

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung	Allesschneider (D)
Instructions for use	Multi-use slicer (GB)
Mode d'emploi	Trancheuse (F)
Gebruiksaanwijzing	Snijmachine (NL)
Instrucciones de uso	Cortafiambres (E)
Manuale d'uso	Affettatrice universale (I)
Brugsanvisning	Pålægsmaskine (DK)
Bruksanvisning	Universalskärmaskin (S)
Käyttöohje	Monikäyttöinen viipalointikone (FIN)
Instrukcja obsługi	Krajalnica wieloczynnościowa (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Κόπτης πολλαπλών χρήσεων (GR)
Руководство по эксплуатации	Универсальная ломтерезка (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

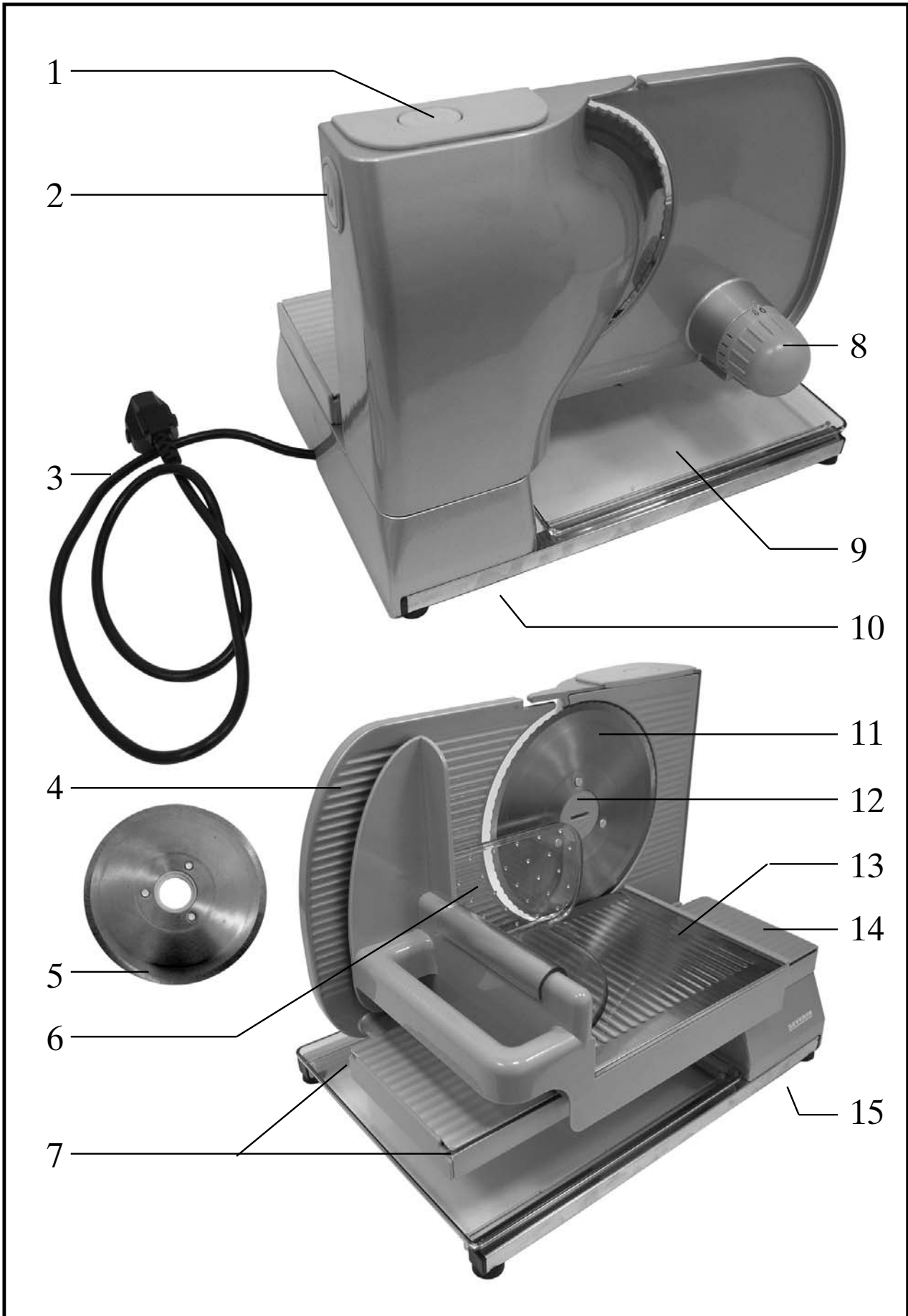
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.





## Allesschneider

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### **Aufbau**

1. Ein-Taster
2. Entriegelungstaste
3. Anschlussleitung
4. Anschlagplatte
5. Schinkenmesser
6. Resthalter mit Fingerschutz
7. Führungsrille
8. Stellrad zur Einstellung der Schnittstärke
9. Auffangschale
10. Kabelaufwicklung
11. Wellenschliffmesser
12. Arretierschraube
13. Gleitschlitten
14. Auflagetisch
15. Typenschild (unter dem Gerät)

### **Sicherheitshinweise**

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung

regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.

- Das Gerät nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder offenen Flammen in Berührung bringen.
- Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Gleitschlitten und die Anschlagplatte ordnungsgemäß montiert sind.
- Drehen Sie die Anschlagplatte aus Sicherheitsgründen nach jeder Benutzung zurück in die Nullstellung, damit die Anschlagplatte mit dem Messer abschließt.
- Dieses Gerät muss mit Gleitschlitten und Resthalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör, das dem Gerät beigelegt wurde bzw. das vom Hersteller empfohlen ist.
- Schneiden Sie niemals Gefrorenes mit dem Allesschneider.
- Berühren Sie das Messer nicht während dem Gebrauch und versuchen Sie niemals es anzuhalten.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit dem Messer in Berührung kommen. Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.

## **Bedienung**

### **Anwendungsbereich**

Dieser Alleschneider schneidet Brot, Wurst, Schinken, Käse, kalten Braten und andere schnittfeste frische Lebensmittel.

### **Betriebszeit**

Das Gerät ist für einen Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können den Alleschneider bis zu max. 10 Minuten ununterbrochen benutzen. Dann muss der Motor zum Abkühlen ausgeschaltet werden.

### **Aufstellen**

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.

### **Gleitschlitten aufsetzen**

Im Auflagetisch befindet sich jeweils seitlich eine Führungsrille. Der Gleitschlitten muss in die Führungsrillen eingeschoben werden. Zum Abnehmen das Stellrad der Schnittstärkeneinstellung in die Position **0** drehen und den Gleitschlitten nach hinten herausziehen.

### **Schnittstärkeneinstellung**

Die Schnittstärke kann mit dem Stellrad stufenlos eingestellt werden. Nach jeden

Gebrauch die Anschlagplatte mit dem Stellrad wieder zurück in die Nullstellung bringen.

### **Wellenschliffmesser**

Das Wellenschliffmesser kann zum Schneiden von Brot verwendet werden. Zum Auswechseln des Messers gehen Sie wie unter „*Abnehmen und Reinigung des Messers*“ vor.

### **Schinkenmesser**

Mit dem Schinkenmesser kann Schinken, Käse usw. geschnitten werden. Zum Auswechseln des Messers gehen Sie wie unter „*Abnehmen und Reinigung des Messers*“ vor.

### **Entriegelungstaster**

Zum Einschalten des Motors muss zuerst der Entriegelungstaster und dann der Ein-Taster gedrückt werden. Der Ein-Taster muss dauerhaft während dem Betrieb gedrückt werden.

Das Gerät schaltet sich durch Loslassen des Ein-Tasters aus.

### **Schneidvorgang**

Nach Beachtung der vorab beschriebenen Punkte können Sie den Alleschneider in Betrieb nehmen.

- Gewünschte Schnittstärke einstellen.
- Auffangschale unter das Gerät schieben, so dass Sie auf beiden Schienen aufliegt.
- Schneidgut mit der rechten Hand an die Anschlagplatte auf den Gleitschlitten legen.
- Restehalter mit der genoppten Seite zum Messer hin auf den Gleitschlitten setzen.
- Mit der linken Hand erst den Entriegelungstaster und dabei den Ein-Taster betätigen und den Gleitschlitten gegen das laufende Messer führen. Dabei das Schneidgut mit dem Restehalter leicht gegen das Messer drücken.
- Der Restehalter gewährleistet eine sichere Führung des Schneidgutes.

- Lassen Sie nach dem Schneidvorgang den Ein-Taster los, um das Gerät auszuschalten.
- Drehen Sie die Anschlagplatte aus Sicherheitsgründen nach jeder Benutzung zurück in die Nullstellung, damit die Anschlagplatte mit dem Messer abschließt.

### **Praktische Hinweise**

- Brot mit unterschiedlich fester Kruste mit der harten Seite an das Messer führen.
- Ein Anfeuchten des Messers, z.B. mit einem feuchten Tuch erleichtert das Schneiden von Käse und anderen dünnen Scheiben.
- Beim Schinkenschneiden die Fettseite nach oben legen.

### **Reinigung und Pflege**

Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch reinigen.

### **Allgemein**

- Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, sollte das Gerät immer gründlich gereinigt werden.
- Vor jeder Reinigung des Gerätes und Abnahme des Zubehörs immer erst den Netzstecker ziehen.
- Stillstand des Messers abwarten. Anschlagplatte in Nullstellung bringen, damit das Messer nicht hervorsteht.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Putzmittel. Das Gehäuse, falls erforderlich, nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Der Resthalter kann in warmem Wasser unter Zusatz von Spülmittel gereinigt werden (Nicht in der Spülmaschine).

### **Abnehmen und Reinigen des Messers**

- Das Messer ist sehr scharf,

### **Verletzungsgefahr!**

Das Messer aus rostfreiem Edelstahl mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Von Zeit zu Zeit sollte das Gerät auch hinter dem Messer mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Zum Lösen des Messers die Arretierschraube in der Messermitte mit einer Münze um ca. 90° nach rechts drehen.

Das Einsetzen des Messers geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

Wird das Messer gewechselt, setzen Sie die Arretierschraube in der Mitte des Messers in das neue Messer ein.

### **Abnehmen der Anschlagplatte**

Die Anschlagplatte kann zur gründlichen Reinigung abgenommen werden.

Zuvor das Messer entnehmen, da sonst Verletzungsgefahr besteht. Drehen Sie das Stellrad auf die Entnahmemarkierung. In dieser Stellung kann die Anschlagplatte seitlich herausgezogen werden. Das Stellrad muss auch beim Wiedereinsetzen der Anschlagplatte in dieser Stellung belassen werden.

### **Kabelaufwicklung**

Die Zuleitung kann bei Nichtbenutzung des Gerätes unter dem Gerät aufgewickelt werden.

### **Ersatzteile und Zubehör**

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

### **Entsorgung**



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

## **Garantie**

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.



## Multi-use slicer

### Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with the directives which are binding for the CE-labelling.

### Familiarisation

1. Operating push-button
2. Release button
3. Power cord
4. Stop plate
5. Ham slicer
6. End-piece holder with finger guard
7. Guide slot
8. Thickness selection knob
9. Collection tray
10. Power cord wind-up storage
11. Serrated blade
12. Central locking screw
13. Sliding tray
14. Base plate
15. Rating label (on underside of the unit)

### Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the

appliance must no longer be used.

- Do not allow the appliance to touch hot surfaces (e.g. oven-plates) or to come into contact with any open heat sources.
- Do not operate the appliance unless sliding tray and stop plate are properly fitted.
- For safety reasons, always bring the stop plate to its rest (zero) position after use, so that it is flush with the blade.
- **Caution:** the appliance should be operated only with the sliding tray and end-piece holder safely fitted and in operating position, unless the size or shape of the food to be cut makes it unavoidable.
- Do not use any accessories or parts other than those that accompany this appliance or those recommended by the manufacturer.
- This food slicer is **not** suitable for cutting frozen food.
- **Caution:** do not touch the blade while operating the appliance, and do not attempt to stop it while it is still turning.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and also
  - before cleaning the appliance.
- Do not allow the power cord to come into contact with the blade. When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.



- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

## Operation

### Applications

The slicer is designed for use with bread, cold meats, ham, cheese, cold roasts and other food suitable for slicing.

### Short-term operation

The appliance has been designed for short-term operation only, i.e. the slicer should not be operated continuously for more than 10 minutes. Switch it off afterwards and allow the motor to cool down before switching on again.

### Positioning the slicer

The slicer must be positioned on a flat, solid surface.

### Fitting/removing the sliding tray

The base plate contains two guide slots, one on each side, into which the sliding tray must be inserted.

To remove the sliding tray, turn the thickness selection knob to its 0- position and pull out the sliding tray towards the back.

### Adjusting the thickness of the slices

The slice thickness can be altered by means of the adjusting knob. Always bring the stop plate to its rest (zero) position after use.

### Serrated blade

The serrated blade is used for slicing bread.

To change the blade, proceed as described in section '*Detaching and cleaning the blade*'.

### Ham slicer

The ham slicer is used for slicing ham, cheese etc. To change the blade, proceed as described in section '*Detaching and cleaning the blade*'.

### Release button

To start operating the appliance, first press the release button, then press and hold the operating push-button. The appliance only runs while the push-button is kept depressed.

Releasing the push-button causes the appliance to switch off.

### Slicing

Follow the above instructions when operating the slicer.

- Adjust the desired thickness of the slices.
- Fit the collection tray underneath the appliance in such a way that the tray sits safely in both tracks.
- Use your right hand to place the food to be sliced onto the sliding tray and press it against the stop plate.
- Fit the safety holder, with the studded side facing the blade, onto the sliding tray.
- Use your left hand to hold down the release button while simultaneously pressing the operating push-button, and move the sliding tray towards the rotating blade. At the same time, lightly press the end-piece holder with the food towards the blade.
- The end-piece holder ensures safe handling of the food while slicing.
- Once slicing is finished, release the operating push-button in order to switch the appliance off.
- For safety reasons, always bring the stop plate back to its rest position after use so that it is flush with the blade.

### Practical hints

- When cutting a loaf of bread where the crust is thicker or harder on one side, it should be placed against the blade in such a way that the firm side is facing the blade.
- When cutting cheese or very thin slices of other foods, use a slightly damp cloth to moisten the blade before cutting. This will make the slicing process easier.
- When cutting ham, ensure that the fatty side is facing upwards.

### Cleaning and care

Clean the slicer before using it for the first time, or after a long period of non-use.

### General

- To prevent perishable food particles from collecting in the slicer, clean it thoroughly after use.
- Always remove the plug from the wall socket before cleaning the slicer or detaching any accessories.
- Wait until the motor has come to a complete standstill. Bring the stop plate to its rest position so that the blade does not protrude.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in liquid of any kind.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. If necessary, the housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth. The end-piece holder can be cleaned using hot water and a mild detergent (do not put it in a dish-washer).

### Detaching and cleaning the blade

- **Caution: the blade is extremely sharp. Beware of injury.**

The stainless-steel blade can be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.

The area behind the blade should also be cleaned occasionally, using a slightly damp cloth. To detach the blade, use a suitable coin to turn the central locking screw of the blade 90° in a clockwise direction.

When re-fitting the blade, follow these instructions in reverse order.

When changing a blade, the locking screw must be placed through the centre of the new blade.

### Detaching the stop plate

For thorough cleaning, the stop plate can be removed.

However, to prevent the risk of injury, always remove the blade first. Turn the thickness selection knob to its release mark. From this position, the stop plate can be pulled out sideways. When re-fitting the stop plate, the selection knob must be in the same position.

### Power cord storage

During periods of non-use, the power cord may be wound up underneath the appliance.

### Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

### Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the

product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## F

# Trancheuse

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Interrupteur de mise en marche
2. Bouton de déverrouillage
3. Cordon d'alimentation
4. Paroi de coupe
5. Lame lisse
6. Guide avec protège-doigts
7. Rail
8. Bouton de réglage de l'épaisseur
9. Plateau récupérateur
10. Logement du cordon d'alimentation
11. Lame crantée
12. Vis
13. Chariot coulissant
14. Socle
15. Plaque signalétique (sur le dessous de l'appareil)

### Importantes consignes de sécurité

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour

vous assurer de son parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.

- Veillez à ne pas mettre l'appareil en contact avec une surface chaude telle qu'une plaque de cuisson ou autre source de chaleur quelconque.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans avoir préalablement et correctement fixé en place le chariot et la paroi de coupe.
- Pour des raisons de sécurité et après utilisation, la paroi de coupe doit être ramenée à sa position de départ (zéro) au niveau de la lame.
- **Attention** : l'appareil ne doit pas être utilisé sans le chariot et le guide fixés à leur position de fonctionnement, sauf si les dimensions ou la forme de la pièce à trancher ne l'exige.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces autres que ceux livrés avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cette trancheuse **ne convient pas** au tranchage des aliments surgelés.
- **Attention** : ne pas toucher la lame pendant l'utilisation de l'appareil et ne tentez pas d'arrêter une lame en rotation.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement anormal,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec la lame. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour

les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

## Fonctionnement

### Usages

La trancheuse est conçue pour trancher le pain, la charcuterie, le jambon, le fromage, les viandes rôties froides et autres aliments pouvant être tranchés.

### Intervalles de fonctionnement

La trancheuse est destinée à fonctionner uniquement pour de courtes durées et ne doit pas fonctionner plus de 10 minutes en continu. Au terme de cette durée, éteignez l'appareil puis laissez refroidir le moteur avant de le rallumer.

### Installation de la trancheuse

La trancheuse doit être placée sur une surface plane et stable.

### Montage/démontage du chariot

Insérez le chariot dans les deux rails situés de part et d'autre du socle.

Pour démonter le chariot, mettez le bouton de réglage de l'épaisseur sur la position **0**, puis retirez le chariot vers l'arrière.

### Réglage de l'épaisseur de coupe

L'épaisseur des tranches peut être réglée en continu à l'aide du bouton de réglage. Après

utilisation, veuillez toujours à remettre la paroi de coupe en position **<0>**.

### Lame crantée

La lame crantée est utilisée pour trancher le pain. Pour changer la lame, suivez les instructions à la section '*Enlèvement et nettoyage de la lame*'.

### Lame lisse

La lame lisse est utilisée pour trancher le jambon, fromage etc. Pour changer la lame, suivez les instructions à la section '*Enlèvement et nettoyage de la lame*'.

### Bouton de déverrouillage

Pour démarrer la trancheuse, appuyez d'abord sur le bouton de déverrouillage, puis sur l'interrupteur. L'appareil fonctionne tant que la pression est maintenue sur l'interrupteur.

Lorsque vous relâchez l'interrupteur, le moteur s'arrête.

### Tranchage

Respectez les instructions ci-dessus à chaque utilisation de la trancheuse.

- Réglez l'épaisseur de tranche désirée à l'aide du bouton de réglage.
- Positionnez le plateau sous l'appareil de façon à ce qu'il soit bien assis sur les deux rainures.
- Avec la main droite, placez les aliments à trancher sur le chariot, puis tenez-les contre la paroi de coupe.
- Fixez le guide sur le chariot, la face avec les picots côté lame.
- Avec la main gauche, appuyez sur le bouton de déverrouillage, puis sur l'interrupteur, puis faites glisser le chariot vers la lame, en appuyant légèrement les aliments avec le guide contre la paroi de coupe.
- Le guide assure un maintien des aliments en toute sécurité pendant le tranchage.
- Lorsque vous avez terminé, relâchez l'interrupteur pour arrêter l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité et après

chaque utilisation, ramenez toujours la paroi de coupe à sa position de départ, de façon à ce qu'elle soit au niveau de la lame.

### Conseils pratiques

- Pour trancher un pain, placez-le sur le chariot avec la croûte la plus épaisse ou dure côté lame.
- Avant de couper des aliments tels que le fromage en tranches très fines, essuyez la lame avec un chiffon légèrement humide afin de faciliter le tranchage.
- Lorsque vous tranchez du jambon, placez la couenne vers le haut.

### Nettoyage et entretien

Nettoyez soigneusement la trancheuse avant la première utilisation et également après toute longue période de non utilisation.

### Général

- Pour éviter l'accumulation de particules d'aliments périssables dans la trancheuse, nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Retirez toujours la fiche de la prise murale avant de nettoyer la trancheuse ou d'y retirer un accessoire quelconque.
- Attendez l'arrêt complet du moteur. Ramenez la paroi de coupe à sa position de départ <0> afin que la lame ne soit pas en saillie.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans un liquide quelconque.
- N'utiliser aucun produit abrasif ou produit de nettoyage puissant. Si nécessaire, le boîtier peut être essuyé avec un chiffon non pelucheux légèrement humide. Le guide peut être nettoyé à l'eau chaude et un détergent doux (ne pas le laver au lave-vaisselle).

### Enlèvement et nettoyage de la lame

- **Attention : la lame est extrêmement acérée. Il existe un risque de blessure.**

La lame en inox peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide.

De temps en temps, nettoyez également le boîtier derrière la lame à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Pour enlever la lame, tournez la vis de la lame à l'aide d'une pièce de monnaie 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour remonter la lame, suivez ces étapes en ordre inverse.

Lorsque vous changez de lame, passez la vis dans le trou au centre de la nouvelle lame.

### Démontage de la paroi de coupe

La paroi de coupe peut être démontée pour faciliter le nettoyage.

Cependant, pour éviter tout risque de blessure, démontez toujours la lame au préalable. Mettez le bouton de réglage de l'épaisseur sur le repère de démontage. Maintenant, vous pouvez retirer la paroi de coupe vers le côté. Lorsque vous remontez la paroi de coupe, le bouton doit être sur la même position.

### Logement du cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation peut être enroulé sous l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations

provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

**Aansluiting**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Onderdelen**

1. Drukknop
2. Ontkoppel knop
3. Snoer
4. Stopplaat
5. Ham snijder
6. Eindstukhouder, met vingerbescherming
7. Geleider
8. Verstelbare knop voor snijdikte
9. Opvangplaat
10. Snoer opbergplaats
11. Kartelmes
12. Centrale sluitingsschroef
13. Schuifplaat
14. Basisplaat
15. Typeplaatje (aan onderzijde van het apparaat)

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid

van het apparaat.

- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de snijmachine niet in aanraking komt met open vuur of hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer de schuifplaat en de stopplaat juist geïnstalleert zijn.
- Voor veiligheidsredenen, breng de stopplaat altijd terug in de rustpositie (nul) na gebruik zodat deze gelijk staat met het mes.
- **Pas op:** dit apparaat moet alleen gebruikt worden met de schuifplaat en eindstukhouder juist geïnstalleert in gebruikspositie, tenzij dit door de maat of de vorm van het te snijden voedsel onmogelijk gemaakt wordt.
- Gebruik nooit hulpstukken of onderdelen anders dan deze bijgeleverd en aanbevolen door de fabrikant.
- Deze snijmachine is **niet** geschikt voor het snijden van bevroren voedsel.
- **Pas op:** raak nooit het mes aan terwijl het apparaat in gebruik is, en probeer nooit het apparaat te stoppen terwijl het mes draait.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met het mes. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft



van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

## **Gebruik**

### **Toepassingen**

De snijmachine is ontworpen voor het snijden van brood, vleeswaren, ham, kaas, koude braadwaren en ander voedsel geschikt om te snijden.

### **Gebruik voor korte tijd**

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik van korte periodes. De snijmachine mag niet langer gebruiken dan voor een periode van 10 minuten. Schakel het apparaat hierna uit en laat de motor voldoende afkoelen voordat men het weer aanzet.

### **Plaatsen van de snijmachine**

De snijmachine moet altijd op een gelijke stevige ondergrond geplaatst worden.

### **Plaatsten/verwijderen van de schuifplaat**

De basisplaat heeft twee geleiders, èèn aan iedere kant, waar men de schuifplaat in moet plaatsten.

Om de schuifplaat te verwijderen, draai de

dikte keuzeknop naar de 0- positie en trek er de schuifplaat naar achteren uit.

### **Instellen van dikte van de plakken**

De dikte van de plakken is traploos verstelbaar met behulp van de keuzeknop. Zorg altijd dat de stopplaat na gebruik teruggebracht wordt tot de rustpositie (nul).

### **Kartelmes**

Het kartelmes is gebruikt voor het snijden van brood. Om het mes te vervangen, ga verder zoals aangegeven in de sectie '*Ontkoppelen en schoonmaken van het mes*'.

### **Ham snijder**

De hamsnijder is gebruikt voor het snijden van ham, kaas enz. Om het mes te vervangen, ga verder zoals aangegeven in de sectie '*Ontkoppelen en schoonmaken van het mes*'.

### **Ontkoppel knop**

Voor het gebruik van het apparaat, druk eerst op de ontkoppelknop, druk nu op de gebruiksdrukknop en houd deze ingedrukt. Dit apparaat werkt alleen wanneer de drukknoop is ingedrukt. Loslaten van deze drukknoop zal het apparaat uitschakelen.

### **Snijden**

Volg de instructies wanneer men de snijmachine gebruikt.

- Stel de gewenste snijdikte in.
- Plaats de opvangplaat onder het apparaat zodanig dat de plaat veilig in de geleiders past.
- Gebruik de rechterhand om het te snijden voedsel op de schuifplaat te plaatsen en druk het tegen de stopplaat.
- Plaats de eindstukhouder, met de gekartelde kant in de richting van het mes op de schuifplaat.
- Gebruik de linkerhand om gelijktijdig de ontkoppelknop en de gebruiksdrukknop in te drukken. Druk nu de schuifplaat naar het draaiende mes. Tegelijkertijd druk voorzichtig de eindstukhouder

voorwaards tegen het mes.

- De eindstukhouder verzekert veilig hanteren van het voedsel tijdens het snijden.
- Wanneer men klaar is met snijden, laat men de gebruiksdrukknop los om het apparaat uit te schakelen.
- Voor veiligheidsredenen, breng de stopplaat altijd terug in de rustpositie na gebruik zodat deze gelijk staat met het mes.

### Handige tips

- Wanneer men een brood wil snijden met een korst die harder is aan de bovenkant moet men het brood zo plaatsen dat het harde gedeelte van het brood naar het mes wijst.
- Wanneer men kaas snijdt of wanneer men zeer dunne plakjes wil snijden moet men eerst het mes met een vochtige doek afvegen. Dit zal het snijden gemakkelijker maken.
- Wanneer men ham snijdt zorg ervoor dat het vetgedeelte naar boven geplaatst is.

### Schoonmaken en onderhoud

De snijmachine moet voor het eerste gebruik goed schoongemaakt worden, tevens na lange ongebruikte periodes.

### Algemeen

- Om te voorkomen dat bederfelijke voedselresten achterblijven in de snijmachine moet men het na gebruik goed schoonmaken.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men de snijmachine schoonmaakt of accessoires verwijderd.
- Wacht totdat de motor geheel tot stilstand is gekomen. Breng de stopplaat in de ruststand om te zorgen dat het mes niet uitsteekt.
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, maak het apparaat niet schoon met water en dompel het nooit in een vloeistof.
- Gebruik geen schurende of harde

schoonmaakmiddelen. Wanneer nodig, mag men de huizing schoonvegen met een vochtige pluisvrije doek. De eindstukhouder mag schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. (Maak het nooit schoon in de vaatwasmachine).

### Loskoppelen en schoonmaken van het mes

- **Pas op: het mes is zeer scherp. Kijk uit voor ongelukken.**

Het roestvrijstalen mes kan schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek.

De area achter het mes moet ook regelmatig schoongemaakt worden met een vochtige doek. Om het mes te ontkoppelen, gebruikt men een munt om de centrale sluitingsschroef van het mes 90° rechtsom te draaien.

Wanneer men het mes terugplaatst, volg de instructies in omgekeerde richting.

Wanneer men het mes vervangt, moet men de sluitingsschroef door het midden van het nieuwe mes steken.

### Loskoppelen van de stopplaat

Voor het goed schoonmaken van de stopplaat kan men deze verwijderen.

Echter, om gevaar van ongelukken te voorkomen, verwijder eerst het mes. Draai de dikke keuzeknop naar de onkoppelmarkering. Van deze positie, kan men de stopplaat zijwaards verwijderen. Wanneer men de stopplaat terugplaatst, moet men de keuzeknop in dezelfde positie zetten.

### Opbergen van het snoer

Tijdens lange ongebruikte periodes mag men het snoer oprollen aan de onderkant van het apparaat.

### Weggoien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### **Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## E

# Cortafiambres

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Partes

1. Interruptor pulsador
2. Botón de desconexión
3. Cable de alimentación
4. Placa tope
5. Disco corta-jamón
6. Agarrador de seguridad, con protección para los dedos
7. Ranura de guía
8. Botón de ajuste del grosor del corte
9. Bandeja recoge-lonchas
10. Recogida del cable para guardarlo
11. Cuchilla ondulada
12. Tornillo central de sujeción
13. Bandeja deslizante
14. Placa de la base
15. Placa de características (en la base del aparato)

### Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- No permita que la máquina cortafiambre entre en contacto con llamas o con superficies calientes como placas caloríficas.
- No utilizar el aparato hasta que la bandeja deslizante y la placa tope estén correctamente instaladas.
- Por su seguridad, la placa tope siempre se debe colocar en su posición de descanso (cero) después del uso, de modo que esté a nivel con la cuchilla.
- **Precaución:** el aparato debe utilizarse únicamente cuando la bandeja deslizante y el agarrador de seguridad estén correctamente instalados en la posición de funcionamiento, a menos que el tamaño o la forma del alimento a cortar obliguen a lo contrario.
- No utilizar accesorios ni piezas distintas a las que se entregan con el aparato o las recomendadas por el fabricante.
- Este cortafiambres **no** es adecuado para cortar alimentos congelados.
- **Precaución:** no toque la cuchilla cuando el aparato está funcionando, y no intente detenerla cuando todavía está girando.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuide de que el cable de alimentación no entre en contacto con la cuchilla. Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión

para garantizar que no juegan con el aparato.

- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

## **Funcionamiento**

### **Usos**

La máquina cortafiambres está diseñada para cortar pan, fiambres, jamón, queso, carne asada fría y otros tipos de alimentos apropiados para cortar.

### **Funcionamiento de corta duración**

Este aparato sólo ha sido diseñado para un funcionamiento de corta duración, por ello no se debe de hacer funcionar continuamente por períodos de más de 10 minutos. Después apáguelo y deje que se enfríe el motor antes de volver a ponerlo en marcha.

### **Posición del cortafiambres**

El cortafiambres se debe colocar sobre una superficie lisa y firme.

### **Colocar/extraer la bandeja deslizante**

La placa de la base tiene dos ranuras de guía, una en cada lado, donde se debe introducir la bandeja deslizante.

Para extraer la bandeja deslizante, gire el botón de ajuste del grosor de corte hasta la posición **0** y extraiga la bandeja deslizante hacia detrás.

### **Ajuste del grosor de las lonchas**

El mando correspondiente le permite ajustar el grosor de las lonchas. Devuelva siempre la placa tope a la posición de reposo (cero) después de cada uso.

### **Cuchilla ondulada**

La cuchilla ondulada se utiliza para cortar pan. Si desea cambiar la cuchilla, siga las instrucciones de la sección '*Desmontar y limpiar la cuchilla*'.

### **Disco corta-jamón**

El disco corta-jamón se utiliza para cortar jamón, queso, etc. Si desea cambiar la cuchilla, siga las instrucciones de la sección '*Desmontar y limpiar la cuchilla*'.

### **Botón de desbloqueo**

Para poner el aparato en funcionamiento, primero debe pulsar el botón de desbloqueo, después pulse el interruptor pulsador de funcionamiento. El aparato solo funciona cuando se mantiene pulsado el botón de desbloqueo.

Cuando deje de pulsar el interruptor pulsador, el aparato se apagará.

### **Cortar**

Siga las instrucciones anteriores para utilizar la máquina corta-fiambre.

- Ajuste el grosor deseado del corte.
- Coloque la bandeja recoge-lonchas debajo del aparato de modo que la bandeja está enganchada en las dos guías.
- Utilice la mano derecha para colocar el alimento a cortar sobre la bandeja deslizante y presiónelo contra la placa tope.
- Ajuste el agarrador de seguridad, con la cara de tacos hacia la cuchilla, sobre la bandeja deslizante.
- Con la mano izquierda mantenga pulsado el botón de desbloqueo mientras simultáneamente presiona el interruptor pulsador de funcionamiento, y empuja la bandeja deslizante hacia la cuchilla giratoria. A la vez, presione ligeramente

- el agarrador de seguridad con el alimento que desea cortar, hacia la cuchilla.
- El agarrador de seguridad permite la manipulación segura de los alimentos al cortarlos.
- Cuando termine de cortar los alimentos, deje de pulsar el interruptor pulsador de funcionamiento para que el aparato se apague.
- Por su seguridad, la placa tope siempre se debe colocar en su posición de descanso (cero) después del uso, de modo que esté a nivel con la cuchilla.

### Consejos prácticos

- Cuando corte pan que tenga la corteza más gruesa o dura por arriba, deberá colocarla contra la cuchilla de modo que la parte dura de la corteza esté contra el filo de la cuchilla.
- Al cortar queso, o cuando corte lonchas muy finas, pase un paño ligeramente humedecido por la cuchilla antes de rebanar. Esto le facilitará el proceso .
- Al cortar jamón, asegúrese de que la parte grasa esté orientada hacia arriba.

### Limpeza y cuidado

Limpe la máquina corta-fiambre antes de utilizarla por primera vez, o después de un largo periodo de no utilización.

### General

- Para evitar la acumulación de partículas de alimentos perecederos en la máquina, límpiela minuciosamente después del uso.
- Desenchufe siempre el cable eléctrico de la toma de pared antes de limpiar la máquina corta-fiambre o antes de desmontar cualquier accesorio.
- Espere hasta que el motor se haya detenido por completo. Coloque la placa tope en su posición de descanso de modo que la cuchilla no sobresalga.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no limpie el aparato con agua y no lo sumerja en ningún tipo de líquido.

- No utilice ninguna solución limpiadora abrasiva ni áspera. Si fuera necesario, la superficie exterior se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido, sin pelusa. El agarrador de seguridad se puede limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave (no lo limpie en el lavavajillas).

### Desmontar y limpiar la cuchilla

- **Precaución: la cuchilla es extremadamente afilada. Evite cualquier lesión.**

La cuchilla de acero inoxidable se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido, sin pelusa.

La zona detrás de la cuchilla también se debe limpiar ocasionalmente, utilizando un paño ligeramente húmedo. Si desea desmontar la cuchilla, utilice una moneda de tamaño adecuado para desenroscar el tornillo central de la cuchilla 90° en el sentido de las agujas del reloj.

Si desea volver a instalar la cuchilla, siga estas instrucciones en sentido inverso.

Al cambiar la cuchilla, el tornillo central se debe colocar por el centro de la nueva cuchilla.

### Desmontar la placa tope

Si desea realizar una limpieza a fondo, deberá desmontar la placa tope.

No obstante, para no sufrir ninguna lesión, deberá desmontar primero la cuchilla. Gire el botón de ajuste del grosor del corte hasta la señal de liberación. Desde esta posición, es posible extraer la placa tope lateralmente. Al reinstalar la placa base, el botón de ajuste del grosor debe estar en la misma posición.

### Almacenaje del cable de alimentación

Durante los periodos que no lo usa, el cable de alimentación se puede enrollar por debajo del aparato.

## **Eliminación**



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

## **Garantía**

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## ① Affettatrice universale

### Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve esser collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Interruttore a pulsante
2. Tasto di rilascio
3. Cavo di alimentazione
4. Piastra d'arresto del pressamerce
5. Affettatrice per prosciutto
6. Supporto ultima fetta con paradita
7. Feritoia di guida
8. Manopola di regolazione dello spessore di taglio
9. Piano posafette
10. Vano e dispositivo avvolgicavo
11. Lama dentata
12. Vite centrale di serraggio
13. Vassoio scorrevole
14. Piastra portamerce
15. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)

### Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Evitate che l'apparecchio si trovi a contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche di cottura) o con fonti di calore a fiamma libera.
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza prima aver inserito correttamente il piatto scorrevole e la piastra di arresto del pressamerce.
- Per ragioni di sicurezza, dopo l'uso riportate sempre la piastra di arresto del pressamerce nella sua posizione di riposo (zero) in modo che resti sempre in linea con la lama.
- **Avvertenza:** l'apparecchio va utilizzato solo con il piatto scorrevole e il supporto ultima fetta ben inseriti nella posizione di funzionamento, a meno che la dimensione e la forma dell'alimento da affettare non lo permettano.
- Non utilizzate nessun accessorio o elemento che non siano quelli forniti in dotazione con questo apparecchio o quelli raccomandati dal produttore.
- Questa affettatrice **non** è adatta per affettare cibi congelati.
- **Avvertenza:** non toccate la lama durante il funzionamento dell'apparecchio e non cercate di arrestarla mentre è ancora in movimento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Evitate che il cavo di alimentazione si trovi a contatto con la lama. Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa



esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo a uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

## **Modalità d'uso**

### **Utilizzo**

L'affettatrice è stata concepita per affettare pane, carni fredde, prosciutti, formaggi, arrosti freddi e altri alimenti che sia possibile affettare.

### **Funzionamento per periodi brevi**

L'apparecchio è stato ideato solo per un utilizzo di breve durata, vale a dire che non può essere tenuto in funzione per più di 10 minuti di seguito. Spegnete l'apparecchio e lasciate raffreddare il motorino prima di rimetterlo in funzione.

### **Posizionamento dell'affettatrice**

L'affettatrice deve essere posta su una superficie piana e resistente.

### **Inserimento/rimozione del piatto scorrevole**

Sulla piastra portamerce sono presenti due feritoie guida, una su ogni lato, in cui va inserito il piatto scorrevole.

Per rimuovere il piatto scorrevole impostate il regolatore di spessore sulla posizione **0** e

estraete il piatto scorrevole verso indietro.

### **Regolazione dello spessore di taglio**

Lo spessore di taglio delle fette è regolabile per mezzo dell'apposita manopola di regolazione. Dopo il funzionamento, riportate sempre la piastra di arresto nella posizione di riposo (zero).

### **Lama dentata**

La lama dentata si utilizza per affettare il pane. Per cambiare la lama, procedete come descritto nella sezione "*Rimozione e pulizia della lama*".

### **Affettatrice per prosciutto**

L'affettatrice per prosciutto si utilizza per affettare prosciutto, formaggio ecc. Per cambiare la lama, procedete come descritto nella sezione "*Rimozione e pulizia della lama*".

### **Tasto di rilascio**

Per mettere in funzione l'apparecchio, premete prima il tasto di rilascio, poi tenete premuto l'interruttore di funzionamento a pulsante. L'apparecchio resta in funzione solo se tenete premuto l'interruttore a pulsante.

Rilasciando l'interruttore a pulsante l'apparecchio si spegne.

### **Affettatura**

Attenetevi alle istruzioni riportate qui sotto quando utilizzate l'affettatrice.

- Regolate lo spessore di taglio desiderato.
- Inserite il piano posafette sotto l'apparecchio in modo tale che il piano sia inserito saldamente in entrambe le scanalature.
- Con la mano destra sistemate l'alimento da affettare sul piatto scorrevole e spingetelo contro la piastra di arresto.
- Inserite sul piatto scorrevole il supporto di sicurezza in modo che il lato con i perni sporgenti sia rivolto verso la lama.
- Con la mano destra premete il tasto di rilascio e contemporaneamente tenete

premuto l'interruttore a pulsante, e fate avanzare il piatto scorrevole verso la lama rotante. Allo stesso tempo spingete leggermente verso la lama il supporto ultimo pezzo con l'alimento da affettare.

- Il supporto ultimo pezzo garantisce sicurezza di funzionamento durante l'operazione di affettatura.
- Alla fine dell'affettatura, rilasciate l'interruttore a pulsate e l'apparecchio si spegnerà.
- Per ragioni di sicurezza, dopo l'uso riportate sempre la piastra di arresto del pressamerce nella sua posizione di riposo (zero) in modo che resti sempre in linea con la lama.

### **Consigli utili**

- Per affettare una forma di pane la cui crosta presenta un lato più spesso o più duro, sistemate il pane in modo che il lato duro sia rivolto verso la lama.
- Per affettare del formaggio o per ottenere delle fettine molto sottili di altri alimenti, inumidite leggermente la lama con un panno prima di cominciare a tagliare. Grazie a questo accorgimento vi sarà molto più facile affettare.
- Per affettare del prosciutto, mettete il lato del grasso rivolto verso l'alto.

### **Pulizia e manutenzione**

L'affettatrice va pulita alla sua prima messa in funzione e anche dopo un lungo periodo di non utilizzo.

### **Consigli generali**

- Per evitare che sull'affettatrice si accumulino resti di alimenti deperibili, pulite tutto accuratamente dopo ogni uso.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro prima di pulire l'affettatrice o rimuovere degli accessori.
- Aspettate che il motore si sia fermato completamente. Riportate la piastra di arresto sulla posizione di riposo in modo che copra la lama.

- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in nessun genere di liquido.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati. All'occorrenza, l'esterno dell'apparecchio può essere pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido. Il supporto ultima fetta può essere lavato con acqua calda e un detersivo delicato (non è adatto al lavaggio in lavastoviglie).

### **Rimozione e pulitura della lama**

- **Attenzione: la lama è estremamente tagliente. Fate attenzione a non ferirvi.**

La lama in acciaio inossidabile può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.

Eventualmente, è possibile pulire anche la zona retrostante alla lama, utilizzando un panno leggermente umido. Per rimuovere la lama, aiutatevi con una moneta e fate ruotare di 90° in senso orario la vite centrale di serraggio della lama.

Nel rimettere in sede la lama, seguite le stesse istruzioni nell'ordine inverso.

Quando cambiate la lama, fate passare la vite di serraggio al centro della lama nuova.

### **Rimozione della piastra di arresto del pressamerce**

Per una pulizia completa, potete rimuovere anche la piastra di arresto del pressamerce.

Ad ogni modo, per evitare ogni rischio di ferita, rimuovete prima la lama. Ruotate la manopola di regolazione dello spessore sino al segno di rilascio. Da questa posizione, la piastra di arresto può essere estratta lateralmente. Nel reinserire la piastra di arresto, la manopola di regolazione deve trovarsi nella stessa posizione.

### **Vano avvolgicavo**

Durante i periodi di non utilizzo dell'apparecchio, potete conservare il cavo avvolgendolo sotto l'apparecchio.

### **Smaltimento**



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



## Pålægsmaskine

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Sikkerhedskontakt
2. Udløserknap
3. Ledning
4. Stopplade
5. Skinkekniv
6. Sikkerhedsholder med fingerbeskyttelse (til mindre stykker)
7. Styrerille
8. Greb til regulering af skivetykkelsen
9. Opsamlingsbakke
10. Opbevaring af ledningen
11. Savtaket kniv
12. Låseskruen i midten
13. Skærebakke
14. Bundplade
15. Typeskilt (på undersiden af apparatet)

### Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Damprenseren må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.

- Lad ikke pålægsmaskinen komme i berøring med åben ild eller andre varmekilder såsom kogeplader.
- Benyt aldrig apparatet medmindre skærebakken og stoppladen er korrekt påsat.
- Af sikkerhedshensyn må stoppladen altid sættes tilbage i hvileposition (nulstilles) efter brug, så den flugter med skæreklingen.
- **Advarsel:** Apparatet bør altid kun benyttes med skærebakken og sikkerhedsholderen korrekt påsat og i betjeningsposition, medmindre størrelsen eller formen på det som skal skæres gør dette umuligt.
- Benyt aldrig andet tilbehør eller andre dele end dem som følger med dette apparat eller som anbefales af producenten.
- Denne pålægsmaskine er **ikke** egnet til at skære i frosne fødevarer.
- **Advarsel:** Berør aldrig kniven mens apparatet er i brug og forsøg aldrig at stoppe klingens rotation, mens den stadig drejer rundt.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Lad aldrig ledningen komme i kontakt med klingens klinge. Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat

brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

## Betjening

### Alsidig benyttelse

Pålægsmaskinen er beregnet til at skære brød, pålæg, skinke, ost, kolde stege eller andre fødevarer, der egner sig til at blive skåret i skiver.

### Kortvarig betjening

Maskinen er kun designet til kortvarig benyttelse, f.eks. bør pålægsmaskinen ikke benyttes kontinuerligt i mere end 10 minutter. Sluk herefter maskinen og lad motoren køle af, inden den startes igen.

### Pålægsmaskinens placering

Pålægsmaskinen skal placeres på en jævn og fast overflade.

### Påsætning/aftagning af skærebakken

Bundpladen indeholder to styreriller, en på hver side, som skærebakken skal sættes ind i. Skærebakken tages af ved at dreje grebet som regulerer skivetykkelsen hen på positionen **0** og trække skærebakken bagud.

### Indstilling af skivetykkelsen

Tykkelsen af skiverne kan ændres ved hjælp af reguleringsgrebet. Sæt altid stoppladen tilbage til hvilepositionen (nul) efter brug.

### Savtakked kniv

Den savtakkede kniv benyttes til at skære brød. Når klingens skal skiftes følges instruktionen som beskrevet i afsnittet *'Aftagning og rengøring af skæreklingen'*.

### Skinkekniv

Skinkekniven benyttes til at skære pålæg, ost etc. Når klingens skal skiftes følges instruktionen som beskrevet i afsnittet *'Aftagning og rengøring af skæreklingen'*.

### Udløserknap

Når apparatet tages i brug, trykkes der først på udløserknappen, og derefter trykkes betjeningsknappen ind og holdes nede. Apparatet kan kun køre mens betjeningsknappen bliver holdt inde.

Når man slipper betjeningsknappen slukkes apparatet.

### Skiveskæring

Følg disse instruktioner når pålægsmaskinen benyttes.

- Juster til den ønskede tykkelse på skiverne.
- Sæt opsamlingsbakken under apparatet således at den sidder korrekt ind i begge riller.
- Benyt den højre hånd til at holde maden der skal skæres på skærebakken og tryk den mod stoppladen.
- Sæt sikkerhedsholderen på skærebakken så siden med piggene vender ind mod klingens.
- Benyt venstre hånd til at trykke udløserknappen ind mens der samtidig trykkes på betjeningsknappen, og bevæg skærebakken mod den roterende klinge. Samtidig presses maden let ind mod kniven ved hjælp af sikkerhedsholderen.
- Sikkerhedsholderen skal sørge for sikker håndtering af maden mens den skæres i skiver.
- Efter brug slippes betjeningsknappen for at slukke for apparatet.
- Af sikkerhedshensyn må stoppladen altid nulstilles efter brug, så den flugter med skæreklingen.

### Praktiske tips

- Når man skærer brød med en skorpe der er tykkere eller hårdere på oversiden, bør det placeres således at den hårde del

- af skorpen vender hen mod klingen.
- Når man skal skære ost, eller skære meget tynde skiver, er det en fordel først at aftørre klingen med en fugtig klud. Dette vil gøre skæreprocessen lettere.
  - Når der skal skæres skinke, skal man sørge for at fedtkanten vender opad.

### Rengøring og vedligehold

Rengør altid pålægsmaskinen grundigt inden den tages i brug første gang, samt efter længere tids opbevaring.

#### Generelt

- For at fordærlige fødevarer ikke skal samle sig i pålægsmaskinen, må den rengøres grundigt hver gang den benyttes.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden pålægsmaskinen rengøres eller inden tilbehøret tages af.
- Vent indtil motoren er stoppet fuldstændigt. Sæt derefter stoppladen i nulstilling så skæreklingen ikke stikker ud.
- For at undgå elektrisk stød må man aldrig rengøre apparatet med vand og heller aldrig sænke det ned i nogen former for væske.
- Benyt ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Om nødvendigt kan kabinettet aftørres med en letfugtig fnugfri klud. Sikkerhedsholderen kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel (må ikke rengøres i opvaskemaskine).

#### Aftagning og rengøring af skæreklingen

- **Advarsel: Klingen er ekstremt skarp. Risiko for tilskadekomst.**

Klingen af rustfrit stål kan rengøres med en letfugtig fnugfri klud.

Området bag klingen bør også rengøres med jævne mellemrum ved hjælp af en fugtig klud. Når klingen skal tages af benyttes en egnet mønt til at dreje låseskruen i midten af klingen 90° i urets retning. Når klingen igen skal sættes på følges denne instruktion i

modsat rækkefølge.

Når klingen skal skiftes, må låseskruen placeres i midten af den nye kniv.

#### Aftagning af stoppladen

Ved grundig rengøring kan stoppladen tages af.

For at forebygge risiko for tilskadekomst bør man imidlertid altid først fjerne klingen. Drej grebet for valg af skivetykkelse hen til udløsermarkeringen. Fra denne position kan stoppladen trækkes sidelæns af. Når stoppladen skal sættes på igen, må grebet stå på den samme position.

#### Ledningsoprul

I perioder hvor apparatet ikke er i brug, kan ledningen rulles op på undersiden.

#### Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

#### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Ⓢ Universalskärmsmaskin

### **Bästa kund!**

Innan du använder apparaten måste du läsa bruksanvisningen noga.

### **Anslutning till vägguttaget**

Apparaten bör endast anslutas till ett felritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### **Komponenter**

1. Tryckknapp
2. Utlösningsknapp
3. Elsladd
4. Stopplatta
5. Skinkskärningsblad
6. Säkerhetshållare med fingerskydd (för små restbitar)
7. Spår för glidbrickan
8. Skivregleringsknapp
9. Uppsamlingsbricka
10. Elsladdens förvaring
11. Sågtandat blad
12. Låsskruv
13. Glidbricka
14. Basplatta
15. Märkplåt (på apparatens undersida)

### **Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.

- Låt inte skärmsmaskinen komma i kontakt med öppen låga eller heta ytor såsom spisplattor.
- Glidbrickan och stopplattan bör vara ordentligt fastmonterade då du använder apparaten.
- Av säkerhetsskäl bör du alltid föra stopplattan till dess utgångsläge så att den ligger i linje med bladet efter användningen.
- **Varning:** apparaten får användas endast då glidbrickan och säkerhetshållaren med fingerskydd är ordentligt monterade och rätt inställda för användning, förutsatt att storleken eller formen på livsmedlet som ska skäras inte omöjliggör detta.
- Använd inga andra tillbehör eller delar än de som följer med denna apparat eller som rekommenderas av tillverkaren.
- Denna skärmsmaskin lämpar sig **inte** för att skära frysta livsmedel.
- **Varning:** rör inte bladet medan apparaten är i gång och försök under inga omständigheter att stoppa bladet medan det ännu roterar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med bladets egg. Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller

försäljaren.

- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

## **Funktion**

### **Användningsområden**

Skärmaskinen är ämnad för att skära bröd, smörgåsmat, skinka, ost, stekt kött och andra livsmedel som lämpar sig att skäras i skivor.

### **Korttidsanvändning**

Apparaten har konstruerats för att endast används korta stunder, dvs den bör inte användas kontinuerligt längre än 10 minuter. Stäng sedan av apparaten och låt motorn svalna innan den kopplas på igen.

### **Placering av skärmaskinen**

Skärmaskinen måste stå på ett jämnt och stadigt underlag.

### **Montera/ta bort glidbrickan**

I basplattan finns två spår, ett på varje sida, i vilka glidbrickan ska passas in.

För att ta bort glidbrickan skall skivregleringsknappen vridas till **0**-läge och därefter kan glidbrickan dras bakåt och avlägsnas.

### **Inställning av skivornas tjocklek**

Skivornas tjocklek kan ändras med skivregleringsknappen. För alltid tillbaka stopplattan till utgångsläget (noll) efter användningen.

### **Sågtandat blad**

Det sågtandade bladet används för att skiva bröd. För att byta blad bör du förfara enligt instruktionerna i kapitlet '*Så tas bladet*

*loss för rengöring*'.

### **Skinkskärare**

Skinkskärningsbladet används för att skiva skinka, ost o.dyl. För att byta blad bör du förfara enligt instruktionerna i kapitlet '*Så tas bladet loss för rengöring*'.

### **Utlösningssknapp**

När du vill använda apparaten trycker du först in utlösningssknappen och därefter trycker du ned tryckknappen och håller den nedtryckt. Apparaten är i gång endast medan tryckknappen hålls nedtryckt.

Då tryckknappen släpps upp slår apparaten av.

### **Skivning**

Följ de ovannämnda instruktionerna när du använder skärmaskinen.

- Justera den önskade skivtjockleken.
- Montera fast uppsamlingsbrickan under apparaten så att brickan är stadigt fastsatt i båda spåren.
- Använd den högra handen för att placera maten som skall skivas på glidbrickan och tryck maten mot stopplattan.
- Placera säkerhetshållaren på glidbrickan med hållarens noppriga sida vänd mot bladet.
- Använd vänstra handen för att trycka ned utlösningssknappen tillika som du trycker på tryckknappen, och för glidbrickan mot det roterande bladet. Tryck samtidigt säkerhetshållaren med maten försiktigt mot bladet.
- Säkerhetshållaren möjliggör en säker hantering av maten medan skivning pågår.
- När du har skivat färdigt släpper du upp tryckknappen för att stänga av apparaten.
- Av säkerhetsskäl bör du alltid föra stopplattan till dess utgångsläge efter användning så att den ligger i linje med bladet.



### Praktiska råd

- När du skivar en limpa som har tjockare eller hårdare skorpan på ena sidan, bör den tryckas mot bladet med skorpan mot eggen.
- När du skär ost, eller när du skivar mycket tunna skivor, bör du torka bladet med en lätt fuktig trasa innan du skär. Det gör det lättare att skära.
- När du skär skinka skall den feta sidan alltid vara uppåt.

### Rengöring och skötsel

Rengör skärmaskinen innan den används för första gången eller om den inte använts under en längre tid.

#### Allmänt

- Rengör skärmaskinen noggrant efter användning för att förhindra att lätt förstörbara matrester samlas i den.
- Tag alltid stickproppen ur vägguttaget innan du rengör skärmaskinen eller avlägsnar tillbehör.
- Vänta tills motorn har stannat helt. Lägg stopplattan i dess utgångsläge så att bladet inte sticker ut.
- För att undvika risken för elektrisk stöt bör du inte rengöra apparaten med vatten och inte heller sänka ner den i någon vätska.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringslösningar. Vid behov kan du torka höljet med en lätt fuktad luddfri trasa. Säkerhetshållaren kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel (diska den inte i diskmaskin).

#### Så tas bladet loss för rengöring

- **Varning: bladet är extremt vasst. Var försiktig så att du inte skadar dig.**

Det rostfria bladet kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri trasa.

Området bakom bladet bör också rengöras regelbundet med en lätt fuktad trasa. För att avlägsna bladet använder du ett passande mynt för att vrida låsskruven i mitten medurs i 90°.

När du ska montera fast bladet på nytt följer du dessa instruktioner i omvänd ordning. Vid byte av blad måste låsskruven placeras genom bladets mittpunkt.

#### Så lösgörs stopplattan

Stopplattan kan lösgöras för en grundlig rengöring.

Emellertid bör bladet alltid först tas bort för att förhindra skador. Vrid skivregleringsknappen till frigöringsläget. Sedan kan stopplattan dras ut sidledes. För att lägga tillbaka stopplattan bör skivregleringsknappen vara i samma läge.

#### Förvaring av elsladden

Under perioder då apparaten inte används, kan elsladden förvaras hoprullad under apparaten.

#### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

#### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



# Monikäyttöinen viipalointikone

## Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote täyttää CE-merkintöihin vaadittavat direktiivien sanelemat vaatimukset.

## Laitteen osat

1. Painokytkin
2. Vapautuspainike
3. Liitäntäjohto
4. Vastelevy
5. Siivutusterä
6. Sormisuojaallinen turvapidike (pienille jäännöspaloille)
7. Ohjainura
8. Viipalepaksuuden säätönappi
9. Leikkealusta
10. Liitäntäjohtojohdon säilytys
11. Hammastettu pyöröterä
12. Keskuslukitusruuvi C
13. Liukualusta
14. Aluslevy
15. Arvokilpi (laitteen pohjassa)

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää.
- Älä anna laitteen koskettaa kuumia pintoja (kuten keittolevyjä) tai päästä kosketukseen avotulen kanssa.
- Älä käytä laitetta, ellei liukualustaa ja

vastelevyä ole asennettu paikalleen kunnolla.

- Turvallisuuden varmistamiseksi aseta aina vastelevy valmiusasentoon (nolla) käytön jälkeen, niin että se on samansuuntainen terän kanssa.
- **Varoitus:** Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan liukualustan kanssa ja sormisuojaallinen turvapidike asennettuna turvallisesti ja käyttöasentoon, paitsi jos leikattavan ruoan koko tai muoto estää sen käytön.
- Älä käytä mitään muita lisälaitteita tai -osia paitsi laitteen mukana tulevia tai valmistajan suosittelemia.
- Tämä viipalointikone **ei** sovellu pakastetun ruoan leikkaamiseen.
- **Varoitus:** Älä kosketa terää laitteen käytön aikana äläkä yritä pysäyttää sitä sen yhä pyöriessä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Liitäntäjohto ei saa joutua kosketukseen terän kanssa. Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä irrota sitä liitäntäjohtosta, vaan aina pistotulpasta vetämällä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden

korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitetta joudutaan korjaamaan, tulee se lähettää liikkeemme asiakaspalveluosastolle, jonka osoite löytyy tämän käyttöohjeiden liitteestä.

## **Käyttö**

### **Käyttötarkoitukset**

Viipalointikonetta käytetään leivän, leikkeleiden, kinkun, juuston, kylmän paistilihan sekä muiden tarkoitukseen sopivien ruoka-ainesten viipalointiin.

### **Lyhytaikainen käyttö**

Laitte on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan lyhyitä aikoja kerrallaan eli sitä ei saa käyttää yhtämittaisesti yli 10 minuuttia. Käännä laitteen virta pois päältä käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä, ennen kuin aloitat käytön uudestaan.

### **Viipalointikoneen sijoitus**

Viipalointikone tulee asettaa tasaiselle ja tukevalle alustalle.

### **Liukualustan asennus/irrottaminen**

Aluslevyssä on kaksi ohjainuraa, yksi kummallakin puolella, joihin liukualusta työnnetään.

Liukualusta irrotetaan kääntämällä paksuuden säätönuppi 0-asentoon ja vetämällä liukualusta ulos taaksepäin.

### **Viipaleiden paksuuden säätö**

Viipaleiden paksuus voidaan säätää portaattomasti valintanupilla. Aseta vastelevy nolla-asentoon käytön jälkeen.

### **Hammastettu pyöröterä**

Hammastettua pyöröterää käytetään leivän viipalointiin. Terä vaihdetaan luvussa *Terän irrottaminen ja puhdistus* kuvattujen vaiheiden mukaisesti.

## **Siivutusterä**

Siivutusterää käytetään kinkku- ja juustosiivujen jne. leikkaamiseen. Terä vaihdetaan luvussa *Terän irrottaminen ja puhdistus* kuvattujen vaiheiden mukaisesti.

## **Vapautuspainike**

Laitteen käyttö aloitetaan painamalla ensin vapautuspainiketta ja sitten painamalla painokytkintä ja pitämällä sitä painettuna. Laitte käy ainoastaan, kun painokytkin on painettuna. Painokytkimen vapauttaminen pysäyttää laitteen käynnin.

## **Siivujen leikkaaminen**

Käytä leikkuria yllä kuvattujen ohjeiden mukaan.

- Säädä haluamasi siivujen paksuus.
- Kiinnitä leikkelealusta laitteen alle siten, että alusta istuu turvallisesti molemmissa urissa.
- Aseta oikealla kädellä siivuttava ruoka liukualustalle ja paina sitä vastelevyä vasten.
- Aseta turvapidike liukualustalle nastapuoli terään päin.
- Pidä vasemmalla kädellä vapautuspainiketta alhaalla ja paina samanaikaisesti painokytkintä ja liikuta liukualustaa pyörivää terää kohti. Paina samanaikaisesti kevyesti turvapidikettä, jonka päällä ruoka on, terän suuntaan.
- Teräpidike varmistaa sen, että ruokaa on turvallista käsitellä siivujen leikkaamisen aikana.
- Kun siivujen leikkaaminen on suoritettu, sammuta laite käynti vapauttamalla painokytkin.
- Turvallisuuden varmistamiseksi aseta aina vastelevy valmiusasentoon käytön jälkeen, niin että se on samansuuntainen terän kanssa.

## **Hyödyllisiä vinkkejä**

- Kun viipaloit leipää, aseta rapea kuori terää vasten.
- Kun leikkaat juustosiivuja tai haluat erittäin ohuita viipaleita, kostuta terä

kostealla kankaalla ennen käyttöä. Tämä helpottaa viipalointia.

- Kun viipaloit kinkkua, jossa on rasvakerros, aseta kinkku rasvapuoli ylöspäin.

### **Puhdistus ja hoito**

Puhdista leikkuri ennen ensimmäistä käyttökertaa sekä silloin, kun se on ollut pitkään käyttämättä.

### **Yleistä**

- Jotta ruoantähteet eivät kerääntyisi leikkuriin, puhdista se huolellisesti käytön jälkeen.
- Irrota aina pistotulppa rasiasta ennen puhdistamista tai lisälaitteiden irrottamista.
- Odota, että laitteen moottori pysähtyy kokonaan. Aseta vastelevy valmiusasentoon niin, että terä ei ulkone laitteesta.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä mihinkään nesteeseen.
- Älä käytä hioma-aineita tai karheita puhdistusaineita. Rungon voi pyyhkiä kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla. Turvapidikkeen voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella (älä pese sitä astianpesukoneessa).

### **Terän irrottaminen ja puhdistus**

- **Varoitus: Terä on erittäin terävä. Varo, ettet loukkaa itseäsi.**

Voit puhdistaa ruostumattomasta teräksestä valmistetun terän kostealla, nukattomalla kankaalla.

Terän takana oleva alue on myös toisinaan syytä puhdistaa kostealla kankaalla. Terä voidaan irrottaa kääntämällä sopivalla kolikolla terän keskuskukitusruuvia 90° myötäpäivään.

Näitä ohjeita on seurattava päinvastaisessa järjestyksessä terän asentamiseksi takaisin paikalleen. Terää vaihdettaessa lukitusruuvi on asennettava uuden terän keskustan läpi.

### **Vastelevyn irrottaminen**

Vastelevy voidaan irrottaa sen perusteellista puhdistusta varten.

Vammojen välttämiseksi terä on kuitenkin irrotettava aina ensin. Kierrä paksuuden säätönuppia sen irrotusmerkkiin asti. Vastelevy voidaan vetää tästä asennosta ulos sivuttain. Kun terä asennetaan takaisin paikalleen, säätönupin on oltava samassa asennossa.

### **Verkkoliitäntäjohdon säilytys**

Kun laite ei ole käytössä, verkkoliitäntäjohdon voi kiertää säilytystilaan laitteen alle.

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### **Takuu**

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)



# Krajalnica wieloczynnościowa

## Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do używania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.

## Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

## Zestaw

1. Włącznik
2. Przycisk zwalniający
3. Przewód zasilający
4. Płyta ustalająca
5. Ostrze do krojenia wędlin
6. Uchwyt z osłoną na palce (do krojenia niewielkich kawałków)
7. Rowki prowadzące
8. Regulator grubości krojenia
9. Tacka na plastry
10. Schowek na zwinięty przewód zasilający
11. Ostrze ząbkowane
12. Centralna śruba blokująca
13. Przesuwana tacka
14. Podstawa
15. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)

## Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza,

niewidoczna usterka powstała z tego powodu może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Trzymać krajalnicę z dala od otwartego ognia lub gorących powierzchni, takich jak palniki kuchenne.
- Nie włączać urządzenia zanim przesuwana tacka i płyta ustalająca nie zostaną prawidłowo umieszczone.
- Ze względu na bezpieczeństwo, po zakończeniu czynności należy zawsze ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynku (zero), czyli tak aby była w tej samej płaszczyźnie co ostrze.
- **Uwaga:** krajalnicę należy używać wyłącznie w połączeniu z przesuwaną tacką i uchwytem z osłoną na palce, chyba że rozmiar lub kształt krojonej żywności uniemożliwia ich zastosowanie.
- Nie stosować innych akcesoriów ani części niż te dołączone do urządzenia lub zalecane przez producenta.
- Krajalnica **nie** nadaje się do krojenia mrożonej żywności.
- **Uwaga:** nie dotykać ostrza podczas używania krajalnicy, ani nie próbować go zatrzymywać, kiedy jeszcze się obraca.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Uważać, aby przewód zasilający nie zetknął się z ostrzem urządzenia. Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub

umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

## **Instrukcja obsługi**

### **Zastosowanie**

Krajalnica jest przeznaczona do krojenia chleba, wędlin, szynki, sera, zimnych pieczeni i innej żywności nadającej się do pokrojenia w plastry.

### **Ograniczony czas pracy krajalnicy**

Krajalnica jest przeznaczona wyłącznie do krótkotrwałej pracy, to znaczy nie można jej używać bez przerwy dłużej niż przez 10 minut. Jeżeli czynność krojenia ma potrwać dłużej, po 10 minutach należy krajalnicę wyłączyć, poczekać aż ostygnie i ponownie włączyć.

### **Ustawianie krajalnicy**

Urządzenie powinno być ustawione na równej, gładkiej i stabilnej powierzchni.

### **Nakładanie/zdejmowanie przesuwanej tacki**

W podstawie znajdują się dwa rowki prowadzące, po jednym z każdej strony, w które należy wprowadzić przesuwaną tackę. Aby zdjąć przesuwaną tackę, przekręcić regulator grubości krojenia do pozycji **0** i wysunąć tackę do tyłu.

### **Dobieranie grubości krojonych plastrów**

Grubość krojenia nastawia się odpowiednim pokrętle płynnie obracającego się regulatora. Po zakończeniu czynności ściankę ustalającą należy zawsze ustawić w pozycji spoczynkowej (zero).

### **Ostrze ząbkowane**

Ostrze ząbkowane służy do krojenia pieczywa. Aby zmienić ostrze, postępować zgodnie z opisem w punkcie *Zdejmowanie i czyszczenie ostrza*.

### **Ostrze do krojenia wędlin**

Ostrze to przeznaczone jest do krojenia wędlin, serów itp. Aby zmienić ostrze, postępować zgodnie z opisem w punkcie *Zdejmowanie i czyszczenie ostrza*.

### **Przycisk zwalniający**

W celu uruchomienia krajalnicy najpierw nacisnąć przycisk zwalniający, a następnie przycisnąć i przytrzymać włącznik. Krajalnica pracuje tylko wtedy, kiedy włącznik jest przyciśnięty. Zwolnienie włącznika powoduje zatrzymanie pracy urządzenia.

### **Krojenie**

Posługując się krajalnicą należy postępować wg następujących instrukcji:

- Ustawić żadaną grubość krojenia.
- Nałożyć tackę na plastry pod krajalnicą, umieszczając ją bezpiecznie w obydwu rowkach.
- Prawą ręką położyć żywność przeznaczoną do krojenia na przesuwaną tacce i przycisnąć do płyty ustalającej.
- Nałożyć uchwyt, stroną z wypustkami

skierowaną do ostrza, na przesuwaną tackę.

- Lewą ręką przycisnąć przycisk zwalniający jednocześnie naciskając włącznik, po czym przesunąć przesuwaną tackę wzdłuż obracającego się ostrza. W tym samym czasie, za pomocą uchwytu z osłoną, lekko docisnąć żywność w kierunku ostrza.
- Uchwyt z osłoną pozwala w bezpieczny sposób przytrzymać żywność podczas krojenia.
- Po zakończeniu krojenia zwolnić włącznik, aby wyłączyć krajalnicę.
- Po zakończeniu czynności ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynku (zero), czyli tak aby była w tej samej płaszczyźnie co ostrze.

### **Porady praktyczne**

- Krojąc bochenek chleba, który ma dobrze wypieczoną skórę, należy tak go umieścić w krajalnicy, aby dobrze wypieczona powierzchnia ustawiona była przodem do tarczy krojącej.
- Krojąc ser, lub inny produkt, na bardzo cienkie plastry, należy najpierw przetrzeć tarczę ostrza wilgotną ściereczką. Dzięki temu proces krojenia jest łatwiejszy.
- Krojąc szynkę, najlepiej ustawić ją tłustą częścią do góry.

### **Czyszczenie i konserwacja**

Przed pierwszym użyciem, jak również po dłuższym okresie nieużywania, krajalnicę należy wyczyścić.

### **Uwagi ogólne**

- Aby zapobiec gromadzeniu się resztek żywności na krajalnicy, należy ją dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub zdejmowania elementów czynnościowych zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Odczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma. Ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynkowej, tak aby nie

wystawało ostrze.

- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go w innych cieczach.
- Nie stosować trących ani żrących substancji czyszczących. W razie potrzeby obudowę można przetrzeć wilgotną, gładką ściereczką. Uchwyt z osłoną można myć w gorącej wodzie z delikatnym detergentem (nie myć w zmywarce do naczyń).

### **Zdejmowanie i czyszczenie ostrza**

- **Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre. Grozi skaleczeniem.**

Ostrze można czyścić wilgotną, gładką ściereczką.

Miejsce za ostrzem również należy od czasu do czasu czyścić używając wilgotnej ściereczki. W celu zdjęcia ostrza należy użyć monety i przekręcić nią centralną śrubę blokującą o 90° w prawo.

Nakładając ostrze postępować tak samo, ale w odwrotnej kolejności.

Zmieniając ostrze śrubę blokującą należy przełożyć przez środek nakładanego ostrza.

### **Zdejmowanie płyty ustalającej**

Płytę ustalającą można zdjąć, aby dokładnie wyczyścić krajalnicę.

Aby uniknąć skaleczenia, najpierw należy zdjąć ostrze. Przekręcić regulator grubości krojenia do symbolu zwolnienia. Wówczas można zdjąć płytę ustalającą przesuwając ją w bok. Przy ponownym nakładaniu płyty ustalającej pokrętło musi znajdować się w tej samej pozycji, co przy zdejmowaniu płyty.

### **Przechowywanie przewodu zasilającego**

Na dłuższy okres przechowywania urządzenia przewód zasilający można zwinąć i przechowywać w przeznaczonym do tego schowku znajdującym się pod spodem urządzenia.

## Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

## Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.





## Κόπτης πολλαπλών χρήσεων

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πιεστό κουμπί λειτουργίας
2. Κουμπί απασφάλισης
3. Ηλεκτρικό καλώδιο
4. Πλάκα τερματισμού
5. Κόπτης ζαμπόν
6. Ακριανό εξάρτημα συγκράτησης με προστατευτικό για τα δάκτυλα
7. Υποδοχή οδήγησης
8. Κουμπί επιλογής πάχους
9. Δίσκος συλλογής
10. Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου
11. Οδοντωτή λεπίδα
12. Κεντρική βίδα ασφάλειας
13. Συρόμενος δίσκος
14. Πλάκα βάσης
15. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε

σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή με τυχόν πηγές θερμότητας.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν ο συρόμενος δίσκος και η πλάκα τερματισμού δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Για λόγους ασφάλειας, μετά τη χρήση, να επαναφέρετε πάντα την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση (μηδέν) ώστε να είναι ευθυγραμμισμένη με τη λεπίδα.
- **Προσοχή:** Θα πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο όταν το συρόμενο δίσκο και το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης βρίσκονται τοποθετημένα με ασφάλεια και σε θέση λειτουργίας, εκτός αν αυτό δεν είναι εφικτό εξαιτίας του μεγέθους ή του σχήματος του τροφίμου που θα κόψετε.
- Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνοδεύουν τη συσκευή ή που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Αυτός ο κόπτης τροφίμων δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο κατεψυγμένων τροφίμων.
- **Προσοχή:** Μην αγγίζετε τη λεπίδα ενώ χρησιμοποιείτε τη συσκευή και μην επιχειρήσετε να τη σταματήσετε ενώ περιστρέφεται.
- **Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να έρθει σε επαφή με τη λεπίδα. Όταν βγάζετε το

φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φισ.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

## **Λειτουργία**

### **Χρήσεις**

Ο κόπτης έχει σχεδιαστεί για την κοπή φετών από ψωμί, αλλαντικά, ζαμπόν, τυριά, κρύα ψητά και άλλα τρόφιμα κατάλληλα για τέτοιου είδους κοπή.

### **Σύντομη λειτουργία**

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για σύντομη λειτουργία, δηλαδή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα

για διάστημα μεγαλύτερο των 10 λεπτών. Να σβήνετε τη συσκευή όταν τελειώνετε και να αφήνετε το μοτέρ να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

### **Τοποθέτηση του κόπτη**

Ο κόπτης πρέπει να τοποθετείτε σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

### **Τοποθέτηση/Αφαίρεση του συρόμενου δίσκου**

Η πλάκα βάσης περιέχει δύο υποδοχές οδήγησης, μία σε κάθε πλευρά, μέσα στις οποίες πρέπει να εισαχθεί ο συρόμενος δίσκος.

Για να αφαιρέσετε το συρόμενο δίσκο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής πάχους στη θέση «0» και τραβήξτε το συρόμενο δίσκο προς το πίσω μέρος.

### **Ρύθμιση πάχους φετών**

Το πάχος φετών ρυθμίζεται με το κουμπί ρύθμισης. Μετά τη χρήση, να επαναφέρετε πάντα την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση (μηδέν).

### **Οδοντωτή λεπίδα**

Η οδοντωτή λεπίδα χρησιμοποιείται για την κοπή φετών από ψωμί. Για να αλλάξετε τη λεπίδα, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Αποσύνδεση και καθαρισμός λεπίδας».

### **Κόπτης ζαμπόν**

Ο κόπτης ζαμπόν χρησιμοποιείται για την κοπή φετών από ζαμπόν, τυρί, κτλ. Για να αλλάξετε τη λεπίδα, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Αποσύνδεση και καθαρισμός λεπίδας».

### **Κουμπί απασφάλισης**

Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, πιέστε πρώτα το κουμπί απασφάλισης και κατόπιν πιέστε παρατεταμένα το πιεστό κουμπί λειτουργίας. Η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν το πιεστό κουμπί είναι πατημένο.

Αν αφήσετε το πιεστό κουμπί,

απενεργοποιείται η συσκευή.

### **Κοπή φετών**

Για λόγους ασφάλειας, να ακολουθείτε πάντα τις παραπάνω οδηγίες πριν θέσετε τον κόπτη φετών σε λειτουργία.

- Ρυθμίστε στο πάχος φετών που επιθυμείτε.
- Προσαρμόστε το δίσκο συλλογής κάτω από τη συσκευή με τρόπο ώστε ο δίσκος να είναι τοποθετημένος με ασφάλεια και στις δύο τροχιές.
- Με το δεξί χέρι σας, τοποθετήστε το τρόφιμο που θα κόψετε στο συρόμενο δίσκο και πιέστε το επάνω στην πλάκα τερματισμού.
- Τοποθετήστε την υποδοχή ασφάλειας στο συρόμενο δίσκο, με την πλευρά με τις βίδες προς τη λεπίδα.
- Με το αριστερό χέρι σας, πιέστε το κουμπί απασφάλισης και σχεδόν ταυτόχρονα το πιεστό κουμπί λειτουργίας, και κατόπιν μετακινήστε το συρόμενο δίσκο επάνω στην περιστρεφόμενη λεπίδα. Παράλληλα, πιέστε ελαφρά προς τη λεπίδα το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης με το τρόφιμο που θα κόψετε.
- Το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης εξασφαλίζει τον ασφαλή χειρισμό του τροφίμου κατά την κοπή.
- Όταν ολοκληρώσετε το κόψιμο φετών, αφήστε το πιεστό κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Για λόγους ασφάλειας, μετά τη χρήση, να επαναφέρετε πάντα την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση ώστε να είναι ευθυγραμμισμένη με τη λεπίδα.

### **Πρακτικές συμβουλές**

- Όταν κόβετε μια φραντζόλα ψωμί της οποίας η μία πλευρά είναι πιο σκληρή από την άλλη, θα πρέπει να τοποθετήσετε τη φραντζόλα κόντρα στη λεπίδα με τρόπο ώστε η σκληρή πλευρά να βρίσκεται απέναντι στην κόψη της λεπίδας.
- Όταν κόβετε τυρί, ή κάποιο άλλο

τρόφιμο σε πολύ λεπτές φέτες, χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά βρεγμένο πανί για να βρέχετε τη λεπίδα πριν από την κοπή. Έτσι, διευκολύνεται η διαδικασία της κοπής.

- Όταν κόβετε ζαμπόν, φροντίστε η πλευρά με το λίπος να είναι στραμμένη προς τα επάνω.

### **Καθαρισμός και φροντίδα**

Καθαρίστε τον κόπτη φετών πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά ή μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν τον χρησιμοποιήσατε.

### **Γενικά**

- Για να μη συγκεντρώνονται σωματίδια τροφίμων στον κόπτη φετών, καθαρίστε τον καλά μετά τη χρήση.
- Να βγάζετε πάντα το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα πριν καθαρίσετε τον κόπτη φετών ή αποσυνδέσετε τυχόν εξαρτήματά του.
- Περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί τελείως το μοτέρ. Φέρτε την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση έτσι ώστε να μην προεξέχει η λεπίδα.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό και μην τη βυθίζετε σε κανένα υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα. Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να σκουπίσετε το περίβλημα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι. Μπορείτε να καθαρίσετε το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό (μην το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων).

### **Αποσύνδεση και καθαρισμός λεπίδας**

- **Προσοχή:** Η λεπίδα είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Προσέξτε μην τραυματιστείτε.

Μπορείτε να καθαρίσετε τη λεπίδα από ανοξειδωτο ατσάλι με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

Θα πρέπει να καθαρίζετε περιστασιακά την περιοχή πίσω από τη λεπίδα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί. Για να βγάλετε τη λεπίδα, χρησιμοποιήστε ένα κέρμα κατάλληλου μεγέθους για να περιστρέψετε την κεντρική βίδα ασφάλειας δεξιόστροφα κατά 90°.

Για να τοποθετήσετε ξανά τη λεπίδα, ακολουθήστε τις οδηγίες αυτές με αντίστροφη σειρά.

Όταν αλλάζετε τη λεπίδα, πρέπει να τοποθετείτε τη βίδα ασφάλειας μέσα από το κέντρο της καινούργιας λεπίδας.

### **Αποσύνδεση της πλάκας τερματισμού**

Μπορείτε να βγάλετε την πλάκα τερματισμού για να την καθαρίσετε καλά.

Ωστόσο, να βγάζετε πάντα πρώτα τη λεπίδα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού. Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής πάχους στη θέση απασφάλισής του. Από αυτήν τη θέση μπορείτε να βγάλετε την πλάκα τερματισμού πλαγίως. Όταν τοποθετείτε ξανά την πλάκα τερματισμού, το κουμπί επιλογής πρέπει να βρίσκεται στην ίδια θέση.

### **Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου**

Μπορείτε να τυλίξετε το ηλεκτρικό καλώδιο κάτω από τη συσκευή κατά τις περιόδους που δεν τη χρησιμοποιείτε.

### **Απορριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω

δημόσιων σημείων συλλογής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή

δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



# Универсальная ломтерезка

## Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте эти указания.

## Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

## Устройство

1. Кнопка включения
2. Замковая кнопка
3. Шнур питания
4. Стопорная пластина
5. Нож для нарезки ветчины
6. Держатель остатков продукта с защитой пальцев
7. Направляющий паз
8. Регулятор толщины нарезки
9. Приемный лоток
10. Место парковки шнура питания
11. Нож с пилообразной заточкой
12. Центральный крепежный винт
13. Каретка
14. Основание
15. Заводская табличка (на нижней части прибора)

## Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно

установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Не допускайте соприкосновения корпуса прибора с горячими поверхностями (например, с конфорками кухонной плиты) или с другими источниками открытого тепла.
- Не включайте прибор, пока каретка и стопорная пластина не будут правильно установлены.
- Во избежание несчастного случая всегда оставляйте стопорную пластину в исходном положении после пользования прибором, так, чтобы она была на одном уровне с ножом.
- **Внимание!** Прибором можно пользоваться только в том случае, когда каретка и держатель остатков продукта установлены правильно и надежно и находятся в рабочем положении; иное допускается только в случае крайней необходимости, когда размер и форма нарезаемого продукта делают это абсолютно неизбежным.
- Используйте только те принадлежности или части, которые входят в комплект поставки прибора или те, которые рекомендованы производителем.
- Данная ломтерезка **не предназначена** для нарезки замороженных продуктов.
- **Внимание!** Не прикасайтесь к ножу во время работы прибора и не

пытайтесь его остановить, когда он все еще вращается.

- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования**
  - **при любой неполадке**
  - **перед чисткой прибора.**
- Следите за тем, чтобы шнур питания не прикасался к ножу. Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из стенной розетки, а только за саму вилку.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Фирма не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к

данной инструкции.

## **Эксплуатация**

### **Область применения**

Ломтерезка предназначена для нарезки хлеба, колбасы, ветчины, сыра, холодного жареного мяса и других пищевых продуктов, пригодных для нарезки.

### **Работа в кратковременном режиме**

Данный электроприбор предназначен только для работы в кратковременном режиме, т.е. ломтерезка не должна работать непрерывно в течение более 10 минут. После этого выключите электроприбор и дайте двигателю остыть перед повторным включением.

### **Установка ломтерезки**

Ломтерезка должна стоять на ровной твердой поверхности.

### **Установка и снятие каретки**

В основании прибора имеется два направляющих паза, по одному на каждой стороне, в которые вставляется каретка.

Чтобы снять каретку, установите регулятор толщины нарезки на «0» и потяните каретку на себя.

### **Регулирование толщины нарезки**

С помощью регулятора толщины нарезки можно регулировать толщину нарезаемых ломтей. Всегда возвращайте стопорную пластину в исходное (нулевое) положение после применения прибора.

### **Нож с пилообразной заточкой**

Нож с пилообразной заточкой применяется для нарезки хлеба. Чтобы заменить нож, действуйте, как описано в разделе «**Отсоединение и чистка ножа**».



## **Нож для нарезки ветчины**

Нож для нарезки ветчины применяется для нарезки ветчины, сыра и т.д. Чтобы заменить нож, действуйте, как описано в разделе «**Отсоединение и чистка ножа**».

## **Замковая кнопка**

Чтобы включить прибор, сначала нажмите замковую кнопку, затем нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку включения. Прибор работает только при нажатой кнопке включения. При отпускании кнопки прибор отключается.

## **Нарезка**

Порядок действий при нарезке продуктов:

- Установите желаемую толщину ломтей.
- Установите приемный лоток на нижнюю часть прибора, чтобы он надежно вошел в оба паза.
- Положите правой рукой продукт для нарезки на каретку и прижмите его к стопорной пластине.
- Установите безопасный держатель остатков продукта на каретку рифленой поверхностью к ножу.
- Нажмите левой рукой замковую кнопку и, нажимая одновременно кнопку включения, двигайте каретку к вращающемуся ножу. В то же время слегка поджимайте к ножу держатель остатков с продуктом.
- Держатель остатков обеспечивает безопасное обращение с продуктом при нарезке.
- После завершения нарезки отпустите кнопку включения, чтобы отключить прибор.
- Во избежание несчастного случая всегда возвращайте стопорную пластину в исходное положение после использования прибора,

чтобы она была на одном уровне с ножом.

## **Практические советы**

- При нарезке хлеба подводите хлеб к ножу коркой, а не мякотью.
- При нарезке сыра или любого другого продукта очень тонкими ломтиками слегка смочите нож водой, это облегчит процесс нарезки.
- При нарезке ветчины следите за тем, чтобы она была обращена жиром вверх.

## **Чистка и уход**

Прибор нужно тщательно вычистить перед первым применением, а также, если он не использовался в течение длительного периода времени.

## **Общие указания**

- Тщательно очищайте ломтерезку после использования, чтобы не допустить скопления в ней частиц скоропортящихся продуктов.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой или перед отсоединением от ломтерезки каких-либо принадлежностей.
- Дождитесь полной остановки двигателя. Приведите стопорную пластину в исходное положение так, чтобы нож не выступал.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте прибор водой и не погружайте его в жидкости.
- Не пользуйтесь абразивными или сильнодействующими чистящими растворами. Если необходимо, корпус прибора можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью. Держатель остатков продукта можно мыть горячей водой с мягким моющим средством (не мойте его в посудомоечной

машине).

### **Отсоединение и чистка ножа**

- **Предупреждение! Нож очень острый. Соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться.**

Нож из нержавеющей стали можно почистить слегка увлажненной безворсовой тканью.

Пространство за ножом нужно также периодически очищать, пользуясь слегка увлажненной тканью. Чтобы отсоединить нож, возьмите подходящую для этого монету и поверните центральный крепежный винт на 90° по часовой стрелке.

При установке ножа на место выполните это указание в обратном порядке.

При замене ножа крепежный винт нужно установить по центру нового ножа.

### **Отсоединение стопорной пластины**

Чтобы тщательно очистить стопорную пластину, ее нужно снять.

При этом сначала всегда снимайте нож, чтобы не порезаться. Установите регулятор толщины нарезки на метку его отсоединения. При этом положении стопорную пластину можно снять, потянув ее в сторону. При обратной установке стопорной пластины регулятор толщины нарезки должен быть в том же положении.

### **Хранение шнура питания**

Если вы не собираетесь пользоваться электроприбором в течение некоторого времени, можно намотать шнур питания на нижнюю часть электроприбора.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.









**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

Kundendienst Ausland

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Danmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brondby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE,  
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,  
7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE,  
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE,  
Tallinna 6A, tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ,  
Jalaka 1A, tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ,  
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE,  
Pikk 1B, tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika  
FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4,  
1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 03 88 47 62 08  
Fax 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN CO.  
Bahar Administration and  
Commercial Center  
No. 668, 7th Floor, Ave.  
South Bahar  
TEHRAN – IRAN  
Tel.: 009821-7516483  
e-mail: info@iranseverin.com  
Internet: www.iranseverin.com

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga,  
Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building,  
Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01  
253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
41, rue de la poudrerie  
3364 Leudelange  
Tel.: 37 94 94 1  
Fax: 37 20 74

**Macedonia**

KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20  
1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

Serv-Serwis Sp. z o.o.  
ul.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

**Орбита Сервис**

123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,  
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,  
Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
eMail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Puh 0207 599 860  
Fax 0207 599 803

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllenvångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 02.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8188.0000