneidguthalter
5. Schneidguthalter
6. Schnittstärkeführung
7. Messerscheibenverriegelung
8. Messerscheibe
9. Feststehendes Messerscheibengehäuse
10. Schnittstärkeinsteller
11. Impuls- und Dauerschnittwahlschalter I O II

#### 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.**

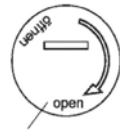
1. Stecken Sie das Gerät an einen normale Steckdose an (220-240 V~/50 Hz).
2. Legen sie die Nahrungsmittel auf den Schlitten und drücken Sie mit dem Schieber in Richtung Maschine. Dann schieben Sie den Schlitten in Richtung Messer.
3. Die maximale Abmessung des Schneidgutes beträgt: 14 cm (Länge) x 14 cm (Breite).
4. Drücken bzw. halten Sie den Wahlschalter I O II 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 10 min. ohne Unterbrechung. Ansonst könnte der Motor überhitzen. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 min. 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.

**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. **WASCHEN 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.



Blade LOCK

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:**

Stellen Sie den Schnittstärkeeinsteller aus Sicherheitsgründen und zum Schutz der Messerscheide auf die Position „0“ und positionieren Sie die Schnittstärkeführung an der Messerscheibe, wenn Sie das Gerät aufbewahren. Bewahren Sie das Netzkabel im Netzkabelaufbewahrungsbereich auf der Unterseite des Alleschneiders 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. 15-20 min. 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 Fruchtekuchen 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:**

220-240 V • 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:

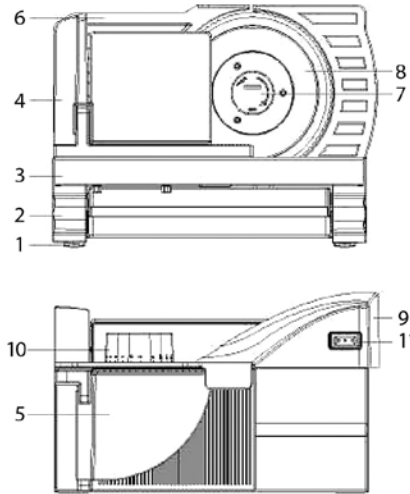
Krajalnica ta tnie chleb, wszystkie rodzaje szynki, mięso, kielbasę, ser żółty, warzywa, itp.

## 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 jakokolwiek 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 serwisowanie tego urządzenia.

## 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 stałymi
10. Pokrętko regulacji grubości
11. Przełącznik I O II do 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. Poruszać suwnicą parę razy w jedną i drugą stronę, aby przesuwiała się gładko.
3. Położyć zasuwę na suwnicę.
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 zasuwę.**

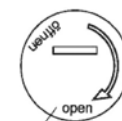
1. Podłączyć urządzenie do normalnego gniazdka ściennego (220-240 V~/50 Hz).
2. Położyć jedzenie na suwnicy i docisnąć je do urządzenia za pomocą zasuwę. Następnie przesunąć suwnicę w kierunku noża.
3. Maksymalna wielkość krojonej żywności to: 14 cm (długość) x 14 cm (szerokość).
4. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk I O II. 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 5 min. W innym przypadku może dojść do przegrzania silnika. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia na 30 min.
8. Jeżeli podczas krojenia prędkość obrotowa ostrza zmniejsza się, przerwij krojenie, poczekaj aby żywność rozmarzała, i wznów krojenie.

## CZYSZCZENIE:

### WYJĄC WTYCZKĘ!

Rozebrać 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 przesuwnej stołu podawczego, a następnie wyczyścić przesuwny stół podawczy.



Wymij i zamontuj ostrze ponownie: odłącz element, poluzuj blokadę ostrza w kierunku strzałki (zgodnie z ruchem wskazówek zegar). Następnie ostrożnie zdejmij ostrze rękawiczką. Po wyczyszczeniu, włóż blokadę ostrza na miejsce, dokręć ostrze obracając blokadę ostrza w przeciwnym kierunku.

## CZĘŚĆ NIERUCHOMA:

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

## PRZECHOWYWANIE:

Dla bezpieczeństwa i ochrony ostrza podczas przechowywania, obróć pokrętko regulacji grubości do pozycji "0", dosuń prowadnicę grubości do ostrza. Kabel zasilający należy przechowywać w miejscu na kabel zasilający na spodzie krajalnicy.

## TAK UŻYWA SIĘ URZĄDZENIA NAJLEPIEJ:

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 zmieściła 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**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**UTYLIZACJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU**

Możesz wspomóc ochronę środowiska!  
 Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

**ЗНАЙТЕ О ВОЗМОЖНОСТЯХ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ****ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

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

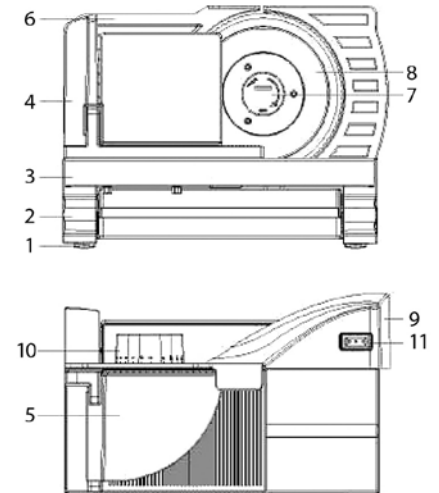
Не для коммерческого и промышленного использования.

**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 добавочных 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.

**ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ**

1. Нескользащие ножи
2. Основной корпус
3. Подвижная платформа
4. Подвижная доска
5. Держатель продуктов
6. Направляющая стенка
7. Фиксатор ножа
8. Нож
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 50 Гц.
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: 14 см (длина) x 14 см (ширина).
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 ломтями.
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, дайте продукту немного разморозиться, потом продолжайте.

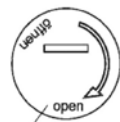
**ЧИСТКА**

**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.



Blade LOCK

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 переведите ручку регулировки толщины нарезки в положение «O», чтобы выровнять направляющую стенку с ножом. Храните шнур питания в специальном отсеке в нижней части ломтерезки.

**ДОСТИЖЕНИЕ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ**

Чтобы нарезать мясо очень тонкими ломтями, 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 т.д.

**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 мясо, 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 грудинки**

Поставьте охлаждаться на ночь приготовленную грудинку в соке, в котором она готовилась. Перед нарезкой слейте и сохраните сок от грудинки. Обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир. Нарезьте хорошо охлаждённую грудинку ломтями желаемой толщины. Чтобы подать грудинку горячей, поместите ломти на жаропрочный поднос и увлажните её небольшим количеством сохранённого сока. Нагрейте в плите при 150°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 ломтями 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

#### Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха,  
Западная коммунальная зона, ул. Шоссе  
Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51  
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

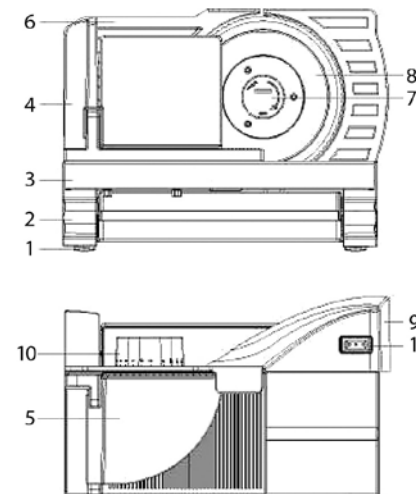
Mašinu za sečenje hleba može da se koristiti za: Ovom mašinom sečete hleb, sve vrste šunke, meso, kobasice, sir, povrće itd.

### 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 oštrih 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.

## OPIS DELOVA



1. Neklizajuće podnožje
2. Telo aparata
3. Klizna prečka
4. Ploča za klizni nos
5. Držač hrane
6. Vodilica za debljinu sečenja
7. Blokada sečiva
8. Nož
9. Kutija za fiksirano sečivo
10. Dugme za podešavanje debljine sečenja
11. Naizmenični i kontinuirani I O II 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 žleb 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.**

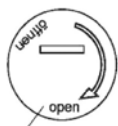
1. Uređaj priključite na normalnu utičnicu za struju (220-240 V/50 Hz).
2. Postavite namirnice na klizač i pritisnite potiskivačem u pravcu mašine. Zatim gurnite klizač u pravcu noža.
3. Maksimalna veličina hrane je: 14 cm (dužina) x 14 cm (širina).
4. Da biste uključili uređaj, pritisnite prekidač I 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.

**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.



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 li deterdžent za prozore.

**SKLADIŠTENJE:**

Radi bezbednosti i zaštite sečiva prilikom skladištenja, okrenite dugme za podešavanje debljine u položaj „0“ i poravnajte vodilicu za debljinu sečenja sa sečivom. 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 iseckati 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 preljite 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 zatrebaju. Ako želite da postignete najbolje rezultate, prethodno ih ohladite. Uklonite delove plastičnog omota pre nego što počnete sa sečenjem. Ravnomerno pritisakajte 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**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**EKOLOŠKO ODLAGANJE OTPADA**

Možete pomoći zaštiti okoline!

■ Molimo ne zaboravite da poštujete 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:**

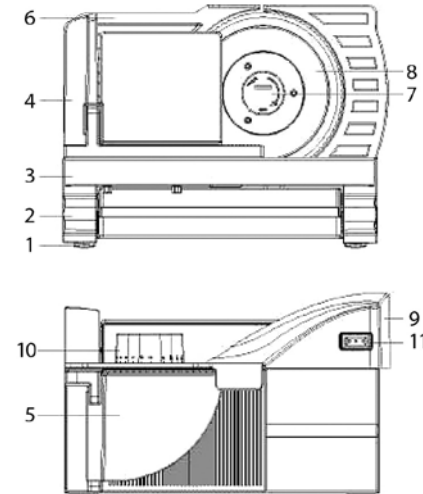
Тази машина реже хляб, всички видове шунка, месо, колбаси, сирене, зеленчуци и т. н.

**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 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.

**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: 140 мм (дължина) x 140 мм (ширина).
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.

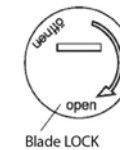
**ПОЧИСТВАНЕ:****ИЗКЛУЧЕТЕ ЩЕПСЕЛА ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОНТАКТ!**

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 плъзгачата се поставка и след това почистете поставката.



Blade LOCK

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

**ЗАДЪРЖАЩИ КРАЧЕТА:**

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

**СЪХРАНЕНИЕ:**

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. Съхранявайте захранващия кабел в отделението на дъното на резачката, което 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 безкостено. 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. Нарезете месото на желаната дебелина. За да го сервирате топло, сложете резените върху плато за подгриване 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 ПЛОВОДЕ:**

Машината за рязане на хляб реже и много видове зеленчуци и плодове, като картофи, домати, моркови, зеле, патладжан, тиква и тиквички. За пържене картофите трябва да се нарязват 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 охранващият 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.

**ОЗНАЙОМЛЕНИЕ ЗИ СКИБОРИЗКОЮ**

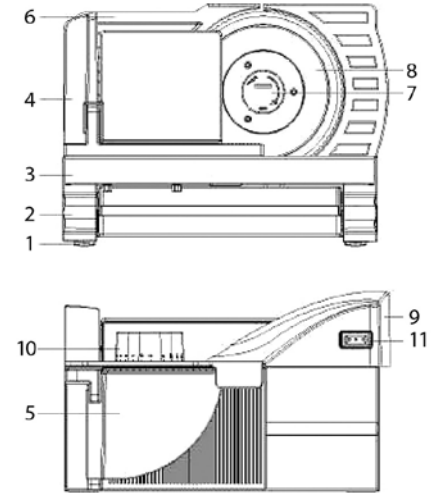
Ваша скиборизка служи за нарязане хляба, усіх видів шинки, м'яса, сосисок, сиру, овочів тощо.

**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.

**НАЗВИ ДЕТАЛЕЙ**

1. Нековзні ножки
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 скиборизки на потрібну довжину. Помістіть скиборизку на чистій, сухій та горизонтальній поверхні.
2. Помістіть каретку для продуктів на платформу. Виступ на днищі 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 нарязання 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 ~ АС 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: 140 мм (довжина) x 140 мм (ширина).
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.

## ЧИЩЕННЯ

### ВІДКЛЮЧІТЬ СКИБОРІЗКУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ РОЗЕТКИ.

Очистіть пристрій від залишків продукту.

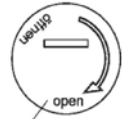
Промийте його м'якою тканиною або губкою, змоченими у мильному розчині або засобі для чищення. Промийте та висушіть.

Не використовуйте для чищення металеві мийки та абразивні пасти. Не мийте жодну частину скиборізки 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 рухома підставку.



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:

У цілях безпеки та для захисту леза ножа при зберіганні переведіть регулятор товщини нарізання у положення «0» та вирівняйте напрямну товщини нарізання з лезом. Зберігайте кабель живлення у спеціальному відсіку для складання кабелю унизу скиборізки.

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

### СМАЖЕНИНА: ЯЛОВЧИНА, 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 СОЛОНИНА ЗІ СВІЖОЇ ЯЛОВОЇ 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 вологи 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 :**

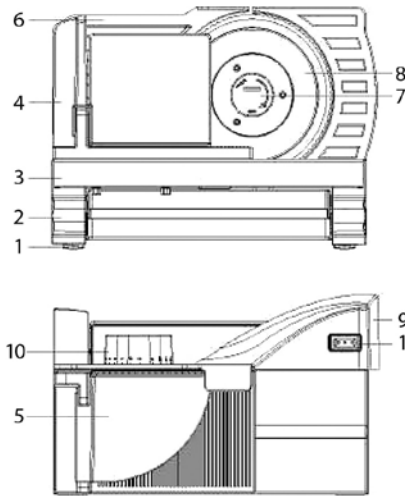
Cette machine coupe le pain, tous types de jambon, viande, charcuterie, fromage, légumes, etc.

**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.

**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 (220-240 V~/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 : 14 cm (longueur) x 14 cm (largeur).
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.

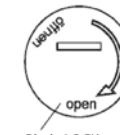
**NETTOYAGE :****RETIREZ LA FICHE D'ALIMENTATION!**

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.



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 :**

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

**CORNEDEBEEF ET POITRINE DE BŒUF COUPÉES 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, choux, 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 • 120 W

**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.

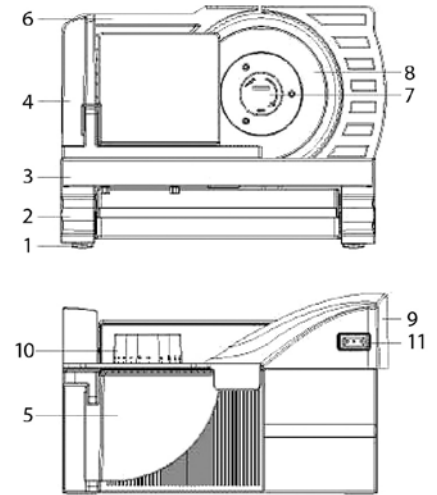
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

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 φορέιο τροφίμων και το έμβολο.
5. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας μην βυθίζετε τη μονάδα motor σε νερό ή άλλα υγρά.
6. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φις 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 τραπέζιων 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.

**ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΜΕΡΩΝ**



1. Αντιολισθητικό πόδι
2. Κυρίως σώμα
3. Ράγα ολίσθησης
4. Ολισθαίνουσα πλάκα τροφοδοσίας
5. Στήριγμα τροφίμων
6. Οδηγός πάχους
7. Μηχανισμός ασφάλισης λεπίδας
8. Λεπίδα
9. Περιβλήμα σταθερής λεπίδας
10. Κουμπί ρύθμισης πάχους
11. Διακόπτης I/O II 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 φορέιο τροφίμων στην πλατφόρμα. Η προεξοχή στο κάτω μέρος του φορείου τροφίμων πρέπει να κουμπώνει στην εγκοπή της πλατφόρμας σωστά. Μετακινήστε το φορέιο τροφίμων προς τα εμπρός και προς τα πίσω μερικές φορές, ώστε να διασφαλίσετε ότι κινείται ομαλά.
3. Τοποθετήστε το έμβολο ώθησης τροφίμων πίσω από το δίσκο στήριξης.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πάχος φέτων 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

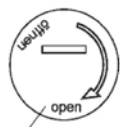
**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ****ΠΡΟΣΟΧΗ: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΔΙΣΚΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΕΜΒΟΛΟ ΩΘΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

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: 14 cm (μήκος) x 14 cm (πλάτος).
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 0 (διακοπή).  
- II (διαλείπουσα λειτουργία): το μοτέρ περιστρέφεται μόνο όταν κρατάτε πατημένο το διακόπτη στη θέση «παλμός». Μόλις αφήσετε το διακόπτη, επιστρέφει στη θέση 0 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.

**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.



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 σφίξτε τη λεπίδα περιστρέφοντας το μηχανισμό ασφάλισης λεπίδας προς την αντίθετη κατεύθυνση.

**ΑΝΤΙΟΛΙΣΘΗΤΙΚΑ ΠΟΔΙΑ:**

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

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

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. Αποθηκεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο χώρο αποθήκευσης καλώδιου 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 πιατέλα και υγράνετε με μια μικρή ποσότητα από τα ζουμιά του κρέατος που κρατήσατε. Θερμάνετε στο φούρνο στους 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.

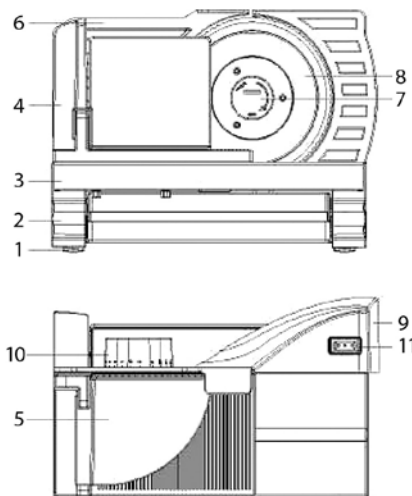
**NÁVOD K OBSLUZE**

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 přečtete 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 nekládejte 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 přídavných 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 lavič 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, 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.

**NÁZVY SOUČÁSTÍ**

1. Protiskluzová patka
2. Tělo přístroje
3. Posuvná tyč
4. Posuvný přívodní stůl
5. Držák na potraviny
6. Vodičko 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 podpěru plošiny a přitlačte je proti vodičku tloušťky. Potom ručně táhněte podpěru plošiny proti noži.
3. Maximální velikost potravin je: 14 cm (délka) x 14 cm (šířka).
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 podpěru plošiny směrem k čepeli. Vozík stále posunujte vpřed a vzad. Uchovávejte potraviny jemně přitlačené proti vodičku pro rovnoměrný řez.
6. Po dokončení krájení přístroj odpojte. Otočením knoflíku pro nastavení tloušťky vyrovnejte vodičko 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.

**ČIŠTĚNÍ****ODPOJTE KRÁJEČ Z ZE ZÁSUVKY!**

Veškeré řezací součásti vyžadují důkladné čištění.

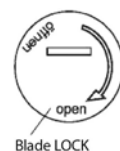
Myjte je měkkým hadříkem nebo houbičkou a neagresivním mýdlem či sprejovým čističem. Opláchněte a osušte je.

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

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

Motor není nutné nikdy mazat.

Vyjměte držák potravin z posuvného podávacího stolu a poté vyčistěte posuvný podávací stůl.



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:**

Pro bezpečnost a ochranu čepele při skladování otočte knoflík pro nastavení tloušťky do polohy „0“ a zarovnejte vodičko tloušťky s čepelí. 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 pomoci kráječe rychle nakrájet okurky, cibuli nebo jiné ovoce pro chutné okurky... jablekové koláče... či zeleninu.

**HORKÉ PEČENÉ: HOVĚZÍ, VEPŘOVÉ, JEHNĚČÍ, ŠUNKA**

Při krájení teplé vykostěné pečeně 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 svázáno, vypněte motor a postupně odstraňujte nitě jednu za druhou, jak se přibližují k čepeli.

**VELMI TENKÉ KRÁJENÉ HOVĚZÍ MASO ČERSTVÉ HOVĚZÍ HRUDI**

Nechte připravené hovězí hruď vychladit přes noc v kapalině na vaření. Před krájením kapalinu vypusťte a uchovejte odkapanou šťávu z hruď. Vysušte papírovými ručníky. Odstraňte přebytečný tuk. Nakrájejte chlazené hruď na požadovanou tloušťku. Chcete-li hruď 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 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.

## CHLÉB, 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 lednici 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

220-240 V • 50 Hz • 120 W

## LIKVIDACE ŠETRNĀ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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

## NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE

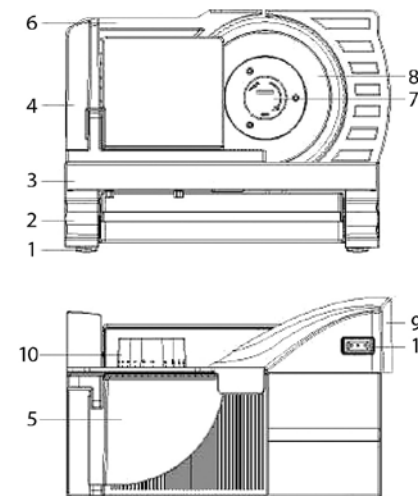
Krájač potravín je vhodný na krájanie chleba, všetkých druhov šunky, mäsa, údenín, syrov, zeleniny atď.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických prístrojov dodržte nasledujúce základné bezpečnostné opatrenia: základné bezpečnostné opatrenia by sa mali vždy dodržiavať vrátane nasledujúcich:

1. Pred použitím prístrojov si prečítajte všetky tieto pokyny.
2. Nenechávajte prístroj v dosahu detí. Hendikepované osoby musia prístroj používať pod dohľadom.
3. Prístroj odpojte zo zásuvky, keď ho nepoužívate, pred pripieňovaním alebo odoberaním súčastí a pred čistením.
4. Nikdy sa nedotýkajte otáčajúceho sa noža. Jedlo nikdy neposúvajte rukou. Prístroj sa musí používať s vozíkom na potraviny a posunovačom.
5. V rámci ochrany pred úrazom elektrickým prúdom nikdy neponáajte napájaciu jednotku do vody ani inej kvapaliny.
6. Nepoužívate žiaden prístroj s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruchách prístroja, prípadne ak prístroj spadol alebo sa akýmkoľvek spôsobom poškodil. Ak potrebujete výmenu alebo opravu, vráťte prístroj na predajné miesto.
7. V prípade, že použijete príslušenstvo, ktoré neodporúča ani nepredáva výrobca, môže dôjsť k požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
8. Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
9. Nenechávajte kábel visieť cez hrany stola ani pultu. Nesmie sa dotýkať horúcich plôch.
10. Kotúč je ostrý! Keď ho skrútkovačom uvoľňujete za účelom čistenia, dávajte si pozor.
11. Upozornenie! Po vypnutí prístroja sa nôž ešte chvíľu otáča.
12. Prístroj je určený len na domáce použitie. Nesmie sa používať na komerčné účely.
13. Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní prístroja.
14. Je potrebné zabezpečiť dohľad nad deťmi, aby sa s prístrojom nehrali.
15. Okrem čistenia spomínaného v tomto návode nie je potrebná žiadna ďalšia údržba anei servis.

## NÁZVY SÚČASTÍ



1. Protišmyková noha
2. Hlavné teleso
3. Posúvacia lišta
4. Posuvná doska na potraviny
5. Držiak potravín
6. Vodiaca lišta hrúbky
7. Zariadenie noža
8. Nôž
9. Kryt fixného noža
10. Nastavenie hrúbky
11. Prepínač prerušovaného a nepretržitého krájania I O II

## PŘÍPRAVA NA KRÁJÁNIE

1. Odviňte napájecí kábel zo spodnej strany krájača do požadovanej dĺžky. Krájač postavte na čistý a suchý vodorovný podklad.
2. Vozík na potraviny dajte na plošinu. Hrebeň na spodnej časti vozíka musí správne zapadnúť do štrbiny alebo na plošinu. Viackrát posuňte vozík dozadu a dopredu, aby ste sa uistili, či sa hybe hladko.
3. Položte posunovač potravín na zadnú stranu opornej dosky.
4. Otáčaním ovládač hrúbky nastavte požadovanú hrúbku. Ak chcete tenšie kúsky, otáčajte v smere hodinových ručičiek. Ak hrubšie, otáčajte proti smeru hodín. Rozsah nastavenia hrúbky je od 0 do 20 mm.

**POKYNY****VÝSTRAHA: VŽDY POUŽITE OPORNÚ DISKU NA POTRAVINY A POSUNOVAČ POTRAVÍN**

1. Zapojte do zásuvky so striedavým napätím 220-240 V/50 Hz.
2. Položte krájanú potravinu na opornú dosku a zatlačte ju smerom k vodiacej lište hrúbky. Potom rukou potiahnite opornú dosku smerom proti nožu.
3. Maximálny hrúbka potravín je: 14 cm (dĺžka) x 14 cm (šírka).
4. Prístroj zapnete spínačom I O II. Sú na to dva možné spôsoby:
  - I (nepretržitý režim): motor sa otáča nepretržite, kým nezvolíte polohu O (stop).
  - II (pulzný režim): motor sa otáča len vtedy, keď je prístroj spustený v tejto „pulznej“ polohe. Keď spínač uvoľníte, vráti sa do polohy O a motor sa zastaví.
4. Keď sa nôž otáča, tlačte krájaciú opornú dosku smerom proti nožu. Pevne posúvajte vozík dopredu a dozadu. Pri každom kúsku potraviny má byť potravina jemne pritlačená k lište.
5. Keď skončíte s krájaním, prístroj odpojte. Otáčaním ovládača hrúbky zarovnajete vodiacu lištu hrúbky podľa noža.
6. Nenechávajte prístroj spustený dlhšie než 10 minút bez zastavenia. V opačnom prípade by sa mohol motor prehriať. Po použití vždy nechajte prístroj aspoň 30 minút chladnúť.
7. Ak sa počas krájania otáčanie noža spomaľuje, nechajte potravinu chvíľu rozmraziť, potom krájajte znova.

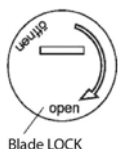
**ČISTENIE****ODPOJTE KRÁJAČ ZO ZÁSUVKY!**

Na dôkladné očistenie je potrebné odobrať všetky krájacie súčasti. Umyte mäkkou handričkou alebo špongiou a jemným mydlom alebo čističom v spreji. Opláchnite a osušte.

Na žiadnu časť krájача nikdy nepoužívajte oceľovú vlnu ani čistiaci prášok. Nedávajte žiadnu časť krájача do umývačky. Motor je skrytý v telese prístroja. Nikdy ho neponárajte do vody ani do žiadnej kvapaliny.

Motor nikdy nevyžaduje mazanie.

Odnímate držiak na potraviny z dosky na posúvanie potravín a vyčistite dosku na posúvanie potravín.



Odobratie a opätovné nasadenie noža: odpojte súčasť, uvoľnite poistku noža v smere šípky (v smere hodin). Nôž odnímajte opatrne a noste pritom ochranné rukavice. Po vyčistení vložte poistku noža naspäť na miesto a zatiahnite nôž otáčaním poistky noža proti smeru hodin.

**PROTIŠMYKOVÁ NOHA:**

Vyčistite nejakým odmastovacím čistiacim prostriedkom, napríklad alkoholom alebo čističom na okná.

**USKLADNENIE:**

Z dôvodu bezpečnosti a ochrany noža pri uskladnení otočte ovládač hrúbky do polohy „0“, zarovnajete vodiacu lištu hrúbky s nožom. Napájací kábel uschovajte na príslušné miesto na spodnej strane krájача.

**POUŽÍVANIE KRÁJAČA POTRAVÍN NAJLEPŠIE VÝSLEDKY**

Ak chcete nakrájať mäso na tenké plátky, pred nakrájaním ho poriadne vychladte. Mäso musí byť bez kostí. Ovocie musí byť semiačok. Potraviny s nerovnou textúrou (napríklad ryby a hrubé steaky) sa časti krájajú ťažko. Pred krájaním ich čiastočne zmrazte.

V dobe konzervovania pomocou krájача rýchlo nakrájate uhorky, cibuľu alebo iné ovocie na vynikajúci šalát, jablkové koláče, zeleninové misy.

**PEČENÉ: HOVÄDZIE, BRAVČOVÉ, JAHŇACIE, ŠUNKA**

Keď krájate teplé vykostené pečené mäso, vyberte ho z rúry a nechajte 15 až 20 minút pred krájaním odležať. Zachová si viac prírodných štiav a nakrája sa rovnomerne bez toho, aby sa rozpadlo. V prípade potreby pečené mäso odrežte, aby sa zместilo do zásuvky na potraviny. Ak pečené mäso uviazne, vypnite motor a odstráňte kúsky na bokoch a okolo noža.

**EXTRA TENKÉ HOVÄDZIE KÚSKY Z ČERSTVEJ HOVÄDZEJ HRUDY**

Uvarenú hruďu ochladíme cez noc v tekutine na varenie. Pred nakrájaním scedíme a odložíme výpek. Vysušíme papierovými utierkami. Odstránime prebytočný tuk. Dobré vychladenú hruďu nakrájajte na požadovanú hrúbku. Ak chcete podávať teplé, položte plátky na žiaruvzdorný tanier a navlhčite ich malým množstvom odložených výpekčov. Ohrievajte pri teplote 150°C v rúre po dobu 30 minút.

**SYR**

Pred krájaním dôkladne vychladte. Zakryte fóliou, aby sa zachovala vlhkosť. Pred podávaním nechajte syr dosiahnuť teplotu v miestnosti. Tým vylepšíte prirodzenú chuť.

**ÚDENINY**

Údeniny vydržia dlhšie a zachovávajú si chuť, ak sú nakrájané podľa potreby. Ideálne je vychladiť ich najprv. Pred krájaním odstráňte plastový obal alebo tvrdú šupu. Pre jednotné plátky udržiavajte konštantný a jemný tlak.

**ZELENINA A OVOCIE**

Krájač je „vyrobený na mieru“ na krájanie mnohých druhov zeleniny a ovocia: zemiakov, paradajok, mrkvy, kapusty (na šalát), baklažánu, tekvice a cukety. Zemiaky možno krájať nahrubo alebo natenko na lupienky. Čerstvý ananás môže byť úhladne nakrájaný na plátky. Vrch odrežeme a nakrájame na plátky.

**CHLIEB A SUŠIENKY**

Čerstvo upečený chlieb treba pred krájaním ochladiť. Na extra tenké plátky na opekanie použite deň starý alebo mierne zatuchnutý chlieb. Krájač je ideálny na všetky druhy chleba na večierky, bábovky a ovocné koláče. Na ľadové sušienky pripomínajúce oblátky cesto ochladte v chladničke a nakrájajte podľa želania.

**POZNÁMKA:**

1. Pri používaní prístroja by ste mali mať pod prístrojom rovný povrch.
2. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.

**TECHNICKÉ ÚDAJE:**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA**

Vždy chráňte životné prostredie pred znečistením! Dodržiavajte miestne predpisy a elektrické zariadenia vyradené z prevádzky odovzdajte v príslušnom stredisku na likvidáciu odpadu.

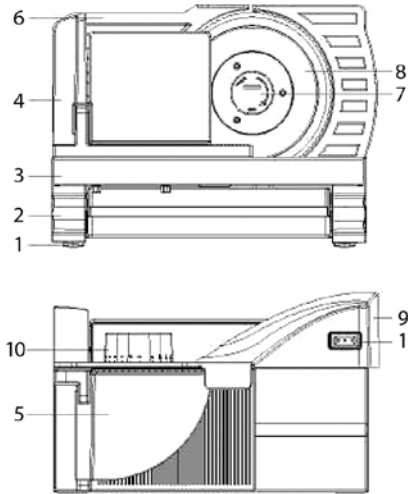
**MANUAL DE UTILIZARE**

Feliatorul dumneavoastră alimentară este potrivit pentru tăierea pâinii, a tot felul de șuncă, carne, cârnați, brânză, legume, etc.

**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

Utilizarea aparatelor electrice impune respectarea în orice situație a unor măsuri de precauție elementară, printre care și următoarele:

1. Citiți toate aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatele.
2. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Utilizarea acestui aparat de către persoanele cu dizabilități trebuie întotdeauna supravegheată.
3. Deconectați-l de la priză atunci când nu îl folosiți, înainte de a atășa sau scoate piese și înainte de curățare.
4. Nu atingeți niciodată o lamă rotativă. Nu introduceți niciodată mâncarea manual. Aparatul trebuie utilizat împreună cu sertarul pentru alimente și împingătorul.
5. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea de alimentare în apă sau în alt lichid.
6. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul începe să funcționeze defectuos sau a căzut pe jos sau a fost deteriorat în orice alt fel. Întoarceți aparatul la locul de cumpărare pentru înlocuire sau reparare.
7. Utilizarea accesoriilor, nerecomandate sau vândute de producător, poate provoca incendiu, electrocutare sau vătămări corporale.
8. Nu folosiți aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul de alimentare să treacă peste marginile mesei sau băncii sau să atingă suprafețe fierbinți.
10. Lama este ascuțită! În timpul curățării, aveți grijă când o dezasmblați cu șurubelnița.
11. Atenție! După ce aparatul a fost oprit, lama continuă să se rotească pentru o perioadă scurtă de timp.
12. Aparatul este destinat doar uzului casnic în interiorul casei. Nu trebuie utilizat în scopuri comerciale.
13. Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) având capacități mentale, senzoriale și fizice reduse sau neexperimentate și neinformate decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de o persoană responsabilă de siguranța sa.
14. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
15. În afară de curățarea menționată în acest manual de instrucțiuni, nu este necesară nicio mentenanță sau întreținere suplimentară a acestui aparat.

**DENUMIREA COMPONENTELOR**

1. Picior antiderapant
2. Corp principal
3. Bară glisantă
4. Masa de alimentare glisantă
5. Tavă pentru alimente
6. Ghidaj grosime
7. Blocarea lamei
8. Lamă
9. Cutie cu lamă fixă
10. Buton de reglare a grosimii
11. Comutator I O II intermitent și continuu

**PREGĂTIREA PENTRU FELIERE**

1. Răsfați cablul de alimentare din partea de jos a feliatorului până la lungimea dorită. Poziționați feliatorul pe o suprafață curată, uscată și orizontală.
2. Poziționați transportorul pentru alimente pe platformă. Creasta de pe fundul transportorului trebuie să se potrivească corect în fantă sau pe platformă. Mișcați transportorul pentru alimente înainte și înapoi de mai multe ori pentru a asigura o mișcare lină.
3. Plasați împingătorul de alimente în spatele plăcii de sprijin.
4. Selectați grosimea dorită a feliei rotind butonul de reglare a grosimii, în sensul acelor de ceasornic pentru felia mai subțire și în sens invers acelor de ceasornic pentru felia mai groasă. Gama de ajustare a grosimii este de la 0 la 20 mm

**INSTRUCȚIUNI****ATENȚIE: UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA SUPTUL PENTRU ALIMENTE ȘI ÎMPINGĂTORUL ALIMENTAR**

1. Conectați-l la o priză de 220-240 V ~ AC 50 Hz.
2. Puneți alimentele care trebuie tăiate pe placa de sprijin și apăsați-le spre ghidajul de grosime. Apoi trageți manual placa de sprijin contrar cuțitului.
3. Dimensiunea maximă a alimentelor este: 14 cm (lungime) x 14 cm (lățime).
4. Pentru a porni aparatul, apăsați comutatorul I O II. Există două modalități posibile de a face acest lucru:
  - I (modul continuu): motorul se rotește continuu până când este selectat O (oprire).
  - II (modul impuls): motorul se rotește numai atunci când porniți aparatul în această poziție de „impuls”. Când eliberați întrerupătorul, acesta revine în poziția O pentru a opri motorul.
5. Când lama se rotește, împingeți placa de susținere a feliei spre lamă. Mișcați transportatorul constant înainte și înapoi. Mențineți produsele ușor apăsați contrar ghidajului pentru a obține felii uniforme.
6. După ce terminați felierea, deconectați aparatul. Rotiți butonul de reglare a grosimii pentru a alinia ghidajul de grosime cu lama.
7. Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 10 minute fără oprire. În caz contrar, motorul se poate supraîncălzi. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească cel puțin 30 de minute după utilizare.
8. În timpul felierii, dacă rotația lamei încetinește, lăsați alimentele să se dezghețe pentru o vreme, apoi tăiați din nou.

**CURĂȚAREA****DECONECTAȚI FELIATORUL DE LA PRIZĂ.**

Îndepărtați toate piesele pentru feliere pentru o curățare temeinică. Spălați cu o cârpă moale sau un burete și un săpun blând sau un spray de curățat. Clățiți și uscați. Nu utilizați niciodată un burete de oțel sau pudră de curățat pe nicio parte a lamei. Nu spălați nicio parte a lamei în mașina de spălat vase. Motorul este încorporat în carcasă. Nu-l scufundați niciodată în apă sau lichid. Motorul nu are nevoie niciodată de ungere. Scoateți suportul pentru alimente de pe masa de alimentare glisantă apoi curățați masa de alimentare glisantă.



Blade LOCK

Scoateți și montați din nou lama: deconectați elementul, slăbiți dispozitivul de blocare a lamei conform direcției săgeții (în sensul acelor de ceasornic). Purtați o mănușă de protecție pentru a îndepărta lama cu atenție. După curățare, introduceți dispozitivul de blocare a lamei la loc, strângeți lama rotind dispozitivul de blocare a lamei în sens invers a acelor de ceasornic.

**PICIOARE ANTIDERAPANTE:**

Curățați cu orice produs de curățare care îndepărtează grăsimea, cum ar fi alcoolul sau detergentul pentru geamuri.

**DEPOZITARE:**

Pentru siguranță și protecție a lamei, la depozitare rotiți butonul de reglare a grosimii în poziția "0", aliniați ghidajul de grosime cu lama. Păstrați cablul de alimentare în zona de stocare a cablului de alimentare de pe partea de jos a feliatorului.

**UTILIZAREA FELIATORULUI DUMNEAVOASTRĂ PENTRU REZULTATE EXCELENTE**

Pentru a felia carnea în fâșii subțiri, răciți-o bine înainte de a o felia. Carnea ar trebui să fie dezosată. Fructele nu trebuie să conțină semințe. Alimentele cu o textură inegală - cum ar fi peștele și bucățile de carne subțiri - sunt adesea dificil de tăiat, înghețați-le parțial înainte de feliere. Pentru conserve, folosiți feliatorul pentru a tăia rapid castraveți, ceapă sau alte fructe pentru murături delicioase ... plăcinte cu mere ... feluri de mâncare cu legume.

**FRIPTURI CALDE: VITĂ, PORC, MIEL, JAMBON**

Când tăiați friptura caldă, dezosată, scoateți-o din cuptor și lăsați-o să se odihnească de la 15 până la 20 de minute înainte de tăiere. Vor păstra mai multe sucuri naturale și se vor felia uniform, fără a se sfărâma. Tăiați friptura, dacă este necesar, pentru a se potrivi pe tava pentru alimente. Dacă carnea este legată, oprește motorul, scoate ațele una câte una, pe măsură ce acestea ajung la lamă.

**BUCATĂ DE CARNE PROASPĂTĂ DE PIEPT DE VITĂ FELIAT EXTRA SUBȚIRE**

Lăsați la răciți peste noapte pieptul pregătit în lichidul în care s-a gătit. Înainte de feliere, scurteți și stoacați lichidul din bucata de piept. Uscați cu prosoape de hârtie. Îndepărtați excesul de grăsime. Tăiați pieptul bine răcit la grosimea dorită. Pentru a servi fierbinte, așezați feliile pe un platou termorezistent și stropiți-o cu o cantitate mică din lichidul rezervat de la carne. Se încălzește în cuptor la temperatura de 150°C timp de 30 de minute.

**CAȘCAVAL**

Se răcește bine înainte de tăiere. Acoperiți cu folie pentru a preveni uscarea. Înainte de servire, lăsați cașcavalul să ajungă la temperatura camerei - acest lucru îmbunătățește aroma naturală.

**MEZELURI**

Mezelurile se păstrează mai mult timp și păstrează aroma dacă sunt feliate cum este necesar. Pentru rezultate mai bune, răcorește-le mai întâi. Îndepărtați orice carcasă din plastic sau înveliș dur înainte de tăiere. Utilizați o presiune constantă și ușoară pentru felii uniforme.

**LEGUME ȘI FRUCTE**

Feliatorul dumneavoastră este „personalizat” pentru felierea multor legume și fructe, inclusiv cartofi, roșii, morcovi, varză (pentru salată de varză), vinete, zucchini și dovlecei. Cartoful poate fi feliat gros pentru caserole sau subțire pentru chipsuri. Ananasul proaspăt poate fi feliat cu grijă. Tăiați partea superioară și feliați-l ordonat.

**PÂINE, PRĂJITURI ȘI COPTURI**

Pâinea proaspăt coaptă trebuie răcită înainte de feliere.

Folosiiți pâine veche de o zi sau ușor învechită pentru felii foarte subțiri pentru prăjire. Feliatorul dumneavoastră este ideal pentru toate tipurile de pâine pentru petrecere, cozonac și prăjituri cu fructe. Pentru prăjiturile de tip înghețată, răciți aluatul în frigider și feliați după cum doriți.

**NOTĂ:**

1. Când utilizați mașina, asigurați-vă că este poziționată pe o suprafață plană.
2. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul său de service sau o persoană calificată, pentru a se evita astfel pericol.

**PRECIZĂRI**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**ELIMINARE ECOLOGICĂ**

Puteți ajuta la protejarea mediului!  
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

**MANUALE DI ISTRUZIONI**

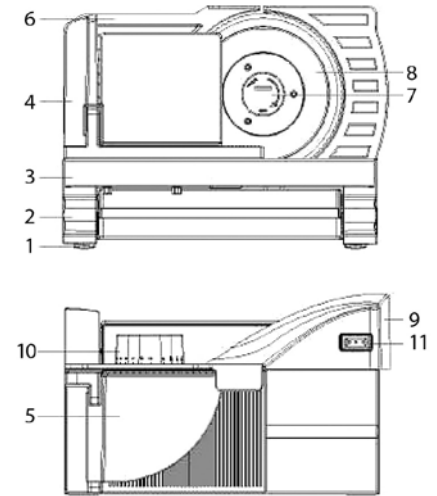
L'affettatrice è adatta per tagliare pane, tutti i tipi di prosciutto, carne, salsicce, formaggi, verdure, ecc.

**IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA**

Quando si utilizzano gli apparecchi elettrici, si devono sempre seguire delle precauzioni di sicurezza di base tra cui:

1. Leggere per intero le presenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di persone con disabilità deve essere sempre sorvegliato.
3. Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di fissare o rimuovere le parti e prima della pulizia.
4. Evitare in qualsiasi caso di toccare la lama in movimento. Non riempire mai gli alimenti a mano. L'apparecchio deve essere utilizzato con il carrello di trasporto degli alimenti e lo spintore.
5. Per proteggersi contro eventuali rischi di scossa elettrica, evitare in qualsiasi caso di mettere in funzione l'unità in acqua o in altri liquidi.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo problemi di funzionamento dell'apparecchio stesso, oppure se è caduto o è stato danneggiato in qualche modo. Riconsegnare l'apparecchio presso il luogo di acquisto per la sostituzione o la riparazione.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Evitare di utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Evitare che il cavo di alimentazione passi sui bordi del tavolo e del piano di lavoro o che tocchi superfici calde.
10. La lama è affilata! Prestare la massima cautela durante il suo allentamento con un cacciavite per la pulizia.
11. Avvertenza! Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la lama continua a girare per qualche istante.
12. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in casa. Non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
13. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
14. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

15. Oltre alla pulizia indicata nel presente manuale di istruzioni, non sono necessari altri interventi di manutenzione o assistenza per questo apparecchio.

**NOMI DELLE PARTI**

1. Piedini antiscivolo
2. Corpo principale
3. Piastra di guida
4. Slitta di taglio
5. Supporto per alimenti
6. Guida per lo spessore delle fette
7. Blocco lama
8. Disco lama
9. Alloggiamento fisso della lama
10. Manopola di regolazione dello spessore
11. Interruttore di funzionamento a impulsi e continuo (I O II)

**PREPARAZIONE ALL'AFFETTATURA**

1. Svolgere il cavo di alimentazione dal lato inferiore dell'affettatrice fino alla lunghezza desiderata. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta e piana.
2. Posizionare la slitta di taglio sulla piastra di guida. Il binario nella parte inferiore della slitta di taglio deve incastrarsi nella scanalatura della piastra di guida. Spostare la slitta avanti e indietro alcune volte per garantire un movimento fluido.
3. Posizionare il supporto per alimenti sulla slitta di taglio.

4. Selezionare lo spessore desiderato delle fette ruotando la manopola di regolazione dello spessore in senso orario per fette più sottili o in senso antiorario per fette più spesse. È possibile regolare lo spessore da 0 a 20 mm.

## FUNZIONAMENTO

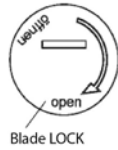
### ATTENZIONE: UTILIZZARE SEMPRE LA SLITTA DI TAGLIO E IL SUPPORTO PER ALIMENTI

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente da 220-240 V/CA, 50 Hz.
2. Posizionare gli alimenti sulla slitta e spingerli con il supporto per alimenti verso la macchina. In seguito, spostare la slitta verso la lama.
3. Le dimensioni massime degli alimenti da affettare sono le seguenti: 14 cm (altezza) x 14 cm (ampiezza)
4. Premere o premere e tenere premuto il selettore I / O / II per accendere l'apparecchio. L'unità dispone di 2 modalità di funzionamento:
  - I (modalità continua): il motore gira finché non viene selezionata la posizione "O" (di arresto).
  - II (funzionamento a impulsi): il motore gira solamente finché si tiene l'interruttore in tale posizione. Al rilascio dell'interruttore, quest'ultimo ritorna in posizione "O" e il motore si arresta.
5. Non appena la lama inizia a ruotare, spingere il carrello in avanti verso la lama. Una volta tagliata una fetta, riportare indietro la slitta. Ripetere la procedura se si desidera tagliare un'altra fetta.
6. Scollegare l'apparecchio una volta terminato. Utilizzare la manopola di regolazione per impostare lo spessore delle fette.
7. Evitare di lasciare in funzione l'apparecchio in modo continuo per oltre 10 minuti, in caso contrario il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti.
8. Se durante l'affettatura la velocità della lama diminuisce, lasciare scongelare gli alimenti per qualche istante prima di affettarli nuovamente.

## PULIZIA

### SCOLLEGARE L'AFFETTATRICE DALLA PRESA!

Rimuovere tutte le parti per la pulizia. Lavare ogni elemento con un panno o una spugna morbida e un detergente delicato. Sciacquare e asciugare. Per la pulizia evitare l'uso di lana d'acciaio o di polveri abrasive. EVITARE DI LAVARE LE PARTI DELL'APPARECCHIO IN LAVASTOVIGLIE! Il motore è situato all'interno dell'alloggiamento. Evitare in qualsiasi caso di immergerlo in acqua o in altri liquidi. Il motore non ha bisogno di essere oliato. Rimuovere il supporto per alimenti dalla slitta di taglio per pulirla.



Rimozione e reinserimento del disco lama: scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e allentare il blocco del disco lama come indicato dalla freccia (in senso orario). Rimuovere con cautela il disco lama, proteggere le mani con dei guanti! Dopo la pulizia, riposizionare correttamente il disco lama e fissarlo ruotando il blocco del disco lama in senso antiorario.

### PIEDINI ANTISCIVOLO:

Pulire i piedini con un detergente sgrassante come l'alcol o un detergente per vetri.

### CONSERVAZIONE:

Per motivi di sicurezza e per proteggere la lama, riportare la manopola di regolazione dello spessore delle fette in posizione "0" per allineare la guida dello spessore delle fette con il disco lama al momento di riporre l'apparecchio. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano nel lato inferiore dell'affettatrice.

### UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE

#### PREFERIBILE:

Se si desidera tagliare la carne a fette molto sottili, è consigliabile tagliarla quando è congelata. La carne deve essere disossata. La frutta deve essere priva di semi.

Gli alimenti con una superficie irregolare, come il pesce o le bistecche sottili, sono spesso difficili da tagliare, pertanto andrebbero congelati prima di affettarli.

Utilizzate l'apparecchio per tagliare cetrioli, cipolle o altri tipi di frutta e verdura da mettere in salamoia o da cuocere.

### ARROSTI CALDI (MANZO, MAIALE, AGNELLO, PROSCIUTTO):

Se si desidera tagliare l'arrosto disossato caldo, toglierlo dal forno e lasciarlo riposare per circa 15-20 minuti prima di tagliarlo. Successivamente, tagliarlo in modo uniforme senza spezzettarlo. Se necessario, tagliare l'arrosto per adattarlo alle dimensioni del supporto per alimenti. Al termine, spegnere l'apparecchio e pulire i residui dalla macchina.

### MANZO IN SCATOLA A TAGLIO EXTRA SOTTILE E PETTO DI BOVINO

Lasciare raffreddare il petto nel liquido di cottura per tutta la notte. Scolare la carne prima di affettarla. Asciugarla con un tovagliolo di carta. Rimuovere il grasso in eccesso. Tagliare la carne in base allo spessore desiderato. Per servirle calde, disporre le fette su un piatto caldo e bagnarle con del sugo. Calore nel forno a 150°C.

### FORMAGGIO:

Utilizzare formaggio freddo. Coprirlo con una pellicola per conservarne l'umidità. Prima di servire il formaggio, attendere che raggiunga la temperatura ambiente.

### SALUMI:

I salumi conservano più a lungo il loro sapore se vengono tagliati al momento del bisogno. Se si desidera ottenere risultati ottimali, occorre raffreddare prima il prodotto. Rimuovere tutte le parti in plastica prima di iniziare a tagliare. Esercitare una pressione uniforme per ottenere un risultato omogeneo.

### FRUTTA E VERDURA:

L'affettatrice è in grado di tagliare anche molti tipi di frutta e verdura, come patate, pomodori, carote, cavoli, melanzane, zucche e zucchine. Tagliare le patate a fette spesse per friggerle o sottili per fare delle patatine. Anche dell'ananas fresca può essere tagliata. Tagliare la punta, dopodiché tagliarla normalmente.

### PANE, TORTE E BISCOTTI

Il pane appena sfornato deve essere lasciato raffreddare prima di essere affettato. Utilizzare del pane più vecchio o più duro per ottenere fette di pane tostato molto sottili. L'affettatrice è adatta anche per affettare panini, torte e dolci alla frutta.

### NOTA:

1. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana.
2. Un cavo danneggiato può essere sostituito solo dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile, al fine di evitare pericoli.

### DATI TECNICI

220-240 V • 50 Hz • 120 W



### Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!

■ Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

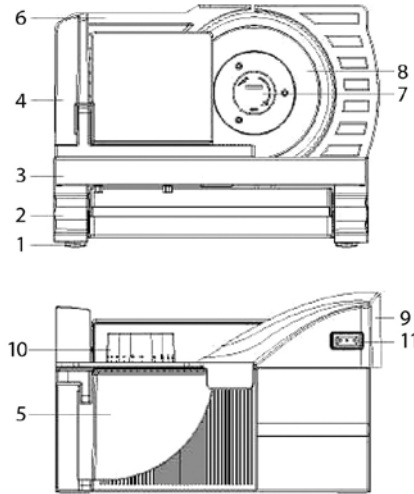
La máquina cortadora es adecuada para cortar pan, todo tipo de jamón, carne, salchichas, queso, verduras, etc.

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben observar las medidas básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No deje el aparato al alcance de los niños. Se debe supervisar siempre el uso de este aparato por parte de personas con discapacidad.
3. Desenchufe el aparato cuando no lo use o antes de retirar las piezas y antes de limpiarlo.
4. Nunca toque la cuchilla giratoria. Nunca introduzca la comida con las manos. El aparato se debe utilizar con la bandeja de corte y el empujador de alimentos.
5. Para protegerse contra posibles descargas eléctricas, no sumerja nunca el aparato en agua ni en algún otro líquido.
6. No ponga en funcionamiento el aparato si el cable o enchufe presentan daños o si el aparato ha funcionado mal o se ha caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el aparato al establecimiento donde lo adquirió para su reparación o sustitución.
7. El uso de cualquier accesorio no recomendado o que no venda el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
8. No use el aparato en el exterior.
9. No deje que el cable de alimentación roce los bordes de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. La cuchilla está afilada. Tenga cuidado al aflojarla con un destornillador para su limpieza.
11. ¡Advertencia! La cuchilla sigue girando durante unos instantes después de apagar el aparato.
12. El aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico y dentro del hogar. No se debe utilizar para fines comerciales.
13. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o formación en lo referente al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
14. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
15. No es necesario realizar ningún mantenimiento ni revisiones aparte de la limpieza mencionada en este manual de instrucciones.

**PIEZAS**



1. Patas antideslizantes
2. Carcasa principal
3. Placa guía
4. Bandeja de corte
5. Empujador de alimentos
6. Guía de grosor del corte
7. Bloqueo de la cuchilla
8. Cuchilla de corte
9. Carcasa de la cuchilla fija
10. Rueda de ajuste del grosor
11. Interruptor de pulso y funcionamiento continuado (I O II)

**PREPARACIÓN PARA EL CORTE**

1. Desenrolle el cable de alimentación que se encuentra en la parte inferior de la máquina cortadora hasta alcanzar la longitud deseada. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y plana.
2. Coloque la bandeja de corte en la placa guía. El riel que se encuentra en la parte inferior de la bandeja de corte debe encajar en la ranura de la placa guía. Deslice la bandeja hacia adelante y atrás varias veces para asegurarse de que se mueve con fluidez.
3. Coloque el empujador de alimentos sobre la bandeja de corte.
4. Seleccione el grosor de corte deseado girando la rueda de ajuste de grosor hacia la derecha para obtener lonchas finas y a la izquierda para lonchas más gruesas. Puede ajustar el grosor entre 0 y 20 mm.

**FUNCIONAMIENTO**

**PRECAUCIÓN: UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CORTE Y EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS**

1. Enchufe el aparato a una toma de 50 Hz, 220-240 V/AC.
2. Coloque el alimento en la bandeja y presiónelo con el empujador de alimentos contra la máquina. A continuación, mueva la bandeja hacia la cuchilla.
3. Las dimensiones máximas del alimento que se vaya a cortar son las siguientes: 14 cm (altura) x 14 cm (anchura)
4. Presione o mantenga presionado el interruptor selector I / O / II para encender el aparato. La unidad dispone de 2 modos de funcionamiento:
  - I (modo continuado): el motor rotará hasta seleccionar la posición "O" (parada).
  - II (pulso): el motor solo rota si se mantiene pulsado el interruptor en esta posición. Al soltar el interruptor, volverá a la posición "O" y el motor se detendrá.
5. Mientras la cuchilla gira, deslice la bandeja hacia ella. Tras cortar la loncha, deslice la bandeja hacia atrás. Repita el proceso si desea cortar otra loncha.
6. Desenchufe el aparato al finalizar. Utilice la rueda de ajuste para graduar el grosor del corte.
7. No deje que el aparato funcione durante más de 10 minutos seguidos o el motor podría sobrecalentarse. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.
8. Si la velocidad de la cuchilla disminuye durante el corte, deje que el alimento se descongele un poco antes de volver a cortarlo.

**LIMPIEZA**

**¡DISENCHUFE EL CORTADOR DE LA CORRIENTE!**

Retire todas las piezas para su limpieza. Limpie todo con un paño suave o una esponja con detergente suave. Aclare y deje secar. No use estropajos de acero ni productos abrasivos en polvo para la limpieza. ¡NO LAVAR LAS PIEZAS DEL APARATO EN EL LAVAVAJILLAS!

El motor se encuentra dentro de la carcasa. Nunca lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido. No es necesario engrasar el motor.

Retire el empujador de alimentos de la bandeja de corte para limpiarla.



Extracción e inserción del disco de corte: Desconecte el dispositivo de la corriente y afloje el bloqueo de la cuchilla en la dirección que indica la flecha (hacia la derecha). Retire con cuidado la cuchilla de corte; use guantes protectores.

Después de la limpieza, vuelva a colocar la cuchilla de corte adecuadamente y fíjela girando el bloqueo de la cuchilla hacia la izquierda.

**PATAS ANTIDESLIZANTES:**

Limpie las patas con un producto desengrasante, como alcohol o limpiacristales.

**ALMACENAMIENTO:**

Por motivos de seguridad y para proteger la cuchilla, vuelva a situar la rueda de ajuste del grosor en la posición "0" para alinear la guía de grosor con la cuchilla al guardar el aparato. Guarde el cable de alimentación en la zona para tal propósito, que se encuentra en la parte inferior de la máquina cortadora.

**USO DE LA MÁQUINA CORTADORA PREFERIBLEMENTE:**

Si desea cortar carne en lonchas muy finas, debe hacerlo mientras esté congelada. La carne debe estar deshuesada. La fruta no debe tener semillas. Los alimentos cuya superficie sea irregular (p.ej. pescado o filetes finos) suelen ser difíciles de cortar y se deben congelar antes de hacerlo. Utilice el aparato para cortar pepino, cebolla u otras frutas y verduras para encurtirlas u hornearlas.

**ASADOS CALIENTES (TERNERA, CERDO, CORDERO, JAMÓN):**

Si desea cortar carne asada y deshuesada caliente, saque el asado del horno y déjelo reposar entre 15 y 20 minutos antes de cortarlo. A continuación, corte la carne de manera regular y sin que se desmenuce. En caso necesario, recorte la carne asada para que encaje en el empujador de alimentos. Apague el aparato después de terminar y limpie los restos de la máquina.

**PECHO DE TERNERA Y CARNE EN CONSERVA CON CORTE EXTRA FINO:**

Deje que el pecho de ternera se enfríe durante la noche en el líquido de la cocción. Escorra la carne antes de cortarla. Séquela con papel de cocina. Retire el exceso de grasa. Corte la carne con el grosor deseado. Para servirla caliente, coloque las lonchas en un plato caliente y riéguelas con algo de salsa. Calientelas en el horno a 150°C.

**QUESO:**

Utilice el queso frío. Cúbralo con papel de aluminio para que no se seque. Espere a que el queso alcance la temperatura ambiente antes de servirlo.

**FIAMBRES:**

El fiambre conserva el sabor más tiempo si se corta en el momento de servirlo. Si desea obtener los mejores resultados, enfríelo primero. Retire todo el plástico antes de empezar a cortarlo. Presione de forma regular para obtener un resultado uniforme.

**FRUTA Y VERDURA:**

Con el cortador de alimentos se puede cortar también una variedad de frutas y verduras, como patatas, tomates, zanahorias, repollo, berenjenas, calabaza y calabacines. Corte las patatas más gruesas para freírlas o más finas para hacer patatas fritas tipo chip. También se puede cortar piña. Después de retirar la parte superior, se puede cortar con normalidad.

**PAN, PASTELES Y GALLETAS**

El pan recién horneado debe enfriarse antes de cortarlo. Utilice pan más duro si desea cortar rebanadas para tostarlas. El cortador de alimentos también es adecuado para panes especiales, pasteles y bizcochos de frutas

**NOTA:**

1. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana.
2. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por personas igualmente calificadas a fin de evitar peligros.

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

 **Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

■ ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

**GEBRUIKSHANDLEIDING**

Uw voedselsnijder is geschikt voor het snijden van brood, alle soorten ham, vlees, worst, kaas, groenten, etc.

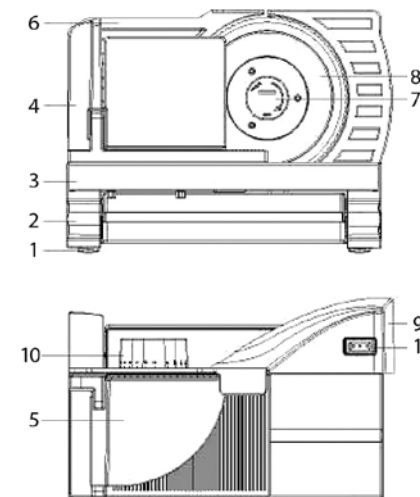
**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES**

Bij het gebruik van elektrische apparatuur dienen de basisveiligheidsmaatregelen altijd te worden nageleefd, waaronder het volgende:

1. Lees alle instructies vóór het gebruik van de apparatuur.
2. Laat het apparaat niet binnen het bereik van kinderen. Dit apparaat gebruiken door gehandicapten moet altijd onder toezicht.
3. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
4. Raak nooit een draaiend mes aan. Voed voedsel nooit met de hand. Het apparaat moet worden gebruikt met de voedseldrager en de duwer.
5. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag het apparaat nooit in water of andere vloeistof worden gelegd.
6. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de plaats van aankoop voor vervanging of reparatie.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het netsnoer niet over de randen van de tafel en bank hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Het mes is scherp! Wees voorzichtig bij het losmaken met een schroevendraaier om het schoon te maken.
11. Waarschuwing! Het mes draait nog even door na het uitschakelen van het apparaat.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
13. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
14. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

15. Anders dan het schoonmaken dat in deze gebruiksaanwijzing wordt vermeld, is er geen extra onderhoud of service aan dit apparaat vereist.

**NAMEN ONDERDELEN**



1. Anti-slipvoetjes
2. Hoofdbehuizing
3. Geleideplaat
4. Snijschuif
5. Voedselhouder
6. Snijdiktegeleider
7. Mesvergrendeling
8. Messchijf
9. Vaste mesbehuizing
10. Instelknop dikte:
11. Puls- en continu schakelaar (I O II)

**VOORBEREIDEN OM TE SNIJDEN**

1. Rol het netsnoer van de onderkant van uw snijmachine af tot de gewenste lengte. Plaats het apparaat op een schoon, droog en vlak oppervlak.
2. Plaats de snijschuif op de geleideplaat. De rail aan de onderkant van de snijschuif moet in de groef van de geleideplaat klikken. Beweeg de schuif een paar keer heen en weer om een soepele beweging te garanderen.
3. Plaats de voedselhouder op de snijschuif.
4. Selecteer de gewenste snijdikte door de dikte-instelknop met de klok mee te draaien voor dünnere plakken of tegen de klok in voor dikkere plakken. U kunt de dikte aanpassen tussen 0 en 20 mm.

**GEBRUIK**

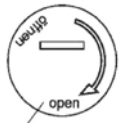
**VOORZICHTIG: GEBRUIK ALTIJD DE SNIJSCHUIF EN DE VOEDSELHOUDER**

1. Sluit het apparaat aan op een 220 - 240V/AC, 50 Hz stopcontact.
2. Plaats het voedsel op de schijf en duw deze met de voedselhouder richting het apparaat. Beweeg vervolgens de schuif richting het mes.
3. De maximale afmetingen van het te snijden voedsel zijn: 14 cm (hoogte) x 14 cm (breedte)
4. Houd de keuzeschakelaar I / O / II ingedrukt om het apparaat in te schakelen.  
Het apparaat heeft 2 bedrijfsmodi:  
- I (continuumodus): de motor zal draaien totdat u de stand "O" (stop) selecteert.  
- II (pulswerking): de motor draait alleen zolang u de schakelaar in deze stand houdt. Wanneer u de schakelaar loslaat, gaat deze terug naar de stand "O" en stopt de motor.
5. Zodra het mes draait, duwt u de schuif verder richting het mes. Trek de schuif weer terug zodra de plak is gesneden. Herhaal het proces als u nog een plak wilt snijden.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Gebruik de instelknop om de snijdikte in te stellen.
7. Laat het apparaat niet langer dan 10 minuten continu draaien, anders kan de motor oververhit raken. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen.
8. Als de messnelheid tijdens het snijden afneemt, laat dan het voedsel een tijdje ontdooien voordat u het opnieuw gaat snijden.

**REINIGING**

**HAAL DE STEKKER VAN DE SNIJMACHINE UIT HET STOPCONTACT!**

Verwijder alle onderdelen om schoon te maken. Was alles af met een zachte doek of spons met een zacht schoonmaakmiddel. Spoel deze af en droog ze. Gebruik geen staalwol of schuurpoeder om schoon te maken. **WAS GEEN ONDERDELEN VAN HET APPARAAT IN DE VAATWASSER!**  
De motor bevindt zich in de behuizing. Dompel nooit onder in water of andere vloeistof. De motor hoeft niet te worden gesmeerd.  
Verwijder de voedselhouder van de snijschuif om de schuif schoon te maken.



Verwijderen en terugplaatsen van de messchijf: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en draai de messchijfvergrendeling los zoals aangegeven door de pijl (met de klok mee). Verwijder de messchijf voorzichtig, bescherm uw handen met handschoenen! Plaats na het schoonmaken de messchijf correct terug en zet de messchijf vast door de messchijfvergrendeling linksom te draaien.

**ANTI-SLIPVOETJES:**

Maak de voetjes schoon met een ontvettingsmiddel zoals alcohol of glazenreiniger.

**OPSLAG:**

Zet om veiligheidsredenen en om het mes te beschermen de instelknop voor de snijdikte terug in de stand "0" om de snijdiktegeleider uit te lijnen met de messchijf wanneer u het apparaat opbergt. Bewaar het netsnoer in de snoeropbergruimte aan de onderkant van de voedselsnijder.

**UW VOEDSELSNIJDER GEBRUIKEN VOORKEUR:**

Als u vlees heel dun wilt snijden, snij het dan als het bevroren is. Het vlees moet zonder bot zijn. Fruit moet zonder pitten zijn.  
Voedsel met een oneffen oppervlak - zoals vis of dunne steaks - zijn vaak moeilijk te snijden en moeten worden ingevroren voordat ze worden gesneden.  
Gebruik het apparaat om komkommers, uien of ander fruit en groenten te snijden om te beitsen of te bakken.

**HETE BRAADSTUKKEN (RUNDVLEES, VARKENSVLEES, LAM, HAM):**

Als u warme braadstukken zonder bot wilt snijden, haal dan het braadstuk uit de oven en laat het ongeveer 15 - 20 minuten rusten voordat u het gaat snijden. Snijd het vervolgens gelijkmatig zonder te verkrumelen. Snijd indien nodig het braadstuk in stukjes zodat het in de voedselhouder past. Schakel het apparaat uit nadat u klaar bent en verwijder de restjes van het apparaat.

**EXTRA DUN GESNEDEN CORNEDBEEF EN BORSTSTUK:**

Laat de borst een nacht in het kookvocht afkoelen. Giet het vlees af voordat u het gaat snijden. Droog het af met een papieren doekje. Verwijder overtollig vet. Snijd het vlees op de gewenste dikte. Om warm te serveren, leg de plakjes op een warmhoudplaat en bedruip ze met wat jus. Verwarm het in de oven op 150°C.

**KAAS:**

Gebruik koude kaas. Dek af met folie om het vocht vast te houden. Wacht tot de kaas op kamertemperatuur is voordat u het serveert.

**KOUDE VLEESWAREN:**

Koude vleeswaren behouden hun smaak langer als u het snijdt wanneer u het nodig hebt. Laat het eerst afkoelen als u het beste resultaat wilt krijgen. Verwijder alle plastic onderdelen voordat u begint te snijden. Druk gelijkmatig voor een consistent resultaat.

**GROENTEN EN FRUIT:**

Uw voedselsnijder snijdt ook veel soorten groenten en fruit, zoals aardappelen, tomaten, wortelen, kool, aubergine, pompoen en courgette. Snijd de aardappelen dik om te frituren of dun voor chips. Verse ananas kan ook worden gesneden. Snijd de punt eraf, daarna kunt u het normaal afsnijden.

**BROOD, CAKE EN KOEKJES**

Vers gebakken brood moet voor het snijden worden afgekoeld. Gebruik ouder of harder brood voor zeer dunne sneetjes toast. Uw voedselsnijder is ook geschikt voor feestbrood, cakes en fruitcakes.

**OPMERKING:**

1. Gebruik het apparaat alleen op een vlak oppervlak.
2. Een beschadigd snoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

**TECHNISCHE GEGEVENS**

220-240 V • 50 Hz • 120 W



**Milieuvriendelijke verwijdering**

Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!  
Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.



**BRUKSANVISNING**

Matskivaren är lämplig för att skiva bröd, alla sorters skinka, kött, korv, ost och grönsaker osv.

**VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**

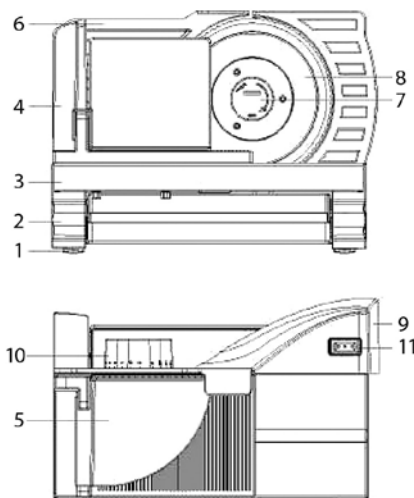
Grundläggande säkerhetsföreskrifter bör alltid följas när du använder elektriska apparater, inklusive följande:

- Läs alla dessa instruktioner innan apparaten används.
- Lämna inte apparaten inom räckhåll för barn. Om den här apparaten används av funktionshindrade personer måste de alltid övervakas.
- Koppla bort kontakten från eluttaget när apparaten inte används, innan den slås på eller delar tas bort och före rengöring.
- Vidrör aldrig ett roterande blad. Mata aldrig fram mat med handen. Apparaten måste användas med mattransportören och påskjutaren.
- Sänk aldrig ned den elektriska enheten i vatten eller annan vätska för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Använd inte apparaten med en skadad sladd eller kontakt eller efter att den inte fungerar, eller har tappats eller skadats på något sätt. Lämna in apparaten vid inköpsstället för utbyte eller reparation.
- Att använda tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren, kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte strömsladden ligga över kanterna på ett bord eller bänk eller vidrör heta ytor.
- Bladet är vasst! Var försiktig när du tar bort det med en skruvmejsel för rengöring.
- Varning! Bladet fortsätter att snurra en stund efter att apparaten har stängts av.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas för kommersiellt bruk.
- Apparaten är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Förutom rengöringen som nämns i den här bruksanvisningen krävs inget ytterligare underhåll eller service av den här apparaten.

**NAMN PÅ DELAR**

- Halkfria fötter
- Huvudkomponent
- Styrplatta
- Glidplatta

- Mathållare
- Guide för skivtjocklek
- Lås för blad
- Bladskiva
- Fast bladhölje
- Justeringsvred för tjocklek
- Knapp för kortvarig och kontinuerlig användning (I/O II)

**FÖRBEREDA FÖR ATT SKIVA**

- Rulla ut strömsladden från undersidan av matskivaren till önskad längd. Placera apparaten på en ren, torr och jämn yta.
- Placera glidplattan på styrplattan. Skenan på undersidan av glidplattan måste fästas på plats i styrplattans spår. Flytta glidplattan fram och tillbaka några gånger för att säkerställa en smidig rörelse.
- Placera mathållaren på glidplattan.
- Välj önskad skivtjocklek genom att rotera justeringsvredet för tjocklek medurs för tunnare skivor eller moturs för tjockare skivor. Du kan justera tjockleken mellan 0 och 20 mm.

**ANVÄNDNING****VARNING: ANVÄND ALLTID GLIDPLATTAN OCH MATHÅLLAREN**

- Anslut apparaten till ett uttag med 220-240 VAC, 50 Hz.
- Placera maten på glidplattan och tryck den med mot apparaten med mathållaren. Flytta sedan glidplattan mot bladet.
- De maximala måtten på maten som skivas är: 14 cm (höjd) x 14 cm (bredd)
- Tryck på eller tryck på och håll knappen I/O II nedtryckt för att slå på apparaten.

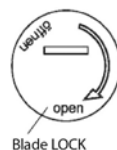
Enheten har två användningslägen:

- I (kontinuerligt läge): motorn roterar till du väljer läget "O" (stopp).
  - II (kortvarig användning): motorn roterar endast så länge du håller knappen i detta läge. När du släpper knappen återgår den till läget "O" och motorn stannar.
- Tryck transportören mot bladet så snart det roterar. Dra tillbaka glidplattan igen när skivan är skuren. Upprepa processen för att skiva ytterligare en skiva.
  - Koppla bort enheten när du är klar. Använd justeringsvredet för att ställa in skivans tjocklek.
  - Använd inte apparaten kontinuerligt i mer än tio minuter då motorn kan överhettas. Låt apparaten svalna i minst 30 minuter.
  - Om bladhastigheten reduceras under skivningen bör du låta maten tina en stund innan du skivar igen.

**RENGÖRING****KOPPLA BORT SKIVAREN FRÅN ELUTTAGET!**

Ta bort alla delar för rengöring. Rengör allt med en mjuk trasa eller svamp med ett mildt diskmedel. Skölj och torka. Använd inte stålull eller slipmedel för rengöring. DISKA INTE NÅGRA DELAR AV APPARATEN I DISKMASKINEN!

Motorn är placerad inuti höljet. Sänk aldrig ned i vatten eller någon annan vätska. Motorn behöver inte smörjas. Ta bort mathållaren från glidplattan för att rengöra glidskenan.



Blade LOCK

Ta bort och sätta tillbaka bladskivan: Koppla bort enheten från eluttaget och öppna bladskivans lås enligt pilen (medurs). Ta försiktigt bort bladskivan och skydda händerna med handskar! Sätt tillbaka bladskivan ordentligt efter rengöring och fixera den genom att vrida dess lås moturs.

**HALKFRIA FÖTTER:**

Rengör fötterna med ett avfettningsmedel såsom alkohol eller fönsterputs.

**FÖRVARING:**

Vid förvaring av apparaten ska du av säkerhetsskäl, och för att skydda bladet, återställa justeringsvredet för skivtjocklek till läget "0" för att placera guiden för skivtjocklek mot bladskivan. Förvara strömsladden i förvaringsutrymmet på undersidan av matskivaren.

**ANVÄNDA MATSKIVAREN TIPS:**

Om du vill skiva kött väldigt tunt kan du skiva medan det är fryst. Köttet ska vara befritt. Frukt ska vara fria från frön och kärnor.

Mat med en ojämn yta – såsom fisk eller tunna biffrar – är ofta svåra att skiva och bör frysas innan skivning. Använd apparaten för att skiva gurkor, lök eller andra frukter och grönsaker för saltning eller bakning.

**VARMA STEKAR (NÖTKÖTT, FISK, LAMM ELLER SKINKA):**

Om du vill skiva varm och benfri stek bör du ta ut steken ut ugnen och låt den stå i ca 15-20 minuter innan den skivas. Skiva den sedan jämnt utan att den smulas sönder. Trimma steken så att den passar på mathållaren. Stäng av apparaten när du är klar och rengör resterna.

**EXTRA TUNT SKIVAT KONSERVERAT KÖTT OCH NÖTKÖTTSTRINGA:**

Låt bringan svalna i kokvatskan över natten. Låt köttet rinna av innan det skivas. Torka av det med en pappershandduk. Ta bort överflödigt fett. Skiva köttet till önskad tjocklek. Placera skivorna på en värm tallrik och håll lite av såsen ovanpå för att servera dem varma. Värm i ugnen på 150°C.

**OST:**

Använd kall ost. Täck med folie för att den inte ska torka. Vänta till osten har nått rumstemperatur innan servering.

**PÅLÄGG:**

Pålägg behåller smaken längre om du skivar dem en kort stund innan servering. Kyl ner pålägget först för det bästa resultatet. Ta bort all plast innan du börjar skiva. Tryck jämnt för ett konsekvent resultat.

**GRÖNSAKER OCH FRUKT:**

Matskivaren skivar även många typer av grönsaker och frukt såsom potatis, tomater, morötter, kål, aubergine, squash och zucchini. Skiva potatis tjockt för stekning eller tunt för chips. Färsk ananas kan också skivas. Skär av spetsen och efter det kan du skiva den normalt.

**BRÖD, KAKOR OCH KEX**

Nybakat bröd bör få svalna innan det skivas. Använd äldre eller hårdare bröd för mycket tunna skivor till rostat bröd. Matskivaren passar även för festbröd, kakor och fruktkakor.

**OBS:**

- Använd enheten endast på ett plant underlag.
- En skadad sladd får endast bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara.

**TEKNISKA DATA:**

220-240V • 50 Hz • 120 W

**"Miljövänligt bortskaffande"**

Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter."

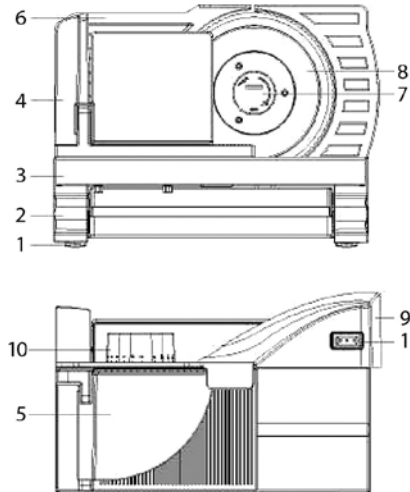
**NAVODILA ZA UPORABO**

Rezalnik hrane je primeren za rezanje kruha, vseh vrst šunke, mesa, klobas, sira, zelenjave itd.

**POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA**

Pri uporabi električnih naprav morate vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjim:

1. Pred uporabo naprav vedno preberite vsa navodila.
2. Naprave ne puščajte na dosegu otrok. Uporabo naprave s strani invalidnih oseb je treba vedno nadzorovati.
3. Napravo odklopite iz električne vtičnice, kadar ni v uporabi, pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem.
4. Nikoli se ne dotikajte vrtljivega rezila. Hrane nikoli ne podajajte z roko. Napravo morate uporabiti z držalom za hrano in potiskalnikom.
5. Za zaščito pred nevarnostjo električnega udara napajalne enote nikoli ne postavite v vodo ali drugo tekočino.
6. Ne uporabljajte naprave s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem ali po okvari naprave, ali če je naprava padla na tla ali bila kakor koli poškodovana. Napravo vrnite na mesto nakupa za zamenjavo ali popravilo.
7. Uporaba nastavkov, ki jih ne priporoča ali prodaja proizvajalec, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
8. Naprave ne uporabljajte na prostem.
9. Napajalni kabel ne sme potekati preko robov mize in klopi in se ne sme dotikati vroče površine.
10. Rezilo je ostro! Bodite pazljivi, ko ga odvijate z izvijačem za čiščenje.
11. Opozorilo! Po izklopu naprave se rezilo še naprej vrti nekaj trenutkov.
12. Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Ne smete je uporabljati za komercialne namene.
13. Ta naprava ni namenjena uporabi osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so jim dana navodila glede uporabe naprave s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.
14. Otroci morajo biti pod ustreznim nadzorom in se z aparatom ne smejo igrati.
15. Razen čiščenja, kot je opisano v teh navodilih za uporabo, ni potrebno nobeno dodatno vzdrževanje ali servisiranje naprave.

**IMENA DELOV**

1. Nedrseče noge
2. Glavno ohišje
3. Vodilna plošča
4. Drсна plošča za rezanje
5. Držalo za hrano
6. Vodilo za debelino rezin
7. Zaklep rezila
8. Disk z rezilom
9. Fiksno ohišje rezila
10. Gumb za nastavev debeline
11. Stikalo za pulzno in neprekinjeno delovanje (I/O II)

**PRIPRAVA NA REZANJE**

1. Odvijte napajalni kabel na dnu rezalnika hrane na zeleno dolžino. Napravo postavite na čisto, suho in ravno podlago.
2. Namestite dršno ploščo za rezanje na vodilno ploščo. Tirnica na dnu drsne plošče za rezanje se mora zaskočiti v utor na vodilni plošči. Dršno ploščo nekajkrat premaknite nazaj in naprej, da zagotovite gladko premikanje.
3. Namestite držalo za hrano na dršno ploščo za rezanje.
4. Izberite zeleno debelino rezin tako, da gumb za nastavev debeline zavrtite v smeri urinega kazala za tanjše rezine ali v nasprotni smeri urinega kazala za debelejšje rezine. Debelino lahko nastavite na 0 do 20 mm.

**DELOVANJE**

**POZOR: VEDNO UPORABLJAJTE DRŠNO PLOŠČO ZA REZANJE IN DRŽALO ZA HRANO**

1. Napravo priključite v vtičnico napetosti 220-240 V izmeničnega toka (AC) in frekvenca 50 Hz.
2. Hrano postavite na dršno ploščo in jo potisnite skupaj z držalom za hrano proti napravi. Nato dršno ploščo premaknite proti rezilu.
3. Največje dimenzije hrane, ki jo boste rezali, so: 14 cm (višina) × 14 cm (širina)
4. Pritisnite ali pritisnite in držite stikalo za izbiro I / O / II, da vklopite napravo.  
Na enoti sta na voljo 2 načina delovanja.  
– I (neprekinjeni način): motor se vrti, dokler ne izberete položaja "O" (ustavi).  
– II (pulsno delovanje): motor se vrti samo, dokler stikalo držite v tem položaju. Ko sprostite stikalo, se vrne v položaj "O" in motor se ustavi.
5. Medtem ko se rezilo vrti, potisnite držalo naprej proti rezilu. Ko je rezina odrezana, dršno ploščo ponovno povlecite nazaj. Če želite odrezati drugo rezino, ponovite postopek.
6. Ko končate, odklopite napravo z napajanja. Nastavite debelino rezin z gumbom za nastavev.
7. Naprave ne pustite delovati neprekinjeno več kot 10 minut, saj se lahko v nasprotnem primeru motor pregreje. Počakajte vsaj 30 minut, da se naprava ohladi.
8. Če e med rezanjem hitrost rezila zmanjša, počakajte nekaj časa, da se hrana odtali pred ponovnim rezanjem.

**ČIŠČENJE****REZALNIK ODKLOPITE IZ ELEKTRIČNE VTIČNICE!**

Odstranite vse dele za čiščenje. Vse dele očistite z mehko krpo ali gobo z blagim detergentom. Sperite in posušite. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne ali abrazivnih prahov. NOBENEGA DELA NAPRAVE NE POMIVAJTE V POMIVALNEM STROJU! Motor se nahaja znotraj ohišja. Naprave nikoli ne potopite v vodo ali katerokoli drugo tekočino. Motorja ni treba mazati z oljem. Za čiščenje drsne plošče odstranite držalo za hrano iz drsne plošče za rezanje.



Odstranitev in ponovno vstavljanje diska z rezilom: napravo odklopite iz električnega napajanja in zrahljajte zaklep diska z rezilom, kot prikazuje puščica (v smeri urinega kazala). Predvidno odstranite disk z rezilom in pri tem zaščitite roke z rokavicami. Po čiščenju ponovno pravilno namestite disk z rezilom in a pritrdite tako, da zavrtite zaklep diska z rezilom v nasprotni smeri urinega kazala.

**NEDRSEČE NOGE**

Noge očistite s čistilom za razmaščevanje, kot je alkohol ali čistilo za steklo.

**SHRANJEVANJE:**

Zaradi varnostnih razlogov in za zaščito rezila med shranjevanjem naprave vrnite gumb za nastavev debeline rezin v položaj "O", da poravnate vodilo za debelino rezin z diskom z rezilom. Napajalni kabel shranite v predelu za shranjevanje kabla na dnu rezalnika hrane.

**UPORABA REZALNIKA HRANE PRIPOROČLJIVO:**

Če želite meso narezati zelo na tanko, ga režite, ko je zamrznjeno. Meso ne sme vsebovati kosti. Sadje mora biti brez semen. Živila z neenakomerno površino, kot so ribe ali tanki rezki, je pogosto težko rezati in jih je treba pred rezanjem zamrzniti. Napravo uporabite za rezanje kumaric, čebule ali drugega sadja in zelenjave za vlaganje ali pečenje.

**VROČA PEČENKA (GOVEDINA, SVINJINA, JAGNJETINA, ŠUNKA):**

Če želite narezati toplo pečenko brez kosti, odstranite pečenko iz peči in jo pustite stati približno 15–20 minut, preden jo narežete. Nato pa jo narežite enakomerno brez drobljenja. Po potrebi pečeno obrežite, da se bo prilagala držalu za hrano. Ko končate, izklopite napravo in odstranite ostanke.

**IZREDNO TANKO NAREZANA NASOLJENA GOVEDINA IN GOVEJA PRSA:**

Goveja prsa pustite čez noč, da se hladijo v tekočini za pečenje. Meso pred rezanjem odcedite. Obrišite ga s papirnato brisačo. Odstranite odvečno maščobo. Meso narežite na zeleno debelino. Če želite meso postreči vroče, položite rezine na grelni krožnik in ga polijte z malo omake. Pogrejte ga v pečici pri temperaturi 150°C.

**SIR:**

Uporabite hladen sir. Prekrijte ga s folijo, da ohranite vlago. Preden ga postrežete, počakajte, da sir doseže sobno temperaturo.

**MESNI NAREZKI:**

Mesni narezki dlje časa obdrži svoj okus, če ga narežete, ko ga potrebujete. Za najboljše rezultate ga najprej ohladite. Preden začnete rezati, odstranite vse plastične dele. Za usklajene rezultate pritisnite enakomerno.

**SADJE IN ZELENJAVA:**

Z rezalnikom hrane lahko režete tudi različne vrste sadja in zelenjave, kot so krompir, paradižnik, korenje, zelje, jajčevac, buče in bučke. Krompir narežite na debelo za pečenje ali na tanko za čips. Režete lahko tudi svež ananas. Odrežite konico, nato pa ga lahko režete kot običajno.

**KRUH, TORTE IN PIŠKOTI**

Sveže pečen kruh se mora pred rezanjem ohladiti. Za zelo tanke rezine toasta uporabite starejši ali trši kruh. Rezalnik hrane je primeren tudi delno pečen kruh, torte in sadne kolače.

**OPOMBA:**

1. Napravo uporabljajte samo na ravni površini.
2. Da se izognete nevarnosti, lahko poškodovan električni kabel zamenja samo proizvajalec, njegova pooblaščen služba za pomoč strankam ali podobno usposobljena oseba.

**TEHNIČNI PODATKI**

220-240 V • 50 Hz • 120 W

**"Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov**

Vedno zaščitite okolje pred onesnaženjem!  
 ■ Upoštevajte lokalne predpise: izročeno električno napravo odpeljite v ustrezen zbirni center."

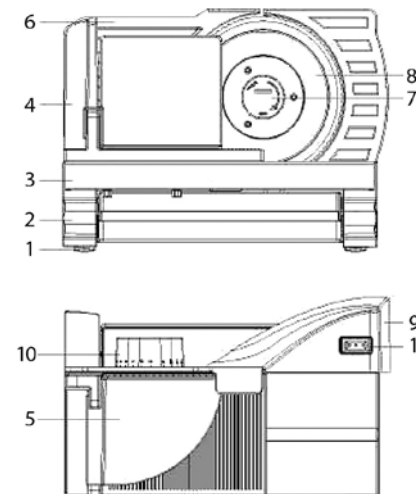
**ПАЙДАЛАНУ НҰҚСАУЛЫҒЫ**

Тағам тұрағыш нан, барлық ветчина, ет, шұжық, ірімшік, көкөніс түрін және т.б. тұрауға арналған.

**ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰҚСАУЛАР**

Электр құрылғыларды пайдаланған кезде, негізгі қауіпсіздік шаралары, оның ішінде төмендегі шарттар ұсталуға тиіс:

1. Құрылғыларды пайдаланар алдында, осы нұсқаулардың барлығын оқып шығыңыз.
2. Құрылғыны балалардың қолы жететін жерде қалдырмаңыз. Мүмкіндігі шектеулі адамдар құрылғыны әрдайым басқа біреудің қадағалауымен пайдалануы керек.
3. Пайдаланылмайтын болса, бөлшектерді құрастырмас немесе алмас бұрын және тазалау алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
4. Айналып тұрған пышақты ұстаушы болмаңыз. Тамақты қолыңызбен салмаңыз. Құрылғыны тағам тасығышпен және итергішпен бірге пайдалану керек.
5. Ток соғу қаупінен қорғау үшін электрлік құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.
6. Сымы немесе штепселі зақымдалған болса немесе құрылғы жұмысында ақау пайда болса, құлап немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, құрылғыны іске қоспаңыз. Құрылғыны сатып алға дүкенге ауыстыру және жөндету үшін апарыңыз.
7. Өндіруші ұсынбаған немесе сатпаған саптамаларды пайдаланудан өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат салуы мүмкін.
8. Құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
9. Қуат сымын үстел мен орындықтың шеттерінен өткізбеңіз немесе ыстық жерге тигізбеңіз.
10. Пышақ өткір! Оны тазалау үшін бұрағышпен абайлап босатыңыз.
11. Ескерту! Құрылғы өшірілгеннен кейін, пышақ бір-екі рет айналады.
12. Құрылғы тек үйде тұрмыстық қажеттілікке пайдаланылады. Оны коммерциялық мақсаттарға пайдалануға болмайды.
13. Дене, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы қолданысын қадағалап немесе нұсқау беріп тұрмаса, бұл құрылғыны пайдаланбау керек.
14. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап жүру қажет.
15. Осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқа тазалау әдістері, құрылғыға қосымша техникалық қызмет көрсету немесе техникалық қызмет көрсету қажет емес.

**БӨЛШЕК АТАУЛАРЫ**

1. Тайдырмайтын аяқтар
2. Негізгі корпус
3. Бағыттауыш тақта
4. Кескіш сырғым
5. Тамақ ұстағыш
6. Тілік қалыңдығын бағыттауыш
7. Пышақ құлпы
8. Пышақ диск
9. Бекітілген пышақ корпусы
10. Қалыңдық реттеу тұтқасы
11. Импульстік және үздіксіз қосқыш (I O II)

**ТУРАУҒА ДАЙЫНДАЛУ**

1. Қуат сымын тағам тұрағыштың астынан қажетті ұзындыққа дейін тарқатыңыз. Құрылғыны таза, құрғақ және тегіс жерге қойыңыз.
2. Кескіш сырғыманы бағыттауыш тақтаға қойыңыз. Кескіш сырғыманың төменгі жағындағы жол бағыттауыш тақтаның ойығына кіруі керек. Біркелкі қозғалту үшін сырғыманы бірнеше рет алға-артқа жылжытыңыз.
3. Тағам ұстағышты кескіш сырғымаға қойыңыз.
4. Қалыңдық реттеу тұтқасын жұқа тіліктер үшін сағат тілімен немесе қалыңырақ тіліктер үшін сағат тіліне қарсы бұрау арқылы қажетті тілік қалыңдығын таңдаңыз. Қалыңдықты 0–20 мм аралығында реттеуге болады.

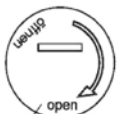
**ҚОЛДАНУ****САҚТАНДЫРУ: ӘРҚАШАН КЕСКІШ СЫРҒЫМАНЫ ЖӘНЕ ТАҒАМ ҰСТАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНЫҒЫЗ**

1. Құрылғыны 220-240 В/айнымалы ток, 50 Гц қуат көзіне қосыңыз.
2. Тағамды сырғымаға қойып, оны тағам ұстағышпен аппаратқа қарай итеріңіз. Содан кейін сырғыманы пышаққа қарай жылжытыңыз.
3. Турайтын тағамның максималды өлшемдері: 14 см (биіктігі) x 14 см (ені)
4. Құрылғыны қосу үшін I/O/II қосқышын басыңыз немесе басып тұрыңыз. Құрылғының 2 жұмыс режимі бар:
  - I (үздіксіз режим): қозғалтқыш «O» (тоқтату) күйі таңдалғанша айналады.
  - II (импульстік жұмыс): қозғалтқыш қосқышты осы күйде ұстап тұрған кезде ғана айналады. Қосқышты босатқанда, ол «O» күйіне қайтып, қозғалтқыш тоқтайды.
5. Пышақ айнала бастағанда, тасығышты пышаққа қарай итеріңіз. Тілік кесілгеннен кейін, сырғыманы қайтадан артқа тартыңыз. Келесі бөлікті кескіңіз келсе, процесті қайталаңыз.
6. Болған соң құрылғыны ажыратыңыз. Тіліктің қалыңдығын қою үшін реттеу тұтқасын пайдаланыңыз.
7. Құрылғыны тоқтатпай 10 минуттан артық қолданбаңыз, әйтпесе қозғалтқыш қызып кетуі мүмкін. Құрылғыны кемінде 30 минут салқындатып қойыңыз.
8. Турау барысында пышақтың жылдамдығы төмендеп кетсе, қайта кесуден бұрын тағамды біраз уақыт ерітіп алыңыз.

**ТАЗАЛАУ****ТУРАҒЫШТЫ ҚУАТ КӨЗІНЕН СУЫРМАҢЫЗ!**

Тазалау үшін барлық бөлшекті алыңыз. Барлығын жұмсақ шүберекпен немесе жұмсақ тағалағыш зат қосылған губкамен жуыңыз. Шайып, құрғатыңыз. Тазалау үшін сым жөкені немесе абразивті ұнтақтарды пайдаланбаңыз. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ БӨЛШЕКТЕРІН ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАДА ЖУМАҢЫЗ!

Қозғалтқыш корпустың ішінде орналасқан. Суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қозғалтқышты майлаудың қажеті жоқ. Сырғыманы тазалау үшін тағам ұстағышты кескіш сырғымадан алыңыз.



Пышақ дискіні алу және қайта салу: Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз және көрсеткі (сағат тілімен) көрсетілгендей пышақ дискінің құлпын босатыңыз. Пышақ дискіні абайлап алыңыз, қолғап киіп ұстаңыз! Тазалап

болғаннан кейін пышақ дискіні дұрыс ауыстырыңыз және пышақ дискінің құлпын сағат тіліне қарсы бұрау арқылы пышақ дискіні бекітіңіз.

**ТАЙДЫРМАЙТЫН АЯҚТАР:**

Аяқтарды спирт немесе терезе тазалағыш сияқты майсыздандыратын тазалағышпен тазалаңыз.

**САҚТАУ:**

Құрылғыны сақтайтын кезде, қауіпсіздік және пышақты қорғау үшін тілік қалыңдығын реттеу тұтқасын «O» күйіне қайтарып, тілік қалыңдығын бағыттауышты пышақ дискімен туралаңыз. Қуат сымын тағам турағыштың төменгі жағындағы кабель сақтайтын жерде сақтаңыз.

**ТАҒАМ ТУРАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ ҚАЛАУЫҢЫЗ БОЙЫНША:**

Етті жұқалап турағыңыз келсе, оны мұздатылған күйінде кесу керек. Етте сүйек болмауы керек. Жемісте сүйек болмауы керек. Балық немесе жұқа стейктер сияқты беті біркелкі емес тағамдарды турау көбінесе қиын болады және оларды кесу алдында мұздатып алу керек. Құрылғыны қиар, пияз немесе маринадтауға немесе пісіруге арналған басқа жемістер мен көкөністерді турау үшін пайдаланыңыз.

**ЫСТЫҚ ҚУЫРЫЛҒАН ТАҒАМ (СИЫР ЕТІ, ШОШҚА ЕТІ, ҚОЙ ЕТІ, ВЕТЧИНА):**

Жылы сүйексіз қуырылған тағамды турағыңыз келсе, қуырылған тағамды пештен шығарып, тураудан бұрын шамамен 15-20 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін оны майдаламай біркелкі тураңыз. Қажет болса, қуырылғанды тағам ұстағышқа сыйғызу үшін кесіп алыңыз. Болған соң құрылғыны өшіріп, аппараттағы қалдықтарды тазалаңыз.

**ҚОСЫМША ЖҰҚА ТУРАЛҒАН СИЫР ЕТІ МЕН СИЫРДЫҢ ТӨС ЕТІ:**

Төс етін пісірілген сұйықтығында бір түн суытыңыз. Етті турау алдында суын ағызыңыз. Оны қағаз орамалмен құрғатыңыз. Артық майын алып тастаңыз. Етті қажетті қалыңдықпен тураңыз. Ыстық күйінде беру үшін тіліктерді жылытқыш табаққа салыңыз да, біраз тұздықпен дәмдеңіз. Оны пеште 150°C температурада қыздырыңыз.

**ІРІМШІК:**

Суық ірімшікті пайдаланыңыз. Ылғалды сақтап тұру үшін жұқалтырмен жабыңыз. Дастарқанға ұсыну алдында ірімшік бөлме температурасына жеткенше күтіңіз.

**САЛҚЫН ТІЛІКТЕР:**

Қажет кезде турасаңыз, салқын тіліктер дәмін ұзағырақ ұстайды. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізгіңіз келсе, алдымен оны суытып алыңыз. Турауды бастамас бұрын барлық пластик бөлшектерді алып тастаңыз. Біркелкі нәтиже алу үшін біркелкі басыңыз.

**КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕР:**

Сонымен қатар тағам турағышта картоп, қызанақ, сәбіз, қырыққабат, баклажан, кәді және асқабақ сияқты көкөністер мен жемістердің көп түрлерін турауға болады. Картопты қуыру үшін қалың немесе тілік түрінде қуыру үшін жұқа тураңыз. Жаңа піскен ананасты да турауға болады. Ұштарын кесіп алып тастаңыз, содан кейін оны әдеттегідей турауға болады.

**НАН, ТОРТ ЖӘНЕ ПЕЧЕНЬЕ**

Жаңа піскен нанды турау алдында суыту керек. Қақтауға арналған өте жұқа тіліктер үшін ескі немесе қатты нанды пайдаланыңыз. Тағам турағыш нанға, тортқа және жеміс тортына да жарайды.

**ЕСКЕРТПЕ:**

1. Құрылғыны тек тегіс жерде пайдаланыңыз.
2. Қауіптің алдын алу үшін зақымдалған кабельді тек өндіруші, оның тұтынушыларға қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы керек.

**ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР**

220 240 В • 50 Гц • 120 Вт



**Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою**

■ Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.