

- PL** Ergonomiczna i łatwa obsługa.
- CZ** Ergonomická a jednoduchá obsluha.
- SK** Ergonomická a jednoduchá obsluha.
- HU** Ergonómikus és egyszerű kezelés.
- RO** Întreținere ușoară și economică.
- RU** Экономичный и легкий уход за прибором.
- BG** Ергономична и лесна поддръжка.
- UA** Зручність і простота експлуатації.
- EN** Ergonomic and easy maintenance.



- PL** Precyzyjne krojenie. Podajesz zawsze świeże produkty.
- CZ** Přesné krájení. Dáváte na stůl vždy čerstvé produkty.
- SK** Precízne krájanie. Možné podávať stále svieže produkty.
- HU** Precíz vágás. Mindig friss termék az asztalon.
- RO** Felere de precizie. Întotdeauna vei servi produse proaspete.
- RU** Аккуратная нарезка. Ваши продукты всегда будут оставаться свежими.
- BG** Прецизно рязане. Вие винаги сервирате пресни продукти.
- UA** Точність нарізання. Завжди свіжі продукти на столі.
- EN** Precision slicing. You always serve fresh products.



- PL** Nóż ze stali szlachetnej. Nie wymaga ostrzenia.
- CZ** Krájecí nůž z ušlechtilé oceli. Není nutné ostření.
- SK** Nôž z ušľachtilej oceli. Nie je nutné ostriť.
- HU** Nemesacél kés. Nem igényel élezést.
- RO** Lama este dintr-un oțel foarte fin. Nu necesită ascuțire.
- RU** Лезвие сделано из высококачественной стали и не требует дополнительной заточки.
- BG** Лазарно наточен нож, който не се нуждае от подостряне.
- UA** Ніж з високоякісної сталі. Не треба гострити.
- EN** Blade made of extra-fine steel. It never need sharpening.

zelmer

Alexis Krajalnica Slicer



instrukcja
użytkowania
user
manual

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KRAJALNICA Typ 493 4-6	RO INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE DISPOZITIV DE TĂIERE PENTRU ALIMENTE Tip 493 16-18	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA PJAUSTYKLĖ Tipas 493 28-30
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÝ KRÁJEČ Typ 493 7-9	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА Тип 493 19-21	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA GRIEZĒJS Tips 493 31-33
SK NÁVOD NA OBSLUHU ELEKTRICKÝ KRÁJAČ Typ 493 10-12	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ЕЛЕКТРИЧЕСКА РЕЗАЧКА Тип 493 22-24	ET KASUTUSJUHEND VIILULÕIKUR Tüüp 493 34-36
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS ELEKTROMOS SZELETELŐ 493 Típus 13-15	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕРІЗКА Тип 493 25-27	EN USER MANUAL ELECTRIC SLICER Type 493 37-39

493-141



Alexis Krajalnica Slicer

Linia Produktów Product Line

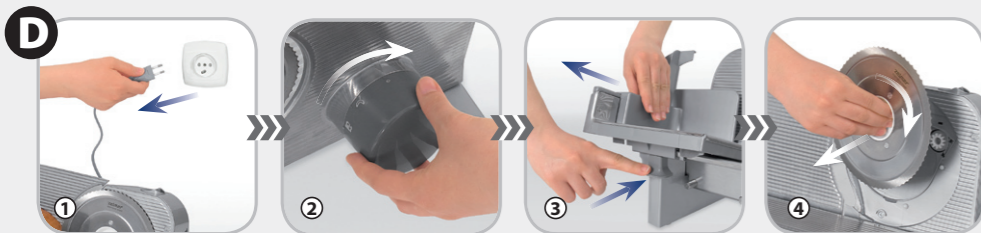
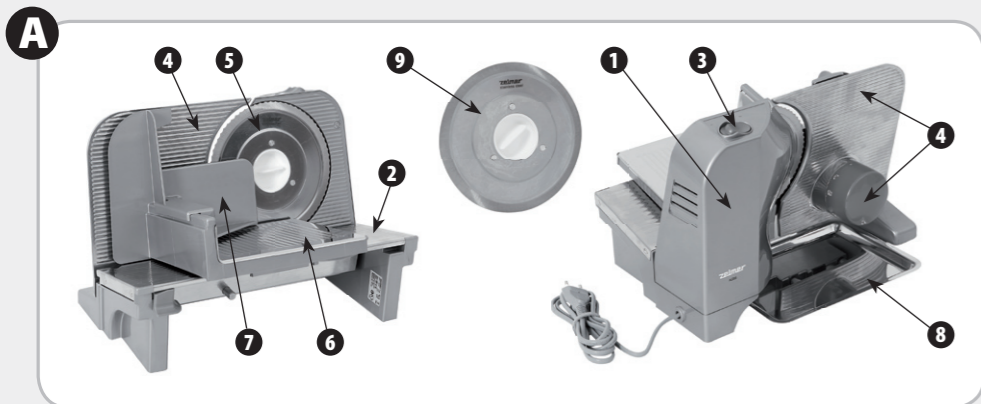


zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania. Krajalnica służy do użytku w gospodarstwie domowym. Jest urządzeniem, przy pomocy którego można szybko i bez wysiłku pokroić: pieczywo, wędliny, mięso bez kości, sery, owoce i warzywa.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania krajalnicy

- Krajalnica nie jest przeznaczona do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Krajalnicę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania krajalnicy w obecności dzieci.
- Nigdy nie blokuj przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Nie zanurzaj krajalnicy w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą.
- Krajalnica musi być używana z wykorzystaniem ślizgowego stołu podajnika (wózka) i dociskacza, chyba że jest to niemożliwe z uwagi na wielkość i kształt produktu.
- Przed czyszczeniem krajalnicy zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania. Nie dopuszczaj dzieci do urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie dociskaj małych produktów ręką.
- Do dociskania końcówek krojonego produktu (np. koń-

cowe kromki chleba) oraz małych kawałków (o wymiarach do 60 mm), stosuj wyłącznie dociskacz.

- Zwracaj uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kuchenek gazowych czy elektrycznych.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź poprawność założenia noża.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy demontażu, myciu i montażu noża.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością krojonego produktu ani silnym jego przyciskaniem (dociskaczem).
- Włączając krajalnicę zwróć szczególną uwagę na prawidłowe ułożenie lewej dłoni na obudowie i poprawne wciśnięcie przycisku wyłącznika.
- Używaj krajalnicy wyłącznie do krojenia żywności.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci.
- Nie używaj krajalnicy do krojenia: suchego pieczywa, mrożonej żywności, mięsa z kośćmi, owoców z twardymi pestkami (np. moreli, śliw, itp.), produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Oczyszcz krajalnicę po każdorazowym jej użyciu.
- Nie zdejmuj resztek pozostałych na nożu przy włączonym urządzeniu.
- Do czyszczenia noża używaj miękkiej szczoteczki lub pędzelka.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Zakres grubości krojenia	od 0 do 15 mm
Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy	10 minut
Czas przerwy przed ponownym użyciem	30 minut
Hałas urządzenia (L _{WA}):	75 dB/A

Krajalnice typ: 493.5, 493.6 zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia. □
Krajalnice ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Notes

Typy krajalnic ZELMER

Typ krajalnicy	Nastawiak		Tacka		Stół			Wózek		Nóż do szynki
	Tworzywo	Aluminium	Tworzywo	Błacha chromoniklowa	Stały	Składany	Ukośny stały	Tworzywo	Błacha chromoniklowa	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach

Opis urządzenia (Rys. A)

Krajalnica do krojenia produktów spożywczych składa się z:

Układu napędowego, w którego skład wchodzi:

- 1 Korpus.
- 2 Stół z blokadą wózka z elementami z blachy chromoniklowej.
- 3 Przycisk wyłącznika z blokadą wyłącznika.
- 4 Nastawiak z pokrętką do nastawiania grubości krojenia.
- 5 Nóż krążkowy z uchwytem zaciskowym (do zamocowania noża w napędzie) wykonany ze stali nierdzewnej o ząbkowanej krawędzi charakteryzujący się dużą sztywnością i twardością oraz pozwalający kroić różne produkty z jednakowo dobrym skutkiem.

oraz pozostałych elementów:

- 6 Wózka z tworzywa sztucznego (z elementami chromoniklowymi dla typu 493.5, 493.6). Wózek jest łatwo zdejmowalny ze stołka krajalnicy.
- 7 Dociskacza, który służy do podtrzymywania produktów o niewielkich rozmiarach. Podobnie jak wózek, dociskacz zabezpiecza dłoń obsługującego przed dostępem do obracającego się noża.
- 8 Tacki wykonanej z blachy chromoniklowej dla typu 493.6 lub z tworzywa sztucznego dla wszystkich pozostałych krajalnic umieszczanej podczas krojenia obok krajalnicy tak, aby ukrojone plastry swobodnie się na niej układały.
- 9 Krajalnica typ 493.6, wyposażona jest w specjalny nóż do szynki. Ponadto krajalnice typ 493.6 posiadają dodatkowe zabezpieczenie, tzn. nie uruchomią się, jeżeli wózek nie zostanie umieszczony na stoliku.

Przygotowanie krajalnicy do pracy (Rys. B)

- 1 Ustaw krajalnicę w miejscu zapewniającym jej wygodną obsługę, w pobliżu gniazdka sieci tak, aby wyłącznik można było naciskać kciukiem lewej ręki, a jednocześnie w prawej trzymać produkt do krojenia lub dociskacz przytrzymujący ten produkt. Błat powinien być suchy o dobrej przyczepności. Krajalnica nie może przesuwać się podczas pracy.
- 2 Nastawiak ustaw w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm.
- 3 Wsuń wózek w prowadnicę stołka aż do zatrzaśnięcia się blokady.

- 4 Połóż produkt przeznaczony do krojenia na wózku.
- 5 Na wózku zamontuj dociskacz.
- 6 Nastaw żądaną grubość krojenia przy pomocy pokrętki w zakresie od 0 do 15 mm
- 7 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.

Uruchomienie krajalnicy (Rys. C)

- 1 Lewą ręką naciśnij wyłącznik do oporu, w kierunku zgodnym z oznaczeniem naniesionym na krajalnicę.
- 2 Po zwolnieniu przycisku wraca on samoczynnie do pierwotnego położenia a krajalnica zatrzymuje się.
- 3 Prawą ręką, dociskając produkt, przesuwaj go wraz z wózkiem (i dociskaczem) od siebie do końca zasięgu wózka, po czym powróć i czynność powtarzaj w zależności od przewidzianej do pokrojenia ilości plasterów lub kromek.

Rady dotyczące krojenia

- Produkt przeznaczony do krojenia układaj na wózku w położeniu zapewniającym uzyskanie plasterów o żądanym kształcie (np. ukośnym).
- Produkty zbyt dużych rozmiarów (nie mieszczące się na wózku) potnij na mniejsze części, które łatwo można popychać dociskaczem, eliminując w ten sposób niebezpieczeństwo skaleczenia się nożem.
- Przed krojeniem żółtego sera przetrzyj nóż mokrą ściereczką (unikając kontaktu dłoni z ostrzem). **Podczas tej czynności krajalnica musi być bezwzględnie wyłączona.** Ser nie będzie przyklejał się do noża.
- Orientacyjne grubości krojenia określają symbole umieszczone przy nastawiaku (pieczywo, ser, wędliny). Producent krajalnicy zaleca krojenie poszczególnych produktów w następujący sposób:
 - pieczywo na kromki o grubości ok. 10 mm,
 - sery i wędliny półtwarde (kielbasa: żywiecka, jałowcowa, krakowska) na plastry o grubości ok. 3 mm,
 - szynka, baleron na plastry o grubości ok. 2 mm,
 - wędliny twarde, salami, sucha krakowska na plastry o grubości ok. 1 mm.
- O użyteczności decyduje w znacznym stopniu stan noża. Unikaj krojenia twardych produktów. Powoduje to szybkie tępienie noża.

Nie wolno używać kralajnicy do krojenia:

- mrożonej żywności, mięsa z kośćmi,
- owoców z twardymi pestkami, np. moreli, śliwek, itp.,
- produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.

Czyszczenie i konserwacja (Rys. D)

① Po zakończeniu pracy wyłącz kralajnicę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

② Pokrętle ustaw nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm. Takie ustawienie zabezpiecza przed przypadkowym dostępem do noża.

- Kralajnicę po każdorazowym użyciu należy wyczyścić i wytrzeć do sucha.
- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką płynem do mycia naczyń. **Nie wolno zanurzać go w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.**
- Szczególnie po krojeniu: sera, wędlin i warzyw umyj elementy urządzenia:
 - części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
 - części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Jeżeli zachodzi konieczność dokładnego wyczyszczenia kralajnicy należy uprzednio dokonać demontażu noża, wózka i nastawiaka. Demontaż tych części odbywa się w odwrotny sposób do ich montażu.

W przypadku demontażu wózka ze stolika należy:

③ Wcisnąć blokadę do oporu i wysunąć wózek z prowadnic stolika.

④ Nóż zdemontuj obracając uchwyt w prawo aż do oporu i pociągnij „go” do siebie.

- Po zdjęciu noża pędzelkiem należy usunąć resztki żywności pozostałe na nim.
- Pozostałości tłuszczu lub inne zabrudzenia widoczne na nożu myj szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając nóż za uchwyt.
- Po umyciu bardzo ostrożnie wytrzyj nóż do sucha. Ostrza noża są bardzo ostre.
- Czysty nóż zamontuj w korpusie poprzez włożenie go do gniazda i obrócenie uchwyty noża w lewo aż do wyczuwalnego oporu.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenia oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne: tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe: tel. (017) 865-81-02, e-mail: sprzedaz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji: tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04 e-mail: reklamacje@zelmer.pl

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vážení zákazníci!

Důkladně se prosím seznamte s tímto návodem k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod doporučujeme uschovat pro případ dalšího použití. Kráječ je určen pro použití v domácnosti. Používá se k rychlému a jednoduchému krájení pečiva, uzenin, masa bez kostí, sýrů, ovoce a zeleniny.

Pokyny pro bezpečně a správné používání kráječe

- **Kráječ není určen pro použití v gastronomických zařízeních.**
- Zástrčku ze zásuvky nevytahujte škubnutím za přívodní šňůru.
- Kráječ připojujte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Nezapínejte spotřebič v případě, že přívodní šňůra je poškozená nebo je viditelně poškozen kryt spotřebiče.

V případě poškození přívodní šňůry, je nutno odevzdat přístroj do odborného servisu k provedení výměny. Opravu přístroje může provádět pouze kvalifikovaný pracovník, v případě opravy v průběhu záruční lhůty, opravu musí provést pracovník autorizovaného servisu. Neoprávněný a špatně provedený zásah do přístroje může způsobit ohrožení zdraví uživatele. V případě jakéhokoliv poškození nebo poruchy přístroje doporučujeme vyhledat autorizovaný servis.

- Buďte zvláště opatrní při práci s kráječem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nikdy se neponechávejte zařízení bez dohledu, je-li v provozu.
- Nikdy neblokujte tlačítko vypínače. Můžete si způsobit úraz nebo poškodit kráječ.
- Neponořujte kráječ ve vodě ani jej neomyvejte pod tekoucí vodou.
- **Kráječ musí být používán zároveň s vozíkem a tlačítkem, toto neplatí v případě, že to znemožňuje velikost nebo tvar krájeného produktu.**
- Před přistoupením k čištění, vždy vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Nepřisouvajte malé kousky krájeného produktu rukou.
- K přisouvání malých kousků (např. konečeků salámu a chleba – do 60 mm) používejte vždy tlačítko.

- Dbejte na přívodní šňůru, aby se nedotýkala horkých povrchů, např. varných ploch elektrických nebo plynových sporáku.
- Vypněte přístroj dříve, než se přiblížíte k pohyblivým částem kráječe.
- Před uvedením kráječe do chodu, zkontrolujte, je li správně nasazen nůž.
- Zvlášť opatrně přistupujte k demontáži, mytí a montáži nože.
- Nepřetěžujte kráječ nadměrným množstvím krájeného produktu nebo silným přitlakem.
- Před zapnutím kráječe dbejte na vhodné položení levé ruky na krytu kráječe a správné zmáčknutí tlačítka vypínače.
- Kráječ používejte pouze ke krájení potravin.
- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte kráječ ke krájení suchého pečiva, mražených potravin, masa s kostí, ovoce s tvrdými peckami (např. meruňk, broskvi apod.), produktů zabalených do alobalu a plastové fólie.
- Při čištění krytu kráječe nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako emulze, pasty apod. Mohlo by dojít např. k odstranění popisů na přístroji, grafických značek apod.
- Čistěte kráječ po každém použití.
- Neodstraňujte zbytky zachycené na noži v případě, že je přístroj zapnutý.
- K čištění nože použijte měkký kartáček nebo štětec.
- **Kovové části nejsou určeny pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech kráječe tmavé skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.**

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedené na výrobním štítku produktu.

Rozsah tloušťky krájení	0 až 15 mm
Přípustná doba nepřetržitého provozu	10 minut
Minimální přestávka před dalším použitím	30 minut
Hlučnost: (LWA):	75 dB/A

Kráječe typ 493.5, 493.6 jsou konstruovány v izolační třídě II a nevyžadují zemnění.

Kráječe ZELMER splňují požadavky platných norem.

Přístroj vyhovuje nařízením:

- Nizkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Typy kráječů ZELMER

Typ kráječe	Nastavitelná deska		Tácek		Stolek			Vozík		Nůž na krájení šunky
	Umělá hmota	Sílitina hliníku	Umělá hmota	Chromniklová ocel	Umělá hmota	Sílitina hliníku	Umělá hmota	Chromniklová ocel	Umělá hmota	
493.5	–	+	+	–	–	–	+	–	+	○
493.6	–	+	–	+	–	–	+	–	+	+

○ – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči

Popis přístroje

(Obr. A)

Kráječ ke krájení potravinových výrobků se skládá z:

Pohonné jednotky, kterou tvoří:

- 1 Korpus.
- 2 Stolek se zarážkou pro vozík s prvky z chromniklové oceli.
- 3 Tlačítko vypínače.
- 4 Nastavitelná deska s knoflíkem pro nastavení tloušťky plátků.
- 5 Nůž – krájecí kotouč s upevňovacím prvkem (pro upevnění nože v pohonné jednotce) vyroben z nerezové oceli s ozubeným okrajem, je tvrdý a pevný, umožňuje krájet různé produkty se stejným dobrým výsledkem.

a ostatního vybavení:

- 6 Umělohmotného vozíku (s prvky z chromniklové oceli – typ 493.5 a 493.6), vozík lze snadno sejmut z stolku kráječe.
- 7 Tlačítka, které slouží k přisouvání malých kousků. Tlačítko, stejně jako vozík, chrání ruku před nebezpečím poranění otáčejícím se nožem.
- 8 Táčku vyrobeného z chromniklového plechu pro typ 493.6 nebo z plastu pro všechny ostatní kráječe umístovaného během krájení vedle kráječe tak, aby se krájené plátky na něm volně vršily.
- 9 Kráječ typ 493.6 je vybaven speciálním nožem na krájení šunky. Kromě toho kráječe typ 493.6 mají pojistku proti spuštění v případě, že vozík není umístěn na stolku.

Příprava kráječe k použití

(Obr. B)

- 1 Postavte kráječ na místě, kde budete mít k němu volný přístup, v blízkosti elektrické zásuvky. Kráječ umístěte tak, aby jste mohli palcem levé ruky zmáčknout tlačítko a zároveň pravou rukou držet krájený produkt nebo tlačítkem přisouvat krájený produkt k noži. Povrch musí být suchý a dobře přilnavý. Kráječ se při krájení nesmí pohybovat po povrchu stolu.
- 2 Nastavitelnou desku nastavte do polohy odpovídající tloušťce řezu 0 mm.
- 3 Nasuňte vozík do vodící drážky stolku až se zarážky zacvaknou.
- 4 Položte produkt určený ke krájení na vozíku.
- 5 K vozíku připojte přítlačný díl.
- 6 Nastavte požadovanou tloušťku plátku v rozmezí 0 mm až 15 mm.
- 7 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

Uvedení kráječe do provozu

(Obr. C)

- 1 Levou zmáčkněte vypínač až na doraz, ve směru označeném na kráječi.
- 2 Po uvolnění se vypínač automaticky vrátí do původní polohy a kráječ se vypne.

- 3 Pravou rukou přisuňte produkt k noži a přesouvejte jej zároveň s vozíkem (a tlačítkem) směrem od sebe až na konec, pak přesuňte vozík dopředu a úkon opakujte podle potřeby a požadovaného množství plátku nebo krajíců.

Doporučení pro krájení

- Produkt určený ke krájení položte na vozík tak, aby byl zaručen požadovaný tvar plátku (např. zešíkma).
- Produkty příliš velké, které by se nevešly na vozík, rozkrojte na menší části, které lze snadno přisouvat tlačítkem. Zmenšíte tak riziko poranění otáčejícím se nožem.
- Než začnete krájet tvrdý sýr, potřete nůž vlhkým hadříkem (nedotýkejte se kůrou nože). **Při tomto úkonu musí být kráječ bezpodmínečně vypnutý.** Sýr se nebude lepit k noži.
- Symboly umístěné vedle nastavitelné desky určují přibližnou tloušťku řezu (pečivo, sýr, uzeniny). Výrobce kráječe doporučuje krájet potraviny následujícím způsobem:
 - pečivo na krajíčky o tloušťce 10 mm,
 - sýry a poloměkčí uzeniny (klobásky) na plátky o tloušťce 3 mm,
 - šunka, šunkový apod. na plátky o tloušťce 2 mm,
 - tvrdé uzeniny, debrecinka, krkovička, uzené rolky na plátky o tloušťce 1 mm.
- Na kvalitu řezu má vliv ostří nože, vyvarujte se proto krájení tvrdých produktů, způsobilo by to rychlé otupení nože.

Kráječ nelze používat ke krájení:

- mražených produktů, masa s kostí,
- ovoce s tvrdými peckami např. meruňky, švestky, atd.,
- produktů zabalených do allobalu nebo do fólie.

Čištění a údržba

(Obr. D)

- 1 Po ukončení práce vypněte kráječ a vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.
- 2 Knoflíkem nastavte desku do polohy odpovídající tloušťce krájení 0 mm. Toto nastavení zneumožňuje přístup k noži a tím i případné poranění.
 - Kráječ po každém použití vyčistěte a usušte.
 - Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s použitím prostředku na mytí nádobí. Kráječ není dovoleno ponořovat do vody ani omývat pod tekoucí vodou.
 - Zvláště když jste krájeli sýr, uzeniny a zeleninu, je nutné umýt části kráječe:
 - umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím prostředku na mytí nádobí,
 - kovové části myjte v horké vodě s použitím prostředku na mytí nádobí
 - Umyté části důkladně osušte.
 - Pokud je nutno kráječ důkladně vyčistit, je nutno nejdříve odmontovat nůž, vozík a nastavitelnou desku. Demontáž těchto částí proveďte v opačném sledu k montáži.

Při demontáži vozíku postupujte takto:

- ③ Zmáčkněte blokádu na doraz a vyjměte vozík ze stolu.
 - ④ Nůž odmontujete tak, že otočíte úchytku nože doprava až na doraz a potáhnete směrem k sobě.
- Po sejmutí, odstraňte z nože pomocí štětečku zbytky potravin.
 - Zbytky tuku a jiné nečistoty myjte pod tekoucí vodou a nůž přitom držte za úchyt.
 - Po umytí opatrně osušte nůž. Pozor, ostří nože je velmi ostré.
 - Čistý nůž umístěte v korpusu, vložte jej do pouzdra a otočte úchyt nože vlevo až na doraz.

Ekologicky vhodná likvidace!

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce ani dovozce neodpovídá za případné škody způsobené nevhodným použitím spotřebiče v rozporu s návodem k obsluze. Výrobce si vyhrazuje právo na provádění konstrukčních, estetických nebo jiných změn za účelem přizpůsobení výrobku požadavkům norem, nařízení nebo z důvodů obchodních a dalších, bez předchozího oznámení těchto změn.

Vážení klienti!

Žiadame Vás o pozorné prečítanie tohto návodu na použitie. Osobitnú pozornosť je potrebné venovať bezpečnostným pokynom. Návod na použitie žiadame uchovať, aby ho bolo možné použiť aj počas doby ďalšieho používania výrobku. Krájač je určený na použitie v domácnostiach. Je zariadením, ktorým je možné krájať rýchlo a bez zbytočného úsilia: pečivo, údeniny, mäso bez kostí, syry, ovocie a zeleninu.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania krájača

- **Krájač nie je určený na používanie v prevádzkach verejného stravovania.**
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za prírodnú šnúru.
- Krájač zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Nezapínajte zariadenie, ak je prírodná šnúra poškodená alebo kryt je poškodený viditeľným spôsobom.


Ak dôjde k poškodeniu trvalo zapojenej prírodnej šnúry, musí ju vymeniť špecializovaná opravovňa, aby sa predišlo úrazu. Zariadenie smie opravovať len preškolený personál. Nesprávne vykonaná oprava môže znamenať vážne ohrozenie pre užívateľa. V prípade výskytu závad odporúčame obrátiť sa na špecializované servisné stredisko.

- Osobitnú ostražitosť venujte práci s krájačom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Nikdy neblokujte tlačidlo vypínača. Vzniká nebezpečenstvo poranenia, ako aj hrozí poškodenie zariadenia.
- **Krájač sa musí používať spolu s klzným stolom podávača (vozika) a prítlačajúcej časti, jedine že to nie je možné vzhľadom na veľkosť a tvar produktu.**
- Neponárajte krájač do vody a ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Pred čistením krájača vždy vyberte prírodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Nepritláčajte malé produkty rukou.
- Na prítlačanie koncov rezaného produktu (napríklad konce chleba) a malých kúskov (s rozmerom do 60 mm) používajte výlučne prítlačajúcu časť.
- Dávajte pozor na prírodnú šnúru, ktorá sa nesmie dotýkať teplých povrchov, napríklad plynových alebo elektrických sporákov.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k jeho pohybujúcim sa častiam počas používania zariadenie vypnite.
- Pred začatím práce skontrolujte, či je nôž správne namontovaný.
- Buďte zvlášť pozorni pri demontáži, umývaní a montáži noža.

- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom krájacieho produktu, ani jeho príliš silným prítlačaním (prítlačajúcou časťou).
- Pri zapínaní krájača venujte osobitnú pozornosť správne uloženiu ľavej dlane na kryte, ako aj správne mu zatlačeniu tlačidla vypínača.
- Krájač používajte výlučne na krájanie potravín.
- Po ukončení práce vyberte prírodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte krájač na krájanie: suchého pečiva, mrazených potravín, mäsa s kosťou, ovocia s tvrdými kôstkami (napr. marhule, slivky atď.), produktov zabalených do hliníkovej fólie alebo plastovej fólie.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod.. Môžu okrem iného odstrániť nanosené informačné grafické symboly také ako: stupnice, označenia, výstražné znaky a pod.
- Po každom použití krájača očistite.
- Nevyberajte zvyšky, ktoré ostali na noži pri zapnutom zariadení.
- Na čistenie noža používajte mäkkú kefku alebo štetec.
- **Nôž výrobku je mimoriadne ostrý. Zachovajte zvýšenú opatnosť pri používaní výrobku a akejkoľvek manipulácii – čistení, rozoberaní, umývaní.**
- **Neumývajte kovové časti v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Umývajte ručne použitím tradičných saponátových prostriedkov na umývanie riadu.**

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Rozsah hrúbky krájania	od 0 do 15 mm
Dovolený čas nepretržitej práce	10 minút
Doba prestávky pred opätovným používaním	30 minút
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 75 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.	
Krájače typ: 493.5 a 493.6 sú konštruované v II. triede izolácie, nevyžadujú uzemnenie. 	

Krájače Zelmer spĺňajú požiadavky platných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD)
– 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC)
– 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Typy krájačov ZELMER

Typ krájača	Nastavovač		Podnos		Stolík			Vozík		Nôž na krájanie šunky
	Plast	Zliatina hliníka	Plast	Chróm-niklový plech	Plast	Zliatina hliníka	Plast	Chróm-niklový plech	Plast	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – doplnkové príslušenstvo, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi

Popis zariadenia (Obr. A)

Krájač na krájanie potravinárskych produktov pozostáva z:

Pohonu – ktorý pozostáva z:

- 1 Krytu.
- 2 Stolíka s blokádou vozíka s prvkami z chróm – niklového plechu.
- 3 Tlačidla vypínača.
- 4 Otočného nastavovača pre nastavenie hrúbky krájania.
- 5 Kotúčového noža s držiakom na upínanie (pre montáž noža na pohon), zhotoveného z nehrdzavejúcej ocele s ozubenou hranou charakteristickou veľkou pevnosťou a tvrdosťou, dovoľujúcim krájať rôzne produkty s rovnako dobrým účinkom.

aj ostatných prvkov:

- 6 Plastového vozíka (s prvkami z chróm – niklového plechu u typu 493.5 a 493.6). Vozík sa zo stolíka krájača ľahko demontuje.
- 7 Prítlačajúcej časti, ktorá je určená na pridržovanie produktov malej veľkosti. Podobne ako vozík, prítlačajúca časť chráni dľaň obsluhy pred zásahom otáčajúceho sa noža.
- 8 Tácky z chrómniklovej ocele pre typ 493.6 alebo umeľohmotnej ocele pre všetky ostatné krájače, ktorá sa nachádza počas krájania vedľa krájača tak, aby sa jednotlivé plátky na nej voľne ukladali.
- 9 Krájač typ 493.6, je vybavený špeciálnym nožom na šunku. Okrem toho krájače typ 493.6 majú poisťku proti spusteniu v prípade, že vozík nie je umiestnený na stolíku.

Príprava krájača na prácu (Obr. B)

- 1 Uložte krájač na miesto umožňujúce pohodlnú obsluhu v blízkosti sieťovej zásuvky, aby vypínač bolo možné zatlačiť palcom ľavej ruky a súčasne v pravej ruke držať produkt určený na krájanie alebo prítlačajúcu časť pridržávajúcu tento produkt. Doska stolíka musí byť suchá a mať dobrú priľnavosť. Krájač sa nesmie počas práce presúvať.
- 2 Nastavovač nastavte do polohy hrúbky rezania rovnjej 0 mm.
- 3 Zasuňte vozík do vedenia stolíka až do zacvaknutia blokády.

- 4 Položte produkt určený na krájanie na vozík.
- 5 Na vozík namontujte prítlačajúcu časť.
- 6 Otočným nastavovačom nastavte žiadanú hrúbku krájania v rozsahu od 0 do 15 mm.
- 7 Zasuňte zástrčku prívodnej šnúry do sieťovej zásuvky.

Zapnutie krájača (Obr. C)

- 1 Ľavou rukou zatlačte vypínač na doraz v smere podľa označenia na krájači.
- 2 Po uvoľnení tlačidla sa samočinne vracia do východiskovej polohy a krájač sa zastaví.
- 3 Pravou rukou prítlačajúci produkt posúvajte ho spolu s vozíkom (a prítlačajúcou časťou) v smere od seba do konca dosahu vozíka a následne sa vráťte, pričom činnosť opakujte v závislosti od predpokladaného množstva plátok alebo krajcov na pokrájanie.

Odporúčania týkajúce sa krájania

- Produkt určený na krájanie uložte na vozík do polohy zaručujúcej dosiahnutie plátok požadovaného tvaru (napr. šikmo).
- Produkty príliš veľkých rozmerov (ktoré sa nezmestia na vozík) pokrájajte na menšie kúsky, ktoré je možné ľahko prítlačať prítlačajúcou časťou, vylučujúc tým nebezpečenstvo poranenia nožom.
- Pred krájaním tvrdého syra pretrite nôž mokrou utierkou (predchádzať kontaktu dlane s ostrým nožom). **Počas tejto činnosti krájač musí byť bezpodmienečne vypnutý.** Syr sa nebude lepiť na nôž.
- Orientačné hrúbky krájania určujú symboly umiestnené vedľa nastavovača (pečivo, syr, údeniny). Výrobca krájača doporučuje krájať jednotlivé produkty nasledujúcim spôsobom:
 - pečivo na krajce hrúbky cca 10 mm,
 - syry a polotvrde údeniny na kolieska hrúbky cca 3 mm,
 - šunka, rolovaná šunka na plátky hrúbky 2 mm,
 - tvrdé údeniny, salámy, suché klobásky na plátky hrúbky 1 mm.
- O užitočnosti rozhoduje vo veľkej miere stav noža. Vyhýbajte sa krájaniu tvrdých produktov. Spôsobuje to rýchle otupovanie noža.

Krájač sa nesmie používať na krájanie:

- mrazených potravín, mäsa s kosťami,
- ovocia s tvrdými kôstkami, napr. marhule, slivky atď.,
- produkty zabalené do hliníkovej alebo plastovej fólie.

Čistenie a údržba

(Rys. D)

- 1 Po ukončení práce vypnite krájač a vytiahnite prírodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- 2 Otočným nastavovačom nastavte ho do polohy zodpovedajúcej nastaveniu hrúbky krájania rovnej 0 mm. Takéto nastavenie chráni pred prípadným prístupom k nožu.
 - Krájač po každom použití je potrebné vyčistiť a vytrieť dosucha.
 - Pohon pretrite vlhkou utierkou so saponátom na umývanie riadu. **Nesmie sa ponárať do vody, ani umývať pod tečúcou vodou.**
 - Hlavne po krájaní: syra, údenín a zeleniny umyť časti zariadenia:
 - plastové časti umývajte v teplej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu,
 - kovové časti umývajte v horúcej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu.
 - Umyté časti dôkladne vysušte.
 - Ak je potrebné dôkladné vyčistenie krájača, je potrebné predtým zdemontovať nôž, vozík a nastavovač. Demontáž týchto častí sa uskutočňuje opačným spôsobom, ako ich montáž.

V prípade demontáže vozíka zo stola je potrebné:

- 3 Zatlačiť blokadu na doraz a vysunúť vozík z vedenia stola.
- 4 Nôž zdemontujte otáčaním držiaka vpravo na doraz a potiahnite ho k sebe.
 - Po vybratí noža je potrebné štetcom odstrániť zvyšky potravín, ktoré na ňom ostali.
 - Zvyšky tuku alebo iné nečistoty viditeľné na noži umyte kefkou pod tečúcou vodou držiak nôž za držiak.
 - Po umytí veľmi opatrne vytrite nôž dosucha. Ostrie noža je veľmi ostré.
 - Čistý nôž namontujte do telesa vložením do hniezda a otočením držiaka noža vľavo až na citelný doraz.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zúžitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný. Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.



Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA, s. r. o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezohoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania. Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

Tisztelt Vásárlók!

Kérjük, hogy figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Külön figyelmet fordítsanak a biztonságot érintő figyelmeztetésekre. Kérjük, hogy őrizték meg a használati utasítást, hogy a későbbiek során is tudják használni szükség esetén. A szeletelő háztartási használatra készült. Olyan készülék, amely segítségével gyorsan és erőfeszítés nélkül lehet szeletelni: pékáruat, felvágottat, csont nélküli húst, sajtot, gyümölcsöt és zöldséget.

A biztonságot és a szeletelő megfelelő használatát érintő figyelmeztetések

- A szeletelő nem használható tömegétkeztetési intézményekben.
- Tilos a villásdugó kihúzása a csatlakozó aljzatból a vezeték meghúzásával.
- A szeletelőt kizárólag 230 V feszültségű váltóáramú hálózatba lehet csatlakoztatni.
- kapcsolja be a készüléket, ha sérült a hálózati csatlakozó vezeték, vagy a készülék burkolata látható módon sérült.

Abban az esetben, ha a hálózati csatlakozó vezeték megsérül, azt azonnal ki kell cserélni szakszervizben az esetleges veszély elkerülése érdekében. Sérült vezetékkel a készülék használata tilos!

A készülék javítását kizárólag szakszerviz szakembere végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a garancia elvesztésén túl komolyan veszélyezteti a felhasználót. Hiba észlelésekor forduljon a Zelmer garanciális szervizek egyikéhez.

- Különös figyelmet fordítson a szeletelésre, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készülék nem a gyermekek valamint a fizikailag, szellemileg korlátozott személyek által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a használat előtt a biztonságukért felelős személy ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal. A készüléket a használata közben sohasem hagyja felügyelet nélkül.
- Működése közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Gyermekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- A kapcsológomb blokkolása tilos! Ez sérülés forrása lehet, valamint a készülék megrongálódását okozhatja.
- Tilos a szeletelőt vízbe mártani és folyó víz alatt mosni.
- **A szeletelőt a csúszó adagoló (kocsi) és a nyomótest segítségével lehet használni, hacsak ez lehetetlen a készítmény mérete, vagy alakja miatt.**
- A szeletelő tisztítása előtt **minden esetben** húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózatból.
- Kis méretű termékeket ne nyomja kézzel.
- A szeletelt termék végéhez (pl. kenyérvég), valamint kis méretű termékekhez (60 mm-ig terjedően) kizárólag a nyomótest használata ajánlott.
- Fordítson figyelmet a csatlakozó vezetékre, amely nem érintkezhet forró felülettel, pl. gáz, vagy elektromos tűzhely.

- Kapcsolja ki a készüléket a tartozékok cseréje, vagy a használat során forgásban lévő alkatrészekhez való hozzáférés előtt.
- A munkavégzés megkezdése előtt ellenőrizze a kés megfelelő rögzítését.
- Különösen óvatosan járjon el a kés levételekor, mosásakor és felszereléskor.
- Ne terhelje túl a készüléket se túlzottan nagy mennyiségű szeletelendő termékkel, se annak erős megnyomásával (nyomótesttel).
- A szeletelő bekapcsolásakor különös figyelmet fordítson bal tenyerének megfelelő elhelyezésére a házon és a kapcsoló gomb megfelelő megnyomására.
- A szeletelőt kizárólag élelmiszer szeletelésére használja.
- A munkavégzés befejezése után a hálózati csatlakozó vezetékét húzza ki a dugaljából.
- Ne használja a szeletelőt az alábbiak szeletelésére: száraz pékáru, fagyasztott élelmiszer, csontos hús, kemény magvas gyümölcs (pl. barack, szilva stb.), alufóliába, vagy műanyag fóliába csomagolt termékeket.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószerket emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércék, figyelmeztetéseket.
- A szeletelőt tisztítsa ki minden egyes használat után.
- A késen maradt élelmiszer darabokat ne távolítsa el, amíg a készülék be van kapcsolva.
- A kés tisztításához puha kefét, vagy ecsetet használjon.
- **Ne mossa a fém részeket mosogató gépben. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerke a fémrészek feketedését okozzák. A fém részeket kézzel tisztítsa hagyományos edény mosogatószer használatával.**

Műszaki adatok

A műszaki adatokat a termék adattáblájában tartalmazza.

Szeletelési tartomány	0-tól 15 mm-ig
Folyamatos munkavégzés megengedett időtartama	10 perc
Az újbóli használatig szükséges pihentetés ideje	30 perc
L_{WA} :	75 dB/A

A 493.5, 493.6 szeletelők II. érintésvédelmi osztályban készültek. □

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.

A berendezés megfelel a következő direktíváknak:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

ZELMER szeletelő típusok

Szeletelő típusok	Vastagság állító		Ételtálca		Asztal			Kocsi		Sonka-szeletelő kés
	Műanyag	Alumínium	Műanyag	Króm – nikkell lemez	Műanyag	Alumínium	Műanyag	Króm – nikkell lemez	Műanyag	
493.5	–	+	+	–	–	–	+	–	+	○
493.6	–	+	–	+	–	–	+	–	+	+

○ – kiegészítő tartozék, amely megvásárolható a boltokban, ill. az alkatrész ellátótól

A berendezés leírása (A. ábra)

Az élelmiszerek szeletelésére szolgáló szeletelő az alábbi részekből áll:

Meghajtó egység, amelynek részei:

- 1 Test.
- 2 Asztal a kocsi blokáddal króm-nikkell lemezzel.
- 3 Kapcsoló gomb.
- 4 Szeletvastagság állító lap gombbal a szeletelési vastagság beállításához.
- 5 Körték rögzítő fogantyúval (a kés meghajtáson történő rögzítéséhez), amely rozsdamentes acélból készült fogazott éllel, amelynek jellemzője a magas fokú formatartás, keménység, ami lehetővé teszi a különböző élelmiszerek hasonló jó minőségű szeletelését.

valamint a többi részé:

- 6 Műanyag kocsi (króm-nikkell lemezzel a 93.5 és 493.6 típusok esetében). A kocsi könnyen levehető a szeletelő asztaláról.
- 7 Nyomótest, amely a kis méretű élelmiszerek tartására szolgál. Hasonlóan a kocsihoz a nyomótest is a felhasználó tenyerét védi a forgó késtől.
- 8 A szeletelés alatt a szeletelőgép mellett úgy elhelyezkedő krómnikkell lemezből készült tálcá a 493.6 típus esetében vagy műanyag tálcá az összes többi szeletelőgépnél, hogy a szeletelt termékek könnyen egymásra rakódhassanak le rajta.
- 9 A 493.6 típusú szeletelőgép egy külön sonkavágó késsel van felszerelve. Ezen kívül a 493.6 típusú szeletelőgépek pótlólagos biztonsági funkcióval vannak ellátva, azaz nem lépnek működésbe, ha a mozgó adagoló nincs a termékasztalra helyezve.

A szeletelő előkészítése (B. ábra)

- 1 Helyezze a szeletelőt olyan helyre, ami biztosítja a kényelmes munkavégzést, hálózati dugalj közelébe, oly módon, hogy a kapcsoló gombot bal kezének hüvelyk ujjával be tudja kapcsolni és egyidejűleg jobb kezével tartani a szeletelni kívánt élelmiszert, vagy a nyomótestet, ami az élelmiszert tartja. A munkalapnak száraznak, tapadó képesnek kell lennie. A szeletelő nem csúszhat el a szeletelés közben.
- 2 A vastagság állítót a 0 mm vágási vastagságnak megfelelő állásba helyezze.

3 Csúsztassa a kocsit az asztal vezető hornyába a blokad helyére kattantatásig.

4 Helyezze a szeletelni kívánt élelmiszert a kocsira.

5 Szerelje fel a nyomó testet.

6 Állítsa be a kívánt szeletelési vastagságot az állító gomb segítségével 0-tól 15 mm-ig.

7 Helyezze a hálózati vezeték villásdugóját a csatlakozó aljzatba.

A szeletelő üzembe helyezése (C. ábra)

1 Bal hüvelyk ujjal nyomja meg a kapcsoló gombját a szeletelő házán található nyíl irányába ütközésig.

2 A nyomógomb felemelkedése után az visszatér a kiinduló helyére, és a szeletelő leáll.

3 Jobb kézzel megnyomva az élelmiszert csúsztassa azt a kocsival (és a nyomó testtel együtt) magától a kocsi ütköző állásáig és ezt a műveletet ismétlje a tervezett mennyiségű szelet levágásáig.

A szeleteléssel kapcsolatos tanácsok

- A szeletelni kívánt élelmiszert helyezze a kocsira a kívánt szeletformát biztosító helyzetbe (pl. hosszúkás).
- A túlzottan nagy méretű élelmiszert (ami nem fér rá a kocsira) vágja kisebb darabokra, amelyet már könnyű a nyomó testtel a késhez nyomni, és ezzel elkerüli az esetleges sérülés kockázatát.
- Sajt szeletelése előtt törölje át a kést nedves ruhával (kerülje a kés megérintését kézzel). **Ez alatt a szeletelőt feltétlenül ki kell kapcsolni.** Ezután a nedves késhez nem tapad hozzá a sajt.
- A szeletelés megközelítő vastagságát a vastagság állítónál elhelyezett jelek mutatják (pékáru, sajt, felvágott). A szeletelő gyártója javasolja az egyes élelmiszereket az alábbi módon szeletelni:
 - a pékáru kb. 10 mm vastagságra,
 - sajt és félkemény kolbász kb. 3 mm vastagságú szeletekre,
 - sonka, karaj kb. 2 mm vastagságú szeletekre,
 - száraz felvágott, szalámi kb. 1 mm vastagságú szeletekre.
- A szeletelő használhatóságát nagymértékben befolyásolja a kés állapota. Kerülje a kemény készítmények szeletelését. Ez a kés tompulását eredményezheti.

Tilos a szeletelővel szeletelni:

- fagyasztott élelmiszert, csontos húst,
- kemény magvas gyümölcsöt (pl. barack, szilva stb.),
- alufóliába, vagy műanyag fóliába csomagolt termékeket.

Tisztítás és karbantartás (D. ábra)

① A munka befejezése után kapcsolja ki a szeletelőt és húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzatból.

② A vastagság állító gombbal állítsa be a 0 mm-nek megfelelő szeletelési vastagságot. Ez a beállítás biztosítja, hogy véletlenül ne érjen hozzá a kés éléhez.

- A szeletelőt minden egyes használat után ki kell tisztítani, és szárazra kell törölni.
- A meghajtást törölje át edénymosogató szeres vízzel megnedvesített ruhával. **Tilos a ház vízbe mártása illetve folyóvíz alatti mosása.**
- Különösen sajt, felvágott és zöldségek szeletelése után mossa el az alábbi részeket:
 - a műanyag részeket meleg vízben edénymosogató szer hozzáadásával mossa,
 - a fém részeket forró vízben mossa el edénymosogató szer hozzáadása után.
- Alaposan szárítsa ki az elmosott részeket.
- Abban az esetben, ha szükségessé válik a szeletelő alapos tisztítása, először vegye ki a kést, a kocsit és a vastagságállító lapot. Ezeknek a levételét fordított sorrendben végezze, mint az összeszerelését.

A kocsinak az asztalról való levételekor:

③ Nyomja meg a blokádot ütközésig és húzza ki a kocsit az asztal vezető hornyából.

④ A kés levételekor annak fogantyúját fordítsa el jobbra ütközésig, és húzza maga felé.

- A kés levétele után azt ecset segítségével tisztítsa meg az étel maradványoktól.
- Zsír maradványokat, vagy a késen maradó egyéb anyagot folyó víz alatt mossa le kefe segítségével a kést a fogantyújánál fogva.
- Mosás után nagyon óvatosan törölje szárazra a kést. **A kés élei rendkívül élesek.**
- A tiszta kést helyezze vissza a testbe behelyezve a fészekbe és elforgatva a fogantyúját balra teljesen ütközésig.

Környezetvédelem - óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyet a nem rendeltetésszerű, vagy helytelen használat eredményez. A garancia nem terjed ki arra a készülékre, amelyen fel nem jogosított személy általi javítás állapítható meg. Gyártó fenntartja magának a jogot a termék módosítására tetszőleges időpontban, előzetes értesítés nélkül az előírásoknak, szabványoknak, direktíváknak való megfelelés, vagy konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okok miatt.

Stimați clienți!

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire. În special indicațiile privind mijloacele de siguranță. Instrucțiunile de folosire trebuie păstrate, în așa fel încât întotdeauna să vă fie la îndemână ca să le puteți reciti. Mașina de tăiat este folosită în gospodăria casnică. Cu ajutorul ei puteți în scurt timp să tăiați fără probleme: pâine, mezeluri, carnea fără os, brânzeturi, fructe și zarzavaturi.

Privind măsurile de siguranță și folosirea corespunzătoare a feliatorului de alimente

- Feliatorul nu este destinat pentru a fi folosit în instituțiile de alimentație publică.
- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Feliatorul trebuie să fie conectat la curent 230 V.
- Nu pune în funcțiune feliatorul în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.

Dacă cablul de alimentare este defect, trebuie să fie schimbat de către un servis de specialitate, în scopul de a înlătura pericolul de electrocutare. Aceste reparații pot fi executate doar de către personal specializat. În cazul când observați deteriorări adresați-vă la un punct de servis specializat.

- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii feliatorului în special când sunt copii în apropiere.
- Nu bloca niciodată comutatorul. Acest lucru poate provoca răniri cât și distrugerea feliatorului.
- Nu introduceți feliatorul în apă și nu spălați-l sub jetul de apă.
- Feliatorul trebuie folosit împreună cu masa de alunecare (căruciorul) și apăsătorul, dacă acest lucru este posibil luând în vedere mărimea și forma produsului.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii, persoane cu abilități fizice reduse sau cu deficiențe, nici de către persoanele lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare folosirii aparatului, până nu sunt instruite de către cei răspunzători de siguranța lor. Nu lăsați niciodată aparatul fără supraveghere în timpul utilizării sale.
- Urządzenie înainte să curățați feliatorul, scoateți întotdeauna cablul din contact.
- Nu apăsa produsele de mărime mică cu mâna.
- Pentru apăsarea capetelor produselor tăiate (de ex. ultimele felii de pâine) sau bucățile mici (de mărime până în 60mm) trebuie folosit apăsătorul.
- Fii atent ca cablul de alimentare, să nu intre în contact cu suprafețele calde, de ex. aragazul sau aragazul electric.
- Deconectează dispozitivul înaintea de a schimba echipamentul sau înainte de a te apropia de porțiunile care sunt în mișcare în timpul lucrului.
- Înainte de a începe lucrul, verifică dacă cuțitul este corect introdus.
- Fii atent în special în timpul demontării, spălării și montării cuțitului.

- Nu supraîncărcă dispozitivul cu o cantitate mare de produs și nici nu apăsa prea tare cu apăsătorul.
- Înainte de a pune feliatorul în mișcare fii atent cum așezi mâna stângă pe carcasă și la apăsarea corectă a butonului de pornire.
- Folosește feliatorul numai la tăierea produselor alimentare.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Nu folosi feliatorul pentru tăierea pâinii uscate, alimentelor înghețate, cărnii cu os, fructelor cu sâmburi tari (de ex. caise, prune etc), produselor învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot șterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.
- Curăță feliatorul după fiecare întrebuințare.
- Nu înlătura resturile de pe cuțit, când feliatorul este pus în funcțiune.
- Pentru curățarea cuțitului folosește o pensulă sau o periută moale.
- Nu spăla porțiunile de metal în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tablăta caracteristică a produsului.

Posibilitatea de tăiere	– grosimea de la 0 la 15 mm
Perioada de lucru neîntreruptă	10 minute
Perioada de pauză înainte de următoarea folosire	30 minute
Nivelul zgomotului (L_{WA}):	75 dB/A
Feliatoarele de tipul: 493.5, 493.6 sunt construite în clasa II de izolare, nu au nevoie de izolare la sol. <input type="checkbox"/>	

Feliatoarele ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

- Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetă (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tablăta caracteristică.

Tipurile de feliatoare ZELMER

Tipul de mașină	Reglaj		Tăvița		Măsuța			Căruciorul		Cuțit pentru șuncă
	Material plastic	Aluminiu	Material plastic	Tablă crom-nichel	Material plastic	Aluminiu	Material plastic	Tablă crom-nichel	Material plastic	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – echipament suplimentar care poate fi cumpărat în magazine

Descrierea dispozitivului (Desen A)

Feliatatorul pentru produsele alimentare se compune din:

Sistemul de propulsie, în cadrul căruia intră:

- 1 Carcasa.
- 2 Măsuța cu blocajul căruciorului cu elemente din tablă crom-nichel.
- 3 Butonul comutatorului.
- 4 Regulatorul cu mâner pentru limitarea grosimii tăierii.
- 5 Cuțit circular cu mâner de strângere (pentru fixarea cuțitului în sistemul de propulsie), executat din oțel inoxidabil cu o suprafață dințată. Îl caracterizează o mare duritate și rigiditate, ceea ce permite tăierea diferitelor produse cu aceeași exactitate.

și alte elemente:

- 6 Căruciorul din material plastic (cu elemente crom-nichel pentru tipurile 493.5, 493.6). Căruciorul poate fi ușor dat jos de pe măsuța mașinii de tăiat.
- 7 Apăsătorul, care servește la ținerea produselor de mărimi reduse. La fel ca și căruciorul, apăsătorul nu permite ca mâna utilizatorului să aibă acces la cuțitul circular.
- 8 Tăvița, făcută din tablă din crom-nichel pentru tipul 493.6 ca și/sau din materiale plastice pentru toate celelalte tipuri de mașini de tăiat în așa fel, ca felile tăiate să cadă în întregime pe suprafața ei.
- 9 Tăietor de alimente tip 493.6, dotat cu cuțit special pentru șuncă. În plus, feliatoarele de tip 493.6 mai conțin și o asigurare suplimentară, adică nu pornesc, dacă căruciorul nu este fixat pe măsuță.

Pregătirea feliatoului pentru întrebuințare (Desen B)

- 1 Așează feliatoul astfel încât să ai un loc confortabil de muncă, în apropierea unei prize, în așa fel, ca degetul mare al mâinii stângi să poată apăsa întrerupătorul, iar totodată cu dreapta să poți ține produsul de tăiat sau apăsătorul de ținut produsul. Blatul trebuie să fie uscat și aderent. Mașina nu poate să se miște în timpul lucrului.
- 2 Regulatorul trebuie pus în poziția grosimii de tăiere 0 mm.
- 3 Introduceți căruciorul în calea de ghidare a măsuței până la închiderea blocadei.

- 4 Așează produsul destinat tăierii pe cărucior.
- 5 Montează apăsătorul pe cărucior.
- 6 Fixează grosimea de tăiere dorită cu ajutorul mânerului de la 0 la 15 mm.
- 7 Introduceți cablul electric în priză.

Punerea în funcțiune a feliatoului de alimente (Desen C)

- 1 Cu mâna stângă apasă comutatorul până la capăt, în direcția indicată pe dispozitiv.
- 2 După eliberarea lui, se reîntoarce automat la așezarea primă, iar mașina se oprește.
- 3 Cu mâna dreaptă apăsând produsul și deplasează-l împreună cu căruciorul de la tine până la capătul maxim al căruciorului, după care reîntorcete și repetă mișcărilor în funcție de cantitatea de felii dorite.

Sfaturi în privința tăierii

- Produsul de tăiat, trebuie așezat pe cărucior în poziția care permite obținerea de felii cu forma dorită (de ex. oblică).
- Produsele prea mari (care nu încap pe cărucior), trebuie porționate, astfel încât să poată fi cu ușurință apăstate cu apăsătorul, în felul acesta eliminând pericolul de rănire cu cuțitul.
- Înaintea tăierii cașcavalului, șterge cuțitul cu o cârpă umedă (ai grijă să nu atingi lama cuțitului). În timpul acestei operațiuni feliatoul trebuie să fie decuplat. Cașcavalul nu o să se lipească de cuțit.
- Grosimile orientative de tăiere sunt prezentate de simbolurile care sunt înscrise pe regulator (produsele de panificație, brânzeturile, mezelurile). Producătorul feliatoului recomandă tăierea următoarelor produse în modul următor:
 - pâinea în felii cu o grosime de cca 10 mm,
 - brânzeturile și mezelurile semitari, în felii cu grosimea de cca 3 mm,
 - șunca, mușchiul țigănesc în felii cu grosimea de cca 2 mm,
 - mezelurile tari, salami, mezelurile uscate în felii cu grosimea de cca 1 mm.
- Despre utilitatea feliatoului decide și în mod special starea cuțitului. Feriți-vă să tăiați produsele rigide. Acest lucru produce tocirea cuțitului.

Nu aveți voie să folosiți feliatorul pentru a tăia:

- alimentele înghețate, carnea cu os,
- fructele cu sâmburi tari, de ex. prune, caise etc.,
- produsele învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.

Curățarea și conservarea (Desen D)

① După terminarea tăierii și terminarea lucrului, decuplați feliatorul și scoateți cablul din contact.

② Cu ajutorul mânerului, așează regulatorul astfel încât grosimea tăierii să fie 0 mm. În acest fel nu veți avea acces la cuțit.

- Feliatorul, după fiecare folosire trebuie curățat și șters până la uscare.
- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase. **Nu este permis să introduceți feliatorul în apă sau sub jetul de apă.**
- În special după tăierea brânzeturilor, a mezelurilor și a zarzavaturilor, trebuie spălate:
 - porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă caldă cu un adaos de detergent de spălat vase,
 - porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Dacă este necesară curățarea exactă a feliatorului, atunci demontați cuțitul, căruciorul și regulatorul. Demontarea acestor părți este inversă montajului.

În cazul demontării căruciorului trebuie:

③ Să apăsați blocajul până la capăt și scoateți căruciorul din calea de ghidare.

④ Cuțitul se demontează învârtind mânerul înspre dreapta până la capăt și apoi trage „de el” către tine.

- După demontarea cuțitului, cu o pensulă trebuie înlăturate toate resturile de alimente de pe el.
- Resturile de grăsime sau de murdărie de pe cuțit, trebuie spălate cu o periuță sub un jet de apă, ținând cuțitul de mâner.
- După spălare, șterge cuțitul cu atenție. Lama cuțitului este foarte tăioasă.
- Cuțitul curățat trebuie montat în carcasă, așezându-l în cuibul său și învârtirea mânerului cuțitului în stânga, până simțiți o rezistență.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump.

În acest scop:

- cutia de carton duceți-o la maculatură,
- pungile din polietilen (PE) aruncați-le în containere speciale pentru plastic,
- feliatorul uzat trebuie predat la punctele speciale de colectare, deoarece componentele periculoase ale dispozitivului pot fi un pericol pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare. Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

Уважаемые Клиенты!

Просим Вас внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации. Особенное внимание следует уделить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим Вас сохранить, чтобы Вы могли ней пользоваться также в ходе дальнейшей эксплуатации. Саморезка предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Она является устройством, с помощью которого можно быстро и без усилий порезать: хлеб, копчености, мясо без кости, сыры, фрукты и овощи.

Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации саморезки

- Саморезка не предназначена для использования на предприятиях общественного питания.
- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Саморезку подключайте только к электросети с переменным током 230 V.
- Не включайте устройство, если провод питания повреждён или корпус имеет видимые повреждения.

Если неразъединяемый провод питания будет повреждён, то он должен быть заменён на специализированном ремонтном предприятии с целью избежания опасности.

Ремонт устройства может проводить только обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может вызвать серьёзную угрозу для пользователя. В случае возникновения неисправностей следует обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Будьте особенно осторожны во время использования саморезки в присутствии детей.
- Никогда не блокируйте кнопки выключателя. Это создаёт опасность нанесения увечья, а также грозит повреждением устройства.
- Не погружайте в воду и мойте её под проточной водой.
- Саморезка должна эксплуатироваться с использованием скользящего стола подавателя (тележки) и прижима, разве что это невозможно в связи с размером и формой продукта.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора. Не оставляйте включенный в сеть или горячий прибор без присмотра.
- Перед очисткой саморезки всегда выньте из розетки электросети соединительный провод.
- Не дожимайте маленькие продукты рукой.
- Для дожимания концов продукта, которые режете (например, конечные кромки хлеба), а также маленьких кусков (размерами до 60 мм) используйте исключительно прижим.

- Обращайте внимание на соединительный провод, который не может прилегать к тёплым поверхностям, например, газовых или электрических плит.
- Выключите устройство перед сменой оборудования или перед приближением к частям, которые пребывают в движении во время эксплуатации.
- Перед началом работы проверьте правильность установки ножа.
- Будьте особенно осторожными во время демонтажа, мытья и установки ножа.
- Не перегружайте устройство слишком большим количеством резанного продукта, а также его сильным прижиманием (дожиманием).
- Включая саморезку, особое внимание обратите на правильное положение левой ладони на корпусе и правильное нажатие на кнопку выключателя.
- Используйте саморезку только для резания пищи.
- После окончания работы соединительный провод выньте из розетки электросети.
- Не используйте саморезки для резания: сухого хлеба, мороженых продуктов, мяса с костями, фруктов с твёрдыми косточками (например, абрикосов, слив и др.), продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные deterгенты в виде эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.
- Очищайте саморезку после каждого её использования.
- Не снимайте остатков, которые остались на ноже, при включённом устройстве.
- Для чистки ножа используйте мягкую щётку или кисточку.
- Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в этих устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте их вручную с использованием традиционных жидкостей для посуды.

Технические характеристики

Технические характеристики указаны на щитке изделия.
 Диапазон толщины резания: от 0 до 15 мм
 Допустимое время непрерывной работы: 10 минут
 Время перерыва перед повторным использованием: 30 минут
 Шумность устройства (L_{WA}): 75 dB/A
 Саморезки типов: 493.5, 493.6 построены во II классе изоляции, не требуют заземления. □

Саморезки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство отвечает требованиям директив:

- Устройство электрическое низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на щитке.

Типы саморезок ZELMER

Тип саморезки	Задатчик		Поднос		Столик			Тележка		Нож для ветчины
	Пласт-масса	Алюминий	Пласт-масса	Хромоникелевая жёсть	Пласт-масса	Алюминий	Пласт-масса	Хромоникелевая жёсть	Пласт-масса	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание устройства (Рис. А)

Саморезка для резания пищевых продуктов состоит из:

Приводной системы, в состав которой входят:

- 1 Корпус.
- 2 Столик с блокадой тележки с элементами из хромоникелевой жести.
- 3 Кнопка выключателя.
- 4 Задатчик с поворотной ручкой для установки толщины резания.
- 5 Дисковой нож с зажимным держателем (для закрепления ножа в приводе), изготовленный из нержавеющей стали с зубчатой кромкой, который отличается жёсткостью и твёрдостью, а также позволяющий резать разные продукты с одинаково хорошим результатом.

и остальных элементов:

- 6 Тележки из пластмассы (с хромоникелевыми элементами для типов 493.5, 493.6). Тележка является легко демонтируемой со столика саморезки.
- 7 Прижима, который предназначен для поддержания продуктов небольших размеров. Так же, как и тележка, прижим защищает ладонь обслуживающего от доступа к крутящемуся ножу.
- 8 Подноса, изготовленного из хромоникелевой жести для типа 493.6, а также из пластмассы для всех остальных саморезок, устанавливаемого во время резания так, чтобы нарезанные ломти свободно ложились на него.
- 9 Ломтерезка тип 493.6 оснащена специальным ножом для нарезки ветчины. Кроме того, саморезки типа 493.6 имеют дополнительную защиту, т.е. не включаются, если тележка не будет помещена на столике.

Подготовка саморезки к работе (Рис. В)

- 1 Установите саморезку в месте, обеспечивающем её выгодное обслуживание, поблизости от розетки электросети так, чтобы на выключатель можно было нажимать большим пальцем левой руки, а одновременно в правой держать продукт для резания или прижим, придерживающий этот продукт. Столешница должна быть сухой с хорошей сцепностью. Саморезка не может передвигаться во время работы.
- 2 Задатчик установите в положении, отвечающем установленной толщине резания, равной 0 мм.

3 Установите тележку в направляющую столика вплоть до защёлкивания блокады.

4 Положите продукт, предназначенный для резания, на тележку.

5 На тележке закрепите прижим.

6 Установите требуемую толщину резания с помощью поворотной ручки в диапазоне от 0 до 15 мм.

7 Вставьте вилку соединительного провода в розетку электросети.

Включение саморезки (Рис. С)

1 Лево́й рукой нажмите на выключатель до упора в направлении согласно с обозначением, нанесённым на саморезку.

2 После освобождения кнопки она самопроизвольно возвращается в предыдущее положение, а саморезка останавливается.

3 Правой рукой прижать продукт, передвигая его вместе с тележкой (и прижимом) от себя до конца радиуса действия тележки, после чего вернуться и действия повторить в зависимости от предвиденного для нарезки количества ломтей или кромок.

Советы относительно резания

- Продукт, предназначенный для резания, положите на тележку в положении, обеспечивающем получение кромок требуемой формы (например, наискось).
- Продукты слишком больших размеров (которые не помещаются на тележке) порежьте на меньшие части, которые легко можно дожимать прижимом, исключая тем самым опасность получения увечий от ножа.
- Перед резанием голландского сыра протрите нож мокрой тряпкой (избегая контакта ладони с остриём). **Во время этого действия саморезка безусловно должна быть выключена.** Сыр не будет прилипать к ножу.
- Приблизительную толщину резания определяют символы, которые находятся около задатчика (хлеб, сыр, копчёности). Производитель саморезки рекомендует резать отдельные продукты следующим способом:
 - хлеб на кромки толщиной ок. 10 мм,
 - сыры и копчёности полутвёрдые (колбаса „Живецка“, „Яловцова“, „Краковска“) на кромки толщиной ок. 3 мм,
 - ветчина, рулет на кромки толщиной ок. 2 мм,
 - твёрдые копчёности, салами, сухую колбасу на кромки толщиной ок. 1 мм.

- О пригодности решает в значительной степени состояние ножа. Избегайте резания твёрдых продуктов. Это вызывает быстрое затупление ножа.

Нельзя использовать саморезку для резания:

- замороженных продуктов, мяса с костями,
- фруктов с твёрдыми косточками, например, абрикосов, слив и др.,
- продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.

Чистка и консервация

(Рис. D)

- ① После окончания работы выключите саморезку и выньте соединительный провод из розетки электросети.
- ② Регулировочной ручкой установите задатчик в положении, отвечающему установке толщины резания равной 0 мм. Такая установка защищает от случайного доступа к ножу.
 - Саморезку после каждого использования следует почистить и вытереть насухо.
 - Привод протрите влажной тряпкой с жидкостью для мытья посуды. **Нельзя погружать его в воду, а также мыть в проточной воде.**
 - Особенно после резания: сыра, копчёностей и овощей вымойте элементы устройства:
 - части из пластика мойте в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
 - металлические части мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
 - Тщательно высушите помытые части.
 - Если возникает необходимость тщательной чистки саморезки, следует сначала произвести демонтаж ножа, тележки и задатчика. Демонтаж этих частей производится способом, противоположным к их монтажу.

В случае демонтажа тележки со столика следует:

- ③ Нажать на блокаду до упора и выдвинуть тележку из направляющих столика.
- ④ Нож демонтировать, поворачивая зажим вправо вплоть до упора и потянуть его „на себя”.
 - После снятия ножа кисточкой следует удалить остатки продуктов, которые на нём накопились.
 - Остатки жира или другие видимые загрязнения на ноже смойте щёткой под проточной водой, держа нож за зажим.
 - После мытья очень осторожно вытрите нож насухо. Острие ножа является очень острым.
 - Чистый нож вмонтируйте в корпус путём его установки в гнездо и поворота зажима ножа влево пока не почувствуете упор.

Экология – Позаботимся об окружающей среде!

Каждый пользователь может способствовать охране окружающей среды. Это не является ни трудным, ни слишком дорогостоящим.



С этой целью: картонную упаковку сдайте на макулатуру, мешочки из полиэтилена (PE) бросьте в контейнер для пластика, использованное устройство отдайте в соответствующий пункт сбора, поскольку находящиеся в устройстве опасные компоненты могут быть угрозой для окружающей среды.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами!!!

Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначению или ненадлежащим обслуживанием. Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие в любое время, без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с юридическими нормами, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, торговыми, эстетическими или другими причинами.

Уважаеми Клиенти!

Молим Ви да прочетете внимателно настоящата инструкция за експлоатация. Особено внимание следва да се обърне на указанията по безопасност. Съхранете инструкцията за експлоатация, за да можете да я ползвате и при по-нататъшна употреба. Резачката служи за употреба в домашно стопанство. Това е устройство, с помощта на което можете бързо и без усилие да нарежете: хлебни изделия, колбаси, месо без кости, кашкавал, плодове и зеленчуци.

Указания относно безопасност и правилно ползване на резачката

- Резачката не е предназначена за употреба в места за обществено хранене.
- Не изваждайте щепсела от гнездото с дърпане на кабела.
- Подключвайте резачката изключително към мрежата за променлив ток 230 V.
- Не задвижвайте устройството, ако захранващият кабел е повреден или ако има видими повреди на корпуса.

Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да се смени от специалистична ремонтна работилница, за да се избегне опасност. Поправки на устройството могат да се извършват изключително от квалифицирания персонал. Неправилно проведен ремонт може да предизвика сериозна опасност за ползвателя. При появяване на дефекти свържете се със специалистично сервисно предприятие.

- Резачката следва да се използва с особена предпазливост в присъствието на децата.
- Никога не блокирайте копчето на изключвателя. Това създава опасност от телесни повреди, а също така от повреда на устройството.
- Не потапяйте резачката във вода и не я мийте под течаща вода.
- Резачката следва да се употребява с използване на плъзгащата маса на подавача (количката) и на притискача, освен ако това е невъзможно поради размери и форма на продукта.
- Уредът не е предназначен за използване от деца или лица с ограничени физически или умствени възможности, без опит или познания, докато не бъдат запознати с начина на използване от лицата, отговорни за тяхната безопасност. В никакъв случай не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
- Преди почистване на резачката винаги изваждайте кабела за подключване от гнездото.
- Не притискайте малки продукти с ръка.
- За притискане на крайни части от нарязвания продукт (напр. крайни филии хляб) и на малки парчета (с размери до 60 мм) употребявайте изключително притискача.
- Обръщайте внимание на кабела за подключване,

който не може да се допира до топли повърхности, напр. газове или електрически котлони.

- Изключете устройството преди сменяване на обзавеждането или преди доближаване до частите, движещи се при употребата.
- Преди започване на работа проверете, дали ножът е сложен правилно.
- Бъдете особено предпазливи при демонтаж, миене и монтаж на ножа.
- Не претоварвайте устройството с излишно количество на нарязвания продукт нито със силно притискане (с притискача).
- Като включвате резачката, обърнете особено внимание на правилна позиция на лявата ръка върху корпуса и на правилно натискане на копчето на изключвателя.
- Използвайте резачката изключително за рязане на храна.
- След приключване на работа извадете кабела за подключване от гнездото.
- Не използвайте резачката за рязане на: корав хляб, замразени храни, месо с кости, плодове с твърди костилки (напр. кайсии, сливи и т.п.), продукти, увити в алуминиево или пластмасово фолио.
- За миене на корпуса не използвайте агресивни детергенти във вид на емулсии, мляко, пасти и т.п. Те могат м.пр. да изтрият нанесените информационни графически символи, като напр: скали, означения, предупредителни знаци и т.п.
- Почистете резачката всеки път след употреба.
- Не почиствайте ножа от остатъци на продукта при включено устройство.
- За почистване на ножа употребявайте мека четка.
- Не мийте металните части с миячни машини. Агресивните миешки средства, които се използват в тези устройства, са причина за притъмняване на горепосочените части. Мийте ги с ръце, с използване на традиционните миешки средства за съдове.

Технически данни

Техническите параметри са посочени върху табелката.

Диапазон на дебелина на нарязването	от 0 до 15 мм
Допустимо време на непрекъснатата работа	10 минути
Време на пауза преди повторна употреба	30 минути
Шум на устройството (L _{WA}):	75 dB/A
Резачки тип: 493.5, 493.6 са построени във II клас от изолация, не изискват заземяване. □	

Резачките ZELMER съответствуват на изискванията на действащите норми.

Устройството отговаря на изискванията на директивите:

- Електрическо устройство с ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Изделието е обозначено със знака CE върху табелката за технически данни.

Типове резачки ZELMER

Тип резачка	Регулатор		Поднос		Масичка			Количка		Нож за шунка
	Пласт-маса	Алуминий	Пласт-маса	Хромоникелова ламарина	Пласт-маса	Алуминий	Пласт-маса	Хромоникелова ламарина	Пласт-маса	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – допълнителни принадлежности, които могат да се купят отделно в магазините

Описание на устройството (Рис. А)

Резачка за рязане на хранителни продукти се състои от:

Задвижваща система, в състав на която влиза:

- 1 Корпус.
- 2 Маса с блокиране на количката с елементите от хромоникелова ламарина.
- 3 Копчето на изключвателя.
- 4 Регулатор с върток за регулиране на дебелина на рязането.
- 5 ролков нож със затяган държач (за закрепване на ножа в задвижващата система), изработен от неръждаема стомана с назъбен край, характеризиращ се с голяма стабилност и твърдост, който позволява рязане на различни продукти с еднакво добър резултат.

и останалите елементи:

- 6 Пластмасова количка (с хромоникелови елементи за тип 493.5, 493.6). Количката лесно се сваля от масичка на резачката.
- 7 Притискач, който служи за поддържане на продукти с малки размери. Също както и количката, притискачът предпазва ръката на обслужващия от достъп до въртящ се нож.
- 8 Поднос, изработен от хромоникелова стомана за тип 493.6 или от пластмасата за всичките останали резачки, поместен при рязане до резачката така, че нарязаните парчета свободно да се слагат по него.
- 9 Машина за рязане тип 493.6, снабдена със специален нож за шунка. Освен това резачки тип 493.6 са допълнително предпазени, т.е. не се задвижват, ако количката не е поместена върху масата.

Подготовка на резачката за работа (Рис. В)

- 1 Поставете резачката на място, осигуряващо удобна експлоатация, близо до мрежовото гнездо така, че да може изключвателят да се притиска с големия пръст на лявата ръка и едновременно в дясната ръка да се държи продукт за рязане или притискач, който придържа този продукт. Работната маса следва да бъде суха, с добра прилепваемост. Резачката не може да се премества при работата.
- 2 регулатора в положение, съответстващо на поставената дебелина на рязането равна 0 мм.

- 3 Сложете количката в направляващата на масичката до заключване на блокадата.

- 4 Сложете предназначения за рязане продукт върху количката.

- 5 Монтирайте притискача върху количката.

- 6 Поставете желателната дебелина на рязането с помощта на върток в диапазон от 0 до 15 мм.

- 7 Сложете щепсела на кабел за подключване в мрежовото гнездо.

Задвижване на резачката (Рис. С)

- 1 Натиснете с лявата ръка изключвателя до съпротивление, в посока, съответстваща на означение върху резачката.

- 2 След отпускане на копчето то се връща автоматично в първоначалното положение, а резачката спира.

- 3 Като притискате продукта с дясната ръка, премествайте го заедно с количката (и притискача) от себе си до края на пробег на количката, след това върнете се и повтаряйте действието в зависимост от предвиденото за нарязване количество парчета или филии.

Съвети по рязането

- Продукт, предназначен за рязане, слагайте върху количката в положение, осигуряващо придобиване на парчета с желателната форма (напр. полегати).
- Продукти с големи размери (които не се побират в количката) нарежете на по-малки части, които могат лесно да се бутат с притискача, като по този начин предотвратявате опасност от порязване с нож.
- Преди рязане на кашкавал протрийте нож с мокро парчалче (като избягвате контакта на ръката с острието). **При това действие резачката следва безусловно да е изключена.** Кашкавал няма да се прилепа до ножа.
- Ориентировъчна дебелина на рязането е определена от символите, поместени до регулатора (хлебни изделия, кашкавал, колбаси). Производителят на резачката препоръчва рязане на отделните продукти по следния начин:
 - хляб на филии с дебелина ок. 10 мм,
 - полутвърд кашкавал и колбаса на парчета с дебелина ок. 3 мм,

- шунка на парчета с дебелина ок. 2 мм,
- твърди колбаси, сух салам на парчета с дебелина ок. 1 мм.
- Полза от употребата е определена в значителна степен от състояние на ножа. Избягвайте рязане на твърди продукти. Това е причина за бързо притъпяване на ножа.

Резачката не бива да се използва за нарязване на:

- замразени храни, месо с кости,
- плодове с твърди костилки, напр. кайсии, сливи и т.п.,
- продукти, увити в алуминиево или пластмасово фолио.

Почистване и поддържане (Рис. D)

① След приключване на работата изключете резачката и извадете кабела за подключване от мрежовото гнездо.

② Поставете регулатора с върток в положение, съответстващо на поставената дебелина на рязане равна 0 мм. Такова положение предпазва от случаен достъп до ножа.

- Резачката след всяка употреба следва да се изчисти и да протре насухо.
- Задвижващата система протрете с влажно парцалче с миешо средство за съдове. **Тя не бива да се потапя във вода или да се мие под течаща вода.**
- Особено след рязане на: кашкавал, колбаси и зеленчуци измийте следните елементи на устройството:
 - пластмасови части мийте в топла вода с добавка на миешо средство за съдове,
 - метални части мийте в гореща вода с добавка на миешо средство за съдове.
- Щателно изсушете измитите части.
- Ако има необходимост от щателно почистване на резачката, следва преди това да се демонтира ножът, количката и регулаторът. Демонтаж на тези части се извършва в обратната последователност до монтаж.

При демонтаж на количката от масата:

③ Натиснете блокада до съпротивление и извадете количката от направляващите на масата.

④ Демонтирайте ножа, като го обърнете надясно до съпротивление и го дръпнете в своята страна.

- След сваляне на ножа премахнете с четка останалите върху него остатъци от храна.
- Остатъци от мазнина или други видими по ножа замърсявания мийте с четка под течаща вода, като държите дръжката на ножа.
- След измиване протрете ножа много предпазливо насухо. Острията на ножа са много остри.
- Монтирайте чистия нож в корпуса, като го слагате в гнездото и обръщате дръжката на ножа наляво до усетно съпротивление.

Екология – Пазете околната среда!

Всеки ползвател може да се причини към опазване на околната среда. Това не е трудно нито много скъпо.

Затова:

- картонната опаковка предадете за макулатура,
- торби от полиетилен (PE) хвърлете в контейнера за пластмаса,
- износеното устройство предадете в съответно място за складиране, тъй като опасните компоненти, намиращи се в устройството, могат да създадат опасност за околната среда.



Не изхвърляйте заедно с битови отпадъци!!!

Производителят не отговаря за евентуални щети, предизвикани от използване на устройството несъответно на предназначението му или от неправилна експлоатация. Производителят си запазва правото да модифицира продукта по всяко време без предварително предупреждение с цел приспособяване към законови разпоредби, норми, директиви или по конструкторски, търговски, естетически и други причини.

Шановні клієнти!

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації, приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки безпеки. Збережіть інструкцію, щоб Ви могли користатися нею в процесі подальшої експлуатації приладу.

Скиборізка призначена для застосування у домашньому господарстві. За допомогою цього приладу можна швидко і без особливих зусиль нарізати хліб, копчені ковбаси, м'ясо без кістки, сир, овочі і фрукти.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації скиборізки

- Скиборізка не призначена для використання в закладах громадського харчування.
- Забороняється витягати штепсель з електророзетки, тягнувши за провід.
- Скиборізку можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.

В разі пошкодження невід'ємного проводу живлення з метою уникнення небезпеки його слід замінити в спеціалізованому сервісному центрі.

Ремонт пристрою можуть здійснювати лише спеціалісти, які пройшли відповідне навчання. Неправильний ремонт створює небезпеку для користувача. У випадку появи неполадок слід звернутися в спеціалізований сервісний центр.


- Слід бути особливо обережним при використанні скиборізки в присутності дітей.
- Забороняється блокувати кнопку вимикача. Це може призвести до поранень користувача та пошкодження пристрою.
- Забороняється занурювати скиборізку у воді та мити її під проточною водою.
- **Користуватися скиборізкою слід за допомогою рухомого стола (візка) і дотискача, якщо це дозволяє розмір і форма продукту.**
- Обладнання не призначене для користування дітьми та особами з обмеженими фізичними, чуттєвими здібностями, які не мають досвіду або знання, доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особою відповідальною за їхню безпеку. Не залишайте працююче обладнання без нагляду.
- Перед чищенням скиборізки слід обов'язково витягнути провід живлення з електророзетки.
- Забороняється притискати малі продукти рукою.
- Щоб притиснути залишки продукту, що нарізається (напр. окрасці хліба) та маленькі шматочки (розміром до 60 мм) слід обов'язково використовувати дотискач.
- Звертайте увагу на провід живлення, який не повинен прилягати до гарячих поверхонь, напр. газових або електричних плит.

- При зміні насадок або перед тим, як торкнутися рухомих елементів, прилад слід обов'язково вимкнути.
- Перед початком роботи необхідно перевірити, чи правильно встановлений ніж.
- Слід зберігати особливу обережність знімаючи, миючи і монтуючи ніж.
- Забороняється перевантажувати пристрій, подаючи надмірну кількість продукту або занадто сильно тиснути на дотискач.
- Включаючи скиборізку, слід звернути особливу увагу на правильне положення лівої долоні на корпусі та правильне натискання кнопки вимикача.
- Скиборізку можна використовувати виключно для нарізання харчових продуктів.
- Забороняється використовувати скиборізку для нарізання: сухого хлібу, заморожених продуктів, м'яса з кістками, фруктів з твердими кістками (напр. абрикос, слив тощо), продуктів, загорнутих в алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.
- Для чищення корпусу не застосовувати їдкі миючі засоби (емульсії, креми, пасти тощо). Вони можуть пошкодити нанесені на корпус інформаційні графічні символи: шкали, позначки, застережні знаки тощо.
- Скиборізку слід чистити після кожного використання.
- Забороняється знімати рештки, що залишилися на ножі, при ввімкненому пристрої.
- Для чищення ножа слід використовувати м'які щітки або пензлі.
- Забороняється мити металеві елементи в посудомийній машині. Їдкі миючі засоби, що застосовуються для цього, спричиняють потемніння. Тому металеві елементи слід мити вручну зі звичайною рідиною для миття посуду.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі пристрою.

Товщина нарізки	від 0 до 15 мм
Допустимий час безперервної роботи	10 хвилин
Тривалість перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Гучність пристрою (L_{WA}):	75 дБ/А

Моделі скиборізки 493.5 і 493.6 належать до II класу ізоляції, не вимагають заземлення. 

Скиборізка "ZELMER" відповідає вимогам стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD)
– 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC)
– 2004/108/EC.

На номінальній панелі прилад позначений символом CE.

Моделі хліборізок ZELMER

Тур країни	Регулятор		Піднос		Столик			Візок		Ніж для в'язки продуктів
	Пласт-маса	Алюмінієвий сплав	Пласт-маса	Хромоніке-лева бляха	Пласт-маса	Алюмінієвий сплав	Пласт-маса	Хромоніке-лева бляха	Пласт-маса	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – додаткове оснащення, можна купити в магазинах електропобутової техніки

Опис пристрою (Мал. А)

Скиборізка для нарізання продуктів складається з:

Привідної системи, до складу якої входять:

- 1 Корпус.
- 2 Столик з блокуванням візка з елементами з хромонікелевої бляхи.
- 3 Кнопка вимикача.
- 4 Регулятор з ручкою-коліщатком для встановлення товщини нарізки.
- 5 Дисковий ніж із затисним тримачем (для кріплення ножа на приводі), виготовлений з нержавіючої сталі, що має зубчастий край, характеризується високою міцністю і твердістю та дозволяє нарізати різні продукти з однаково відмінним результатом.

та інших елементів:

- 6 Пластмасового візка (з хромонікелевими елементами – модель 493.5 і 493.6). Візок легко знімається зі столика скиборізки.
- 7 Дотискача, що служить для притримування продуктів невеликого розміру. Так як і візок, дотискач захищає долону користувача від контактів з ножем, що обертається.
- 8 Підноса, виготовленого з хромонікелевої бляхи (модель 493.6) або з пластмаси (всі інші моделі), який під час роботи встановлюється біля скиборізки в такий спосіб, щоб нарізані скибки вільно лягали на нього.
- 9 Різальна машина тип 493.6, оснащена спеціальним ножем для шинки. Також скиборізки моделі 493.6 має додатковий ступінь захисту, а саме: - скиборізки не ввімкнуться, поки штовхач не буде встановлений на столику скиборізки.

Підготовка скиборізки до роботи (Мал. В)

- 1 Скиборізку слід поставити в місці, що забезпечує її зручну експлуатацію, біля розетки електромережі таким чином, щоби вимикач можна було натискати великим пальцем лівої руки, а правою одночасно тримати продукт, який треба різати, або дотискач, що притримує цей продукт. Поверхня столу має бути сухою, з хорошим зчепленням – скиборізка не повинна рухатися під час роботи.

- 2 Встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм.

- 3 Вставити візок у напрямні столика так, щоб спрацювало блокування.

- 4 Покласти на візок продукт, призначений для нарізання.

- 5 На візку становити дотискач.

- 6 Виставити бажану товщину нарізання від 0 до 15 мм за допомогою ручки-коліщатка.

- 7 Штепсель проводу живлення увімкнути в розетку.

Запуск скиборізки (Мал. С)

- 1 Лівою рукою слід натиснути вимикач до упору, в напрямку, позначеному на хліборізці.

- 2 Після звільнення кнопки вона автоматично повертається у вихідне положення, а скиборізка зупиняється.

- 3 Дотискаючи продукт правою рукою, слід пересувати його разом з візком (і дотискачем) від себе до кінця ходу візка, після чого повернутися назад, і повторювати процес в залежності від бажаної кількості нарізаних скибок.

Поради щодо нарізання

- Продукт, призначений для нарізання, слід класти на візок в положенні, що забезпечить отримання скибок бажаної форми (напр. скісної).
- Продукти занадто великого розміру (що не поміщаються на візку) слід порізати на менші частини, котрі можна легко штовхати дотискачем, уникаючи таким чином небезпеки порізатися ножем.
- Перед нарізанням твердого сиру ніж слід протерти мокрою ганчіркою (уникаючи контакту долоні з лезом). **В цей момент скиборізка має бути обов'язково вимкнена.** Сир не буде приклеюватися до ножа.
- Орієнтовну товщину нарізання позначають символи, намальовані біля регулятора (хліб, сир, копчені ковбаси). Виробник скиборізки рекомендує такі варіанти нарізання окремих продуктів:
 - хліб скибками товщиною бл. 10 мм,
 - сири і напівтверді ковбаси (ковбаси: живецька, ялівцева, краківська) - скибками товщиною бл. 3 мм,
 - шинку, рулет скибками товщиною бл. 2 мм,
 - тверді ковбаси, салямі, суху краківську скибками товщиною 1 мм.

- Ефективність пристрою в значній мірі визначає стан ножа. Слід уникати нарізання твердих продуктів. Це призводить до швидкого отупіння ножа.

Забороняється застосовувати скиборізку для нарізання:

- заморожених продуктів, м'яса з кістками,
- фруктів з твердими кісточками (абрикосів, слив тощо),
- продуктів, загорнутих у алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.

Чищення і консервація

(Мал. D)

- ① Вимкнути скиборізку і витягнути провід живлення з електророзетки.
- ② За допомогою коліщатка встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм. Таке положення захищає від випадкового контакту з ножем.
 - Щоразу після використання скиборізку слід вичистити і витерти на сухо.
 - Привід протерти вологою ганчіркою з рідиною для миття посуду. **Забороняється занурювати привід у воду або мити його під проточною водою.**
 - Особливо після нарізання: сиру, ковбас і овочів помити елементи пристрою:
 - пластмасові елементи слід мити у теплій воді з рідиною для миття посуду,
 - металеві елементи - у гарячій воді з рідиною для миття посуду
 - Добре висушити вимиті елементи.
 - В разі необхідності ретельного чищення скиборізку слід попередньо демонтувати ніж, візок та регулятор. Демонтаж відбувається у зворотній послідовності монтажу.

У випадку демонтажу візка зі столика:

- ③ натиснути блокування до упору і витягнути візок з напрямних столика.
- ④ Демонтувати ніж, повертаючи тримач вправо до упору, і потягнувши його "до себе".
 - Після демонтажу ножа пензликом усунути рештки продуктів, що залишилися на ньому.
 - Рештки жиру або інші забруднення на ножі слід мити щіточкою під проточною водою, тримаючи ніж за тримач.
 - Після миття дуже обережно витерти ніж досуха.
 - Чистий ніж встановити на корпус, вставляючи його у гніздо і повертаючи тримач ножа вліво до відчутного упору.

Екологія – давайте дбати про довкілля!

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури та викинути поліетиленові пакети у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.



Забороняється викидати разом з комунальними відходами!!!

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин.

Gerbiamieji klientai!

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Ypač atidžiai prašome atkreipti į saugumo instrukcijas. Išsugokite naudojimo instrukciją, kad prirėkus galėtumėte ja pasinaudoti ir tolesnės gaminio eksploatacijos metu. Pjaustyklė yra skirta buitiniam naudojimui. Šio prietaiso pagalba galima greitai ir be ypatingų pastangų supjaustyti kepinius, mėsą bei kaulų, rūkytus gaminius, sūrį, vaisius ir daržoves.

Pjaustyklės naudojimo ir saugumo instrukcijos

- Pjaustyklė neskirta naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose.
- Netraukite kištuko iš lizdo, tempdami už laido.
- Pjaustyklęjunkite tik į 230 V kintamosios elektros srovės tinklą.
- Nejunkite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas arba yra matomi žymūs korpuso pažeidimai.

Sugedus neatjungiamai instaliuotam maitinimo laidui, saugumo sumetimais jis turi būti keičiamas gamintojo arba specializuoto serviso, arba kvalifikuoto specialisto.

Prietaiso remontą gali atlikti tik apmokytas personalas. Dėl netinkamai atliktų remonto darbų gali kilti pavojus naudotojui. Pasireiškus gedimams, reikia kreiptis į specializuotą servisą.


- Būkite ypatingai atsargūs darbo su pjaustykle metu, kai netoliese yra vaikai.
- Niekomet neužblokuokite jungiklio mygtuko – gali kilti sužeidimo arba prietaiso gedimo pavojus.
- Nemerkite prietaiso į vandenį ir neplaukite jo po vandens srove.
- Pjaustyklė turi būti naudojama su slenkamuoju padavimu (vežimėlio) staliu ir stūmokliu, nebent tai būtų neįmanoma dėl pjaustomo produkto dydžio ir formos.
- Prieš valydami pjaustyklę, visuomet ištraukite maitinimo laidą iš tinklo lizdo.
- Šis prietaisas neskirtas naudotis vaikams ar žmonėms su ribotais fiziniais, jusliniais ar psichiniais gebėjimais ar neturintiems pakankamai žinių ar patirties, be asmens, atsakingo už jų saugumą, priežiūros arba šiam nesupazindintus jų su prietaiso naudojimo principu.
- Būkite atsargūs ir neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Nestumkite mažų produktų ranka.
- Pjaustomo produkto likučiai pristumti (pvz., duonos kepalų kampiai) bei mažiems gabalėliams pjaustyti (iki 60 mm) naudokite tikiai stūmoklį.
- Atsargiai elkitės su maitinimo laidu, stebėkite, kad jis nesilietų su įkaitusiais paviršiais, pvz., dujine ar elektrine virykle.
- Prieš keisdami pjaustyklės elementus ar liesdami darbo metu judančias dalis, išjunkite prietaisą.
- Prieš pradėdami darbą, įsitikinkite, kad peilis įtaisytas teisingai.

- Ypač atsargiai elkitės, išimdami peilį, plaudami jį ir įdedami atgal.
- Neperkraukite pjaustyklės per dideliu kiekiu pjaustomo produkto, o taip pat nespauskite per smarkiai (stūmokliu).
- Įjungdami pjaustyklę, stenkitės teisingai uždėti kairę ranką ant korpuso ir tinkamai nuspausti jungiklio mygtuką.
- Pjaustyklę naudokite tikiai maisto produktams pjaustyti.
- Baigę darbą, laido kištuką ištraukite iš tinklo lizdo.
- Nenaudokite pjaustyklės pjaustyti džioviesiems, šaldytam maistui, mėsei su kaulais, vaisiams su kietais kauliukais (pvz., abrikosams, slyvoms ir pan.), produktams, suvyniotiems į plėvelę ar aliumininę foliją.
- Korpuso valymui nenaudokite agresyvių emulsijos, pienuolio, pastos konsistencijos ir pan. valiklių. Be viso kito, jie gali panaikinti ant korpuso esančius grafinius simbolius – atžymas, ženklus, išspėjamosius ženklus ir pan.
- Pjaustyklę valykite po kiekvieno naudojimo.
- Nebandykite nuimti maisto produktų likučių nuo peilio, kol prietaisas yra įjungtas.
- Peiliui valyti naudokite minkštą šepetėlį ar šluotelę.
- Metalinių dalių neplaukite indaplovėse. Nuo jose naudojamų agresyvių plovimo priemonių anksčiau minėtos dalys tamsėja. Plaukite jas rankomis, naudodami įprastas indų plovimui skirtas priemones.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra nurodyti gaminio ženklavimo plokštelėje.

Pjaustymo storių diapazonas	nuo 0 iki 15 mm
Leistina nepertraukiamo darbo trukmė	10 minučių
Pertraukos prieš kitą darbo seansą trukmė	30 minučių
Prietaiso keliamas triukšmas (L_{WA}):	75 dB/A

Pjaustyklės modeliai 493.5, 493.6 pasižymi II klasės izoliacija, todėl jiems nebūtinas žeminimas. 

Pjaustyklės ZELMER atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka šių direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos prietaisai (LVD)
– 2006/95/EC.
- Elektromagnetinis suderinamumas (EMC)
– 2004/108/EC.

Gaminys yra pažymėtas CE ženklu, kuris pavaizduotas ženklavimo plokštelėje.

Pjaustyklių ZELMER modeliai

Pjaustyklės modelis	Kreiptuvas		Padėklas		Stalėlis			Vežimėlis		Peilis kumpiai
	Plastikas	Aliuminis	Plastikas	Chromo-nikelio skarda	Plastikas	Aliuminis	Plastikas	Chromo-nikelio skarda	Plastikas	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – papildomus priedus galima pirkti parduotuvėse

Prietaiso aprašymas

(Pav. A)

Maisto produktų pjaustymo prietaisą sudaro šie elementai:

Pavaros mechanizmas, kuris sudarytas iš:

- 1 Korpuso.
- 2 Stalėlio su vežimėlio fiksatorium su chromo-nikelio skardos elementais.
- 3 Jungiklio mygtuko.
- 4 Kreiptuvo su reguliatoriumi pjaustymo storiui nustatyti.
- 5 Diskinio peilio su spaudžiamuoju laikikliu (peilio tvirtinimui prie pavaros), kuris pagamintas iš nerūdijančio plieno, dantytais kraštais, standus ir tvirtas, vienodai gerai pjaunantis įvairius produktus.

bei likusių elementų:

- 6 Plastikinis vežimėlis (su chromo-nikelio elementais modeliuose 493.5, 493.6). Vežimėlis lengvai nuimamas nuo pjaustyklės stalėlio.
- 7 Stūmoklis, skirtas nedidelių matmenų produktams prilaikyti. Kaip ir vežimėlis, stūmoklis saugo dirbančiojo plaštaką nuo susilietimo su besisukančiu peiliu.
- 8 Padėklas - iš chromo-nikelio skardos modeliu 493.6, arba iš plastiko – visiems likusiems pjaustyklės modeliams, pjaustymo metu dedamas pjaustyklės šone taip, kad ant jo laisvai gultų supjaustytos riekelės.
- 9 Pjaustymo mašina tipo 493.6 turi specialų peilį kumpiai pjaustyti griežinėliais. Be to, pjaustyklės modelis 493.6 turi papildomą apsaugą, t.y., prietaisas neįsijungs, kol vežimėlis nebus padėtas ant stalėlio.

Pjaustyklės parengimas darbui

(Pav. B)

- 1 Pastatykite pjaustyklę darbui patogioje vietoje, netoli tinklo lizdo ir taip, kad jungiklis būtų pasiekiamas kairės rankos nykščiu, o tuo pačiu metu dešinė ranka galėtų būti prilaikyti pjaustomus produktus ar tuos produktus prilaikantį stūmoklį. Stalviršis turi būti sausas ir neslidus. Darbo metu pjaustyklė neturi judėti.
- 2 Kreiptuvą nustatykite į padėtį, atitinkančią pjaustymo storį, lygų 0 mm.
- 3 Kiškite vežimėlį į stalėlio kreipiamąją, kol užsifiksuos.
- 4 Pjaustymui skirtą produktą padėkite ant vežimėlio.
- 5 Ant vežimėlio sumontuokite stūmoklį.

6 Sukdami varžtą, nustatykite pageidaujimą pjaustymo storį nuo 0 iki 15 mm.

7 Maitinimo laido kištuką įjunkite į tinklo lizdą.

Pjaustyklės paleidimas

(Pav. C)

- 1 Kairiąja ranka iki galo nuspauskite jungiklį, laikydamiesi ant pjaustyklės pažymėtos krypties.
- 2 Atleidus mygtuką, jis savaime grįžta į pradinę padėtį ir pjaustyklė sustoja.
- 3 Dešine ranka stumdami produktą, slinkite jį kartu su vežimėliu (ir stūmokliu) nuo savęs iki vežimėlio galo, po to grįžkite atgal ir pakartokite vėl, priklausomai nuo norimo supjaustyti riekielių skaičiaus.

Pjaustymo patarimai

- Pjaustymui skirtus produktus ant vežimėlio dėkite taip, kad gautumėte norimos formos riekelės (pvz., įstrižai).
 - Ypač didelių matmenų produktus (netelpančius ant vežimėlio) supjaustykite į mažesnes dalis, kurias galėtumėte lengvai stumti stūmokliu, tai išvengdami pavojaus susižeisti peiliu.
 - Prieš pjaustydami fermentinį sūrį, peilį perbraukite drėgnu skudurėliu (venkite plaštakos kontakto su peilio ašmenimis). Tuo metu pjaustyklė būtinai turi būti išjungta. Prie sudrėkinti peilio sūris neprilips.
 - Orientaciniai pjaustymo storiai sužymėti simboliais ant kreiptuvo (kepiniai, sūris, rūkyti gaminiai). Pjaustyklės gamintojas siūlo atskirus produktus pjaustyti, laikantis šių rekomendacijų:
 - kepinius – mažd. 10 mm storio riekelėmis,
 - sūrius ir puskiečius rūkytus gaminius – mažd. 3 mm storio riekelėmis,
 - kumpį, nugarinę – mažd. 2 mm storio riekelėmis,
 - kietus rūkytus gaminius – mažd. 1 mm storio riekelėmis.
 - Darbo efektyvumui didelės įtakos turi peilio būklė. Venkite pjaustyti kietus produktus – ne taip greitai atšpūs peilis.
- Pjaustyklės nenaudoti šių produktų pjaustymui:**
- Šaldytiems maisto produktams, mėšai su kaulais,
 - Vaisiams su kietais kauliukais, pvz., abrikosams, slyvoms ir pan.,
 - Produktų, suvyniotų į plėvelę ar aliuminio foliją.

Valymas ir priežiūra

(Pav. D)

- ① Baigę darbą, išjunkite pjaustyklę ir ištraukite laido kištuką iš tinklo lizdo.
- ② Regulatoriumi nustatykite kreiptuvą į padėtį, atitinkančią pjaustymo storį, lygų 0 mm. Toks nustatymas apsaugos nuo atsitiktinio sąlyčio su peiliu.
 - Po kiekvieno naudojimo pjaustyklę reikia nuvalyti ir sausai nušluostyti.
 - Pavara valykite drėgnu skudurėliu, suvilgytu indų plovimo skysčiu. Nemerkite prietaiso į vandenį ir neplaukite jo po vandens srove.
 - Ypač po sūrio, rūkytų gaminių ir daržovių pjaustymo reikia nuplauti prietaiso elementus:
 - plastikines dalis plaukite šiltu vandeniu ir indų plovikliu,
 - metalines dalis plaukite karštu vandeniu su indų plovikliu.
 - Išplautas dalis gerai išdžiovinkite.
 - Prireikus labai kruopščiai išvalyti pjaustyklę, pirmiausia reikia demontuoti peilį, vežimėlį ir kreiptuvą. Šių elementų demontavimas atliekamas priešinga jų sumontavimui tvarka.

Vežimėliui nuo stalelio demontuoti reikia:

- ③ Iki galo nuspausti blokatorių ir išimti vežimėlį iš stalelio kreipiamųjų.
- ④ Peilį demontuokite, pasukdami laikiklį iki galo dešinėn, ir patraukite jį į save.
 - Nuėmus peilį, šepetėliu paalinkite nuo jo maisto produktų likučius.
 - Riebalų likučius ir kitus ant peilio matomus nešvarumus plaukite šepetėliu po tekančiu vandeniu, laikydami peilį už laikiklio.
 - Nuplovę peilį, labai atsargiai jį nusausinkite. Peilio ašmenys yra labai aštrūs.
 - Švarų peilį sumontuokite atgal ant korpuso, įdėdami jį į lizdą ir pasukdami laikiklį kairėn iki pajusite pasipriešinimą.

Ekologija – rūpinkimės aplinka!

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkos apsaugos. Tai nėra nei sudėtinga, nei per brangu. Tam reikia: kartoninę pakuotę atiduoti į makulatūrą, polietileninį maišelį (PE) išmesti į plastiko atliekoms skirtą konteinerį.



Baigtą eksploatuoti virdujį atiduokite į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kenkti aplinkai

Nešalinti kartu su buitinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neatsako už galimą žalą, atsiradusią dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį ar netinkamos jo priežiūros. Gamintojas pasilieka teisę bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo keisti gaminio modifikaciją, siekdamas pritaikyti gaminio charakteristikas galiojančioms teisės normoms, direktyvoms, o taip pat dėl priežasčių, susijusių su prietaiso konstrukcija, estetinėmis, prekybos ir kitomis sąlygomis.

Cienijamie Pircēji!

Lūdzam uzmanīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju. Īpašu uzmanību pievēršiet drošības norādījumiem. Saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk. Griešanas mašīna ir plānota lietošanai mājssaimniecības apstākļos. Ar šo ierīci var viegli un ātri sagriezt: maizi, desas izstrādājumus, gaļu bez kauliem, sierus, augļus un dārzeņus.

Drošības tehnika un mašīnas pareizās ekspluatācijas norādījumi

- **Griešanas mašīna nav paredzēta sabiedriskās ēdināšanas iestāžu lietošanai.**
- Neizņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas pavelkot aiz elektrovada.
- Mašīnu pieslēdziet tikai mainīgas strāvas elektrotīklam 230 V.
- Neizmantojiet ierīci ja barošanas vads ir bojāts vai ja apakšdaļai ir redzami bojājumi.


Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, specializētai apkopei vai kvalificētai personai lai izvairītos no bīstamām situācijām. Ierīces remontu var veikt tikai kvalificēta apkope. Nepareizs remonts var būt kaitīgs lietotājam. Ja ierīcei ir kāds defekts kontaktējiet ar specializēto servisa punktu.

- Pievērsiet īpašu uzmanību lietojot mašīnu bērnu klātbūtnē.
- Nekad nebloķējiet izslēdza pogu. Tas var būt bīstams Jūsu veselībai un var sabojāt ierīci.
- Neiegrimsiet pievadu ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļaklas.
- **Griešanas mašīnu drīkst lietot tikai ar padevēja (ratīņu) slidošu galdīņu un stampu, ja vien tas nav iespējams produkta lieluma un formas dēļ.**
- Pirms mašīnas tīrīšanas vienmēr atvienojiet elektrovadu no elektrotīkla.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (arī bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tie ir atstāti bez uzraudzības vai nelieto ierīci pēc instrukcijas, kas jāpadod par viņu drošību atbildīgai personai.
- Pārliecinieties, ka bērni nerotaļājas ar ierīci.
- Nespiediet produktus ar roku.
- Griezta produkta galotņu (piem. pēdējie maizes rīcieni) un mazu gabalu (60 mm lieluma) stampāšanai lietojiet tikai stampu.
- Pievērsiet uzmanību elektrovadam, kam nav jāiedur karstām virsmām, piem. gāzes un elektriskajiem plītiem.
- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma maiņas vai tuvināšanas elementiem, kas darbojas, lietošanas laikā.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, ka nazis ir pareizi ierīkots.
- Esiet īpaši uzmanīgi naža izjaukšanas, tīrīšanas un salikšanas laikā.
- Nepārslogojiet ierīci ar lielu produktu daudzumu vai pārāk stipru stampāšanu (ar stampu).

- Ieslēdzot griešanas mašīnu pievērsiet īpašu uzmanību, lai pareizi novietotu kreiso plaukstu uz apvalka un pareizi paspiestu izslēdza pogu.
- Griešanas mašīnu drīkst lietot tikai pārtikas griešanai.
- Pēc izmantošanas atvienojiet elektrovadu no elektrotīkla.
- Griešanas mašīnu nedrīkst lietot: sausas maizes, sasaldētas pārtikas, gaļas ar kauliem, augļu ar cietiem kauliņiem (piem. moreles, plūmes un t.t.), produktu apfītu ar alumīnijas foliju vai sintētiska materiāla foliju griešanai.
- Nerekomendējam korpusa mazgāšanai izmantot agresīvus detergentus piena, pastas, emulsijas veidā un utt., kuri var saskrāpēt tīrāmo virsmu un izdzēst uzrakstus: grafiskos simbolus, dalījuma, brīdinājuma zīmes un utt.
- Izīrīet mašīnu pēc katras izmantošanas.
- Neņņemiet pārtikas atliekas no naža, kad ierīce darbojas.
- Naža tīrīšanai lietojiet mīkstu birsti vai otu.
- **Nemazgājiet metāla daļas trauku mazgājamā mašīnā. Šo ierīcu agresīvi mazgāšanas līdzekli var aptumšot metāla daļas. Mazgājiet tās ar rokām, lietojot tipiskus trauku mazgāšanas līdzekļus.**

Tehniskais raksturojums

Techniskie dati ir norādīti produkta datu plāksnītē.

Griešanas biezuma apjoms	0 līdz 15 mm
Pieļaujamas nepārtraukta darba laiks	10 min
Intervāls starp kārtējo ieslēgšanu	30 min
Trokšņa līmenis (L_{WA}):	75 dB/A
Griešanas mašīna, tips 493.5, 493.6 ir II klases izolācijas pakape. Nav jāpieslēdz ierīce pie kontaktligzdas ar sazēmējumu. 	

Zelmer mašīnas atbilst normu atbilstošām prasībām.

Ierīce atbilst direktīvu prasībām:

- Zemsprieguma iekārtas direktīva (LVD) – 2006/95/EC.
- Direktīva par elektromagnētisko savienojamību (EMC) – 2004/108/EC.

Aparāts marķēts ar atbilstības zīmi CE, datu plāksnītē.

ZELMER griešanas mašīnu tipi

Griešanas mašīnas tips	Pielāgotājs		Paplāte		Galdiņš			Ratiņi		Nazis šķinķim
	Materiāls	Alumīnija	Materiāls	Hroma-niķeļa plāksne	Materiāls	Alumīnija	Materiāls	Hroma-niķeļa plāksne	Materiāls	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – papildu aprikošana var būt pirktā veikalos

Ierīces raksturojums (Zīm. A)

Griešanas mašīna sastāv no:

Pievada, kas sastāv no:

- 1 Korpusa.
- 2 Galdiņa ar ratiņu blokādi ar hroma-niķeļa plāksnes elementiem.
- 3 Izslēdža pogas.
- 4 Pielāgotāja ar griešanas biezuma regulatoru.
- 5 diska naža ar saspaudēm (lai ierīkotu nazi pievadā), izdarīta no nerūsējoša tērauda ar zobīņiem apmalē, kas iezīmējas ar lielu stīvumu un cietumu, un ar ko var griezt vairākus produktus sasniedzot tos pašus rezultātus.

uz citu elementu:

- 6 Ratiņiem no sintētiska materiāla (ar hroma-niķeļa elementiem, tiptiem 493.5, 493.6). Ratiņus var viegli aizņemt no mašīnas galdiņa.
- 7 Stampas, ar ko var pieturēt nelielus produktus. Līdzīgi ratiņiem, stampa apdrošina plaukstu pret rotējošu nazi.
- 8 Paplātes izdarītas no hroma-niķeļa plāksnes, tiptiem 493.6 vai sintētiska materiāla citām mašīnām, kas novietota blakus griešanas elementam, griešanas laikā, lai sagrieztas šķēles brīvi novietotu uz tās.
- 9 Griezējs tips. 493.6 ir apgādāts ar speciālo nazi šķinķim. Bez tam, mašīnām, tips 493.6 ir papild-aizsardzība, mašīna neieslēdzās ja ratiņi nav novietoti uz galdiņa.

Sagatavošana lietošanai (Zīm. B)

- 1 Novietojiet mašīnu vietā kur var brīvi to apkalpot, blakus elektrofikla kontaktligzdai, lai izslēdzi varētu paspiest ar kreisās rokas īkšķi, labajā rokā turot produktu paredzētu griešanai vai stampu, kas pietur šo produktu. Galda virsmai jābūt sausai. Elementiem uz galda nav jāslīd. Mašīnai nav jākustas, lietošanas laikā.
- 2 Pielāgotāju novietojiet pozīcijā, kas atbilst griešanas biezumam 0 mm.
- 3 Ievietojiet ratiņus galdiņa sliecē līdz blokādes aizveršanai.
- 4 Nolieciet produktu paredzētu griešanai uz ratiņiem.
- 5 Uz ratiņiem ierīkojiet stampu.
- 6 Pielāgojiet piemērotu griešanas biezumu ar regulatoru no 0 līdz 15 mm apjomā.
- 7 Pieslēdziet elektrovada kontaktdakšu elektrofiklam.

Mašīnas ieslēgšana (Zīm. C)

- 1 Ar kreiso roku paspiediet izslēdži, pēc zīmēs uz mašīnas.
- 2 Pēc pogas palaišanas, poga automātiski atgriežas sākuma-pozīcijā, un mašīna apstājas.
- 3 Paspiežot produktu ar labo roku, ievietojiet to kopā ar ratiņiem (un stampu) no sevis, līdz ratiņu darbības lokas galam, pēc tam atgrieziet un atkārtojiet darbību atkarīgi no griešanai paredzēta šķēļu vai rīcību dzudzuma.

Griešanas norādījumi

- Paredzētu griešanai produktu lieciet uz ratiņiem tādā pozīcijā, lai iegūtu piemērotu šķēļu formu (piem. slīpu formu).
- Pārāk lielus produktus (kas neietilpst uz ratiņiem) sagrieziet mazākos gabalos, ko var viegli pastumt ar stampu, izvairoties no ievainošanas ar nazi.
- Pirms siera griešanas noslaukiet nazi ar mitru drānu (nepieskaroties nazim). **To darot, mašīnai jābūt izslēgtai.** Siers nepielips pie naža.
- Aptuvenus griešanas biezumus rāda simboli pie pielāgotāja (maize, siers, desas izstrādājumi). Ražotājs ieteic griezt produktus tajā veidā:
 - maize rīcienos ap.10 mm,
 - sierus un puscietus desas izstrādājumus šķēlēs ap. 3 mm biezuma,
 - šķinķi un ruleti šķēlēs ap. 2 mm biezuma,
 - cietus desas izstrādājumus, salami desu šķēlēs ap. 1 mm biezuma.
- Griešanas efektīvumu lielā mērā ietekmē naža stāvoklis. Negrieziet cietus produktus. Nazis var ātri notrulināties.

Ar mašīnu nedrīkst griezt:

- sasaldētu pārtiku, gaļu ar kauliem,
- augus ar cietiem kauliņiem, piem. moreles, plūmes un t.t.,
- produktus aptītus ar alumīnijas foliju vai sintētiska materiāla foliju.

① Pēc izmantošanas izslēdziet mašīnu un atslēdziet elektrovadu no elektrotilkta.

② Ar regulatoru novietojiet pielāgotāju pozīcijā, kas atbilst griešanas biezumam 0 mm. Tas apdrošina pret nejaušo kontaktu ar nazi.

- Pēc katras izmantošanas mašīna jāiztīra un jānoslauka līdz ir sausa.
- Pievadu noslaukiet ar mitru drānu ar trauku mazgāšanas līdzekļa piedevu. **Nekāda gadījumā neiegrimsiet to ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļaklas.**
- Īpaši pēc siera, desu izstrādājumu un dārzenų griešanas izmazgājiet ierīces elementus:
 - Daļas no materiāla mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piedevu,
 - Metāla daļas mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piedevu.
- Rūpīgi nosusiniet izmazgātas daļas.
- Ja ir vajadzība rūpīgi iztīrīt mašīnu, vispirms jānoņem nazis, ratiņi un pielāgotājs. To daļu izjaukšanu veiciet otrādi kā salikšanu.

Ratiņu noņemšanu no galdiņa veiciet tajā veidā:

③ Maksimāli uzspiediet blokādi un izvirziet ratiņus no galdiņa sliecēm.

④ Demontējiet nazi, pagriežot rokturu uz labu līdz pretestībai un vilkšot to uz sevi.

- Pēc naža noņemšanas ar otu jānoņem no tā pārtikas atliekas.
- Tāuku atliekas vai citus netīrumus, kas redzami nazī tīriet ar birsti zem ūdens strūkļaklas turot nazi aiz roktura.
- Pēc tīrīšanas ļoti uzmanīgi noslaukiet nazi līdz ir sausas. Naža asmens ir ļoti ass.
- Tīru nazi ierīkojiet uz korpusa ieliekot slēdzī un pagriežot nazi rokturi maksimāli uz kreiso pusi.

Katrs lietotājs var ienest savu ieguldījumu vides aizsardzībā. Tas nepieprasa īpašas pūles. Ar šo mērķi:

Kartona iepakojumus nododiet makulatūrā.

Polietilēna maisus (PE) metiet ārā konteinerā, kurš ir domāts priekš plastikāta.

Nevajadzīgu aparātu atdodiet attiecīgajā utilizācijas punktā, jo saturošie aparātā kaitīgie komponenti var radīt draudus apkārtējai videi.

Nemetiet ārā ierīci kopā ar komunāliem atkritumiem!!!



Ražotājs nenes atbildību par iespējamo zaudējumu, kas nodarīts izmantojot sulas spiedi ne pēc nozīmes vai arī pie nepareizas sulas spiedes ekspluatācijas. Ražotājs saglabā savas tiesības ierīces modifikācijai jebkurā momentā, bez iepriekšējā paziņojuma, ar mērķi ievērot tiesiskās normas, normatīvus aktus, direktīvas vai konstruktīvu izmaiņu ieviešanu, kā arī pēc komerciāliem, estētiskiem un citiem iemesliem.

Lugupeetud kliendid!

Palun lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Palun pöörake erilist tähelepanu ohutusjuhistele. Viilutaja on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Seade on mõeldud leivatoodete, lihatoodete, kondita liha, juustu, puuviljade ja juurviljade kiireks ja mugavaks viilutamiseks.

Viilutaja ohutu ja sihipärase kasutamise juhised

- Viilutaja pole mõeldud kasutamiseks toltlustusustustes.
- Ärge võtke pistikut seinakontaktist välja juhtmest tõmmates.
- Ühendage viilutaja ainult 230 V vahelduvvooluga elektrivõrku.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe on kahjustatud või kui seadmel on nähtavaid vigastusi.

Kui mitte-eemaldatav toitejuhe on kahjustatud, siis peab selle välja vahetama kas tootja, kvalifitseeritud spetsialist või volitatud remonditöökoda, et vältida ohtlikke olukordi. Seadet tohib parandada ainult kvalifitseeritud spetsialist. Valesti tehtud parandus võib põhjustada tõsist ohu kasutajale. Rikke kõrvaldamiseks pöörduge teeninduspunkti.

- Olge eriti ettevaatlikud seadme kasutamise ajal juhul, kui läheduses on lapsed.
- Ärge blokeerige kunagi lülitusnuppu. See tekitab ohu ennast vigastada, samuti võib kahjustada seadet.
- Ärge kastke seadet vette ega peske seda jooksva vee all.
- Viilutajat peab kasutama koos liikuva etteanduri (kelgu) ja lükkuriga, välja arvatud juhul, kui see pole võimalik toote suuruse ja kuju pärast.
- Enne viilutaja puhastamist eemaldage alati toitejuhe pistikupesast.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta neile juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Ärge lükake väikeseid tooteid käega.
- Viilutatud toodete otsade (näiteks leivakannikate) ja väikeste tükide (suurusega kuni 60 mm) viilutamiseks kasutage ainult lükkajat.
- Jälgi, et toitejuhe ei puutuks kokku soojade pindadega nagu gaasi- või elektripliit.
- Lülitage seade välja enne tarvikute vahetamist või enne selle töötavatele liikuvatele osadele lähenemist.
- Enne kasutamist kontrollige, et nuga oleks õigesti asetatud.
- Olge noa eemaldamisel, pesemisel ja tagasipaigaldamisel eriti ettevaatlik.
- Ärge koormake seadet üle viilutatava toote ega selle jõuga lükkamisega.

- Viilutaja sisselülitamisel pöörake tähelepanu vasaku käe õigele asetusele seadme korpusel ja lüliti korrektselt vajutamisele.
- Kasutage viilutajat ainult toiduainete lõikamiseks.
- Pärast kasutamist eemaldage toitejuhe pistikupesast.
- Ärge kasutage viilutajat kuivanud leivatoodete, külmutatud toidu, kondiga liha, kõvade seemnetega puuviljade (nt aprikooside, ploomide jne), alumiiniumfooliumisse või toidukillessse mässitud toiduainete viilutamiseks.
- Ärge kasutage korpuse pesemiseks abrasiivseid puhastusvahendeid nagu emulsioonid, piimad, pastad jne. Need võivad eemaldada graafilisi infosümboleid, märgistus, hoiatusmärke jne.
- Puhastage viilutaja peale igakordset kasutamist.
- Ärge eemaldage noalt toiduainete jäanuseid, kui seade on sisse lülitatud.
- Noa puhastamiseks kasutage pehmet harja või pintslit.
- **Ärge peske seadme metalloosi nõudepesumasinas. Nendes masinates kasutatavad abrasiivsed pesuvahendid põhjustavad seadme osade tumenemist. Peske metallist detaile käsitsi, kasutades tavalisi nõudepesuvahendeid.**

Tehnilised andmed


Tehnilised andmed on toodud toote andmeplaadil.

Viilu paksuse vahemik: 0 kuni 15 mm

Seadme katkematuks kasutamiseks lubatud aeg: 10 minutit

Vaheaeg enne taaskasutamist: 30 minutit

Müra tase (L_{WA}): 75 dB/A

Viilutaja mudelid , 493.5 ja 493.6 kuuluvad II klassi ja ei vaja maandumist. 

ZELMERi viilutajad vastavad kehtivatele normidele ja direktiividele:

- Madalpingeseadmed (LVD)
– 2006/95/EC.
- Elektromagnetiline ühilduvus (EMC)
– 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE-märgistusega, mis leidub andmeplaadil.

ZELMERi viilutajate mudelid

Viilutaja mudel	Reguleerimisnupp		Alus		Kelk			Etteandur		Singinuga
	Plastik	Alumiinium	Plastik	Rooste-vaba teras	Plastik	Alumiinium	Plastik	Rooste-vaba teras	Plastik	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – lisatarvikud on saadaval kauplustes

Seadme kirjeldus

(Joonis A)

Viilutaja koosneb:

Liikuvast mehhanismist, mille koosseisu kuuluvad:

- 1 Korpus.
- 2 Laud kärü blokeeringuga kroomnikkellehest elementidega.
- 3 Lüüti nupp blokeeringuga.
- 4 Tugiplat koos viilu paksust reguleeriva nupuga.
- 5 Roostevabast terasest hambulise äärega jäik ja tugev pöörlev nuga koos hoidiku käepidemega (noa fikseerimiseks mehhanismis), mis võimaldab lõigata erinevaid tooteid sama hästi.

ning samuti teisi elemente:

- 6 Plastikust liikuv etteandur (mudelid 493.5 ja 493.6 on roostevabast terasest elementidega), mida on viilutaja keltult kerge eemaldada.
- 7 Väikesemõõduliste toodete hoidmiseks mõeldud lükkur. Sarnaselt liikuvale etteandurile, kaitseb lükkur kätt keerleva noa ette sattumast.
- 8 Roostevabast terasest (mudelil 493.6) või plastikust (kõikidel ülejäänud mudelitel) lõikamise ajaks viilutaja kõrvale selliselt asetatav alus, et lõigatud viilud langevad sellele vabalt.
- 9 Viilulõikur tüüpi 493.6 on seadmestatud spetsiaalse singinoaga. Viilutaja mudel 493.6 on varustatud lisaturvameetmega: seade ei hakka tööle, kui liikuvat etteandurit ei asetata kulgule.

Viilutaja tööks ettevalmistamine (Joonis B)

- 1 Asetage viilutaja töötamiseks mugavasse ja pistikupesa lähedal asuvasse kohta nii, et lülitit oleks võimalik vajutada vasaku käe pöidlaga, samal ajal kui parem käsi hoiab lõigatavat toodet või lükkurit. Tootet heaks haakumiseks peab nuga olema kuiv. Töötamise käigus ei tohi viilutajat paigast liigutada.
- 2 Keerake reguleerimisnupp täpselt 0 mm asendisse.
- 3 Lükake liikuv etteandur keltu süvendisse kuni selle lõpuniminekuni.
- 4 Asetage viilutatav toode etteandurile.
- 5 Paigaldage lükkur etteandurile.

6 Keerake viilude paksust reguleerivat nuppu vastavalt soovile 0 kuni 15 mm.

7 Pange toitejuhe pistikupessa.

Viilutaja käivitamine

(Joonis C)

- 1 Vajutage lülitit vasaku käega kuni lõpuni (vastavalt märkidele).
- 2 Pärast nupu vabastamist läheb see tagasi esialgsesse asendisse ning viilutaja jääb seisma.
- 3 Surudes parema käega toodet, tõmmake seda koos etteanduriga enda poole kuni kelgu lõpuni, lükake tagasi ning korraldage liigutust, kuni soovitud hulga viilude saamiseni.

Soovitusi viilutamiseks

- Asetage viilutatav toode etteandurile vastavalt sellele, millise kujuga lõike soovite (nt. viilt).
- Lõigake liiga suuremõõtmelised tooted väiksemateks tükkideks, et neid oleks kerge lükkuriga lükata. Niiviisi välistate enda vigastamist noaga.
- Enne juustu lõikamist pühkige nuga märja lapiga (väldides käega noa puudutamist), siis ei kleepu juust noa külge. Sel ajal peab viilutaja olema välja lülitatud.
- Orienteeruvat viilude paksust näitavad regulaatori juures olevad sümbolid (leivatooded, juust, lihatooded). Viilutaja tootja soovib erinevate toodete viilutamist järgmiselt:
 - leivatooded paksusega umbes 10 mm,
 - juustud ja poolkõvad vorstid paksusega umbes 3 mm,
 - singi ja suitsusingi viilud paksusega umbes 2 mm,
 - kõvade vorstitoodete, salami ja kuivvorstide viilude paksusega 1 mm.
- Töövõime sõltub noa seisundist. Vältige kõvade toiduainete viilutamist, see muudab noa kiiresti nürkis.

Viilutajat ei tohi kasutada järgmist toiduainete viilutamiseks:

- külmutatud toiduained, kondiga liha,
- kõvade seemnetega puuviljad, nt aprikoosid, ploomid jne.,
- produktów zawiniętych w folię alumiiniumfooliumisse või toidukilesse mäsitud tooted.

Puhastamine ja hooldus

(Joonis D)

- ① Pärast lõpetamist lülitage viilutaja välja ning eemaldage toitejuhe pistikupesast.
- ② Keerake reguleerimisnupp täpselt 0 mm asendisse, sellega kaitsete end noa juhusliku liikumise eest.
 - Peale igakordset viilutaja kasutamist tuleb seade puhastada ja kuivatada.
 - Pühkige ajamit nõudepesuvahendis niisutatud lapiga. **Ärge kastke seadet vette ega peske seda jooksva vee all.**
 - Peale juustu, lihatoodete ja juurviljade lõikamist peske järgmised seadme elemendid:
 - plastikust esemed pesta soojas vees, millele on lisatud nõudepesuvahendit,
 - metalloosad pesta kuumas vees, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
 - Pestud osad kuivatage korralikult.
 - Kui tekib vajadus viilutaja põhjalikuks puhastamiseks, tuleb eelnevalt eemaldada nuga, liikuv etteandur ja tugi-plaat. Nende eemaldamine toimub vastupidiselt paigaldamisele.

Etteanduri kelgult eemaldamiseks tuleb:

- ③ Vajutada turvalukk lõpuni ja tõmmata liikuv etteandur kelgu soontest välja.
- ④ Noa eemaldamiseks keerake käepidet paremale kuni vastupanuni ja tõmmake seda siis seda enda poole.
 - Eemaldatud nuga puhastage sellele jäänud toidujäänustest pintsliga.
 - Hoides nuga käepidemest, peske rasv ja muu nähtav mustus maha harjaga jooksva vee all.
 - Peale pesemist kuivatage nuga hästi ettevaatlikult. Noa-tera on väga terav.
 - Asetage puhas nuga tagasi korpusesse oma pessa ja keerake noa käepidet vasakule kuni tuntava vastupanuni.

Keskonnakaitse

Iga tarbija võib panustada keskkonnakaitseks. See pole raske ega ka kallis. Viige kartongist pakendid vanapaberi kogumispunkti ja visake polüetüleenkiled plastikpakendite jaoks ettenähtud konteinerisse. Kasutuskõlbmatu seade viige ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti, sest toote koostisosad võivad kahjustada keskkonda.



Ärge visake seadet tavalise olmeprügi hulka!!!

Tootja ei võta enda peale vastutust kahjude eest, mis on põhjustatud toote kasutusjuhendi eiramisest või toote mitteotstarbelisest kasutamisest. Tootja jätab endale õiguse toote muutmiseks mistahes ajal ja sellest eelnevalt informeerimata, selleks et toode vastaks õiguseeskirjadele, normidele, direktiivide nõuetele või muul põhjusel (ehitus, kaubandus, esteetika jm).

Dear Customers!

Please read the instruction manual carefully. Pay particular attention to safety instructions. Keep this instruction, so that you may be able to use it later. The slicer is designed to use in the household. With his equipment you can quickly and effortlessly slice bread, cured meat, meat, cheese, fruit and vegetables.

Instructions for safety and proper use of the slicer

- **The slicer is not intended to use in cafeterias or restaurants.**
- Do not pull the plug out the socket by the cord.
- The slicer may only be connected to alternating current 230 V.
- Do not start operating the device if the power main is damaged or the casing is noticeably damaged.

If the inseparable power main is damaged it should be replaced by a specialist repair shop to avoid risk.


The device may be repaired only by trained personnel. Incorrect repair may cause serious risk for the user. All faults should be reported to specialist service station.

- Exercise special caution while using the slicer in the presence of children.
- Never block the switch button. It poses a risk of injury as well as device damage.
- Do not immerse the slicer in water and do not clean it with running water.
- **The slicer must be used together with sliding table feeder (carriage) and clamp, unless it is impossible because of the product's shape and size.**
- People (including children), who because of their physical, sensory or intellectual capabilities or their inexperience or lack of knowledge are unable to use the appliance safely, should not use this appliance unless under supervision or instructed to do so by a responsible person. Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not leave the appliance unattended during operation. Do not allow children into any contact with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- Before cleaning the slicer always disconnect the connecting cord.
- Do not press small products with your hand.
- Use only the clamp to press on ends of sliced product (e.g. end slices of bread) and small pieces (up to 60 mm).
- Pay attention to connecting cord, which should not touch warm surfaces, e.g. electric or gas cookers.
- Switch the device off before changing the equipment or before approaching the parts which are moving during work.
- Check whether the knife is properly installed before you start to work.

- Exercise special caution while dismantling, cleaning and installation of the knife.
- Do not overload the device with excessive load of sliced product or hard pressing (with a clamp).
- Turning the slicer on pay special attention to proper position of left hand on the casing and proper pressing the switch button.
- Use the slicer only for food.
- After finishing work disconnect the connecting cord.
- Do not use the slicer to slice: stale bread, frozen food, meat with bones, fruit with hard stones (apricots, plums, etc.), products wrapped in foil or plastic wrap.
- Do not use aggressive detergents such as emulsion, milk or polish to clean the casing. They may, among other things, remove information graphical symbols such as scales, markings, warning signs.
- Clean the slicer after every use.
- Do not remove the leftovers from the knife when the device is on.
- Use soft brush to clean the knife.
- **Do not wash the metal parts in dishwasher. Aggressive cleaning substances used in dishwashers cause darkening of those parts. Clean the parts manually with traditional washing-up liquids.**

Technical data

Technical parameters are given on product data plate.

Thickness slice range	from 0 to 15 mm
Maximum uninterrupted working time	10 minutes
Break time before repeated use	30 minutes
Noise of device (L_{WA}):	75 dB/A
Slicer types: 493.5, 493.6	are build in isolation class II, they do not require ground. 

ZELMER slicers meet the requirements of binding norm.

The device is in agreement with the following directives:

- Low voltage electrical device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The device is marked with CE sign on data plate.

ZELMER Slicer types

Typ krajalnicy	Regulator		Tray		Table			Carriage		Ham knife
	Material	Aluminium	Material	Chromium-nickel sheet	Material	Aluminium	Material	Chromium-nickel sheet	Material	
493.5	—	+	+	—	—	—	+	—	+	○
493.6	—	+	—	+	—	—	+	—	+	+

○ – additional equipment, which you can buy in shops

Device description (Fig. A)

The food slicer consists of:

Driving system which includes:

- ➊ Body.
- ➋ Table with carriage blockade with elements from chromium-nickel sheet.
- ➌ Switch button.
- ➍ Regulator with a crank to regulate the thickness of slicing.
- ➎ Circular knife with clamp handle (for mounting the knife in a drive) made from stainless steel, with serrate edge, very stiff and hard, which can slice different products with equally good effect.

and other components:

- ➏ Plastic carriage (with chromium-nickel elements for types 294.5NM-silver line, 294.6). The carriage can be easily removed from slicer table.
- ➐ Clamp, that serves for holding small products. Similarly to carriage, the clamp protects user's hand from rotating knife.
- ➑ Tray, made from chromium-nickel sheet for type 493.6 or plastic for all other slicers, placed during slicing next to the slicer, so that slices fall freely into it.
- ➒ The slicer type 493.6 is equipped with special knife for slicing ham. Moreover, type 493.6 has additional protection, i.e. it will not start working until the carriage is placed on the table.

Preparing the slicer for work (Fig. B)

- ➊ Put the slicer in a place comfortable to operate it, near the socket, so that the switch button can be pressed with left thumb, and a product or the clamp can be held in right hand. Kitchen countertop should be dry and have good grip. The slicer cannot move while working.
- ➋ Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing 0 mm.
- ➌ Insert the carriage into table guide until blockade snaps.
- ➍ Put the product on the carriage.
- ➎ Install the clamp on the carriage.
- ➏ Set the required thickness of slicing within the range 0-15 mm using the crank.
- ➐ Put the plug of connecting cord into socket.

Starting the slicer (Fig. C)

- ➊ Press the switch button with left hand until resistance, in the direction marked on the slicer.
- ➋ After releasing the switch goes back to its original position and the slicer stops.
- ➌ Pressing the product with right hand move it together with the carriage (and clamp) from you until the end of carriage range, move it back and repeat the activity as many times as many slices you want to have.

Directions for slicing

- Put the product on the carriage in such position so as to obtain slices of required shape (e.g. obliquely).
- Too big products (which cannot be placed on the carriage) cut into smaller parts, which may be easily pushed with a clamp, what eliminates the risk of injury from the knife.
- Before slicing cheese wipe the knife with wet cloth (avoiding touching the knife with your hands). **During wiping the slicer must always be disconnected.** Cheese will not stick to the knife.
- Approximate thickness of slicing is defined by symbols next to the regulator (bread, cheese, cured meat). Manufacturer of the slicer recommends slicing products as follows:
 - bread into slices about 10 mm thick,
 - cheese and semi-soft cured meats into slices about 3 mm,
 - ham, ham sausage into slices about 2 mm thick,
 - hard cured meats, salami into slices about 1 mm thick.
- Usability of the device is mostly based on knife condition. Avoid slicing hard products as it causes quick blunting of the knife.

The slicer must not be used for slicing:

- frozen food, meat with bones,
- fruit with hard stones e.g. apricots, plums, etc.,
- products wrapped in foil or plastic wrap.

Cleaning and maintenance (Fig. D)

- ➊ After finishing work turn the slicer off and disconnect the connecting cord.
- ➋ Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing 0 mm. Such setting prevents from accidental access to the knife.

- After every use the slicer should be cleaned and dried.
- Wipe the drive with damp cloth and washing-up liquid. It must not be immersed in water or washed in running water.
- After slicing cheese, cured meats and vegetables especially wash the following elements:
 - Plastic parts wash in warm water and washing-up liquid,
 - Metal parts wash in hot water and washing-up liquid.
- Dry the washed parts carefully.
- If the slicer should be thoroughly cleaned you must first disassemble the knife, carriage and regulator. Disassembly is done in reverse order than the assembly.

To disassembly the carriage from the table you should:

- ③ Press the blockade until resistance and pull the carriage out of the table guides.
 - ④ Dismantle the knife turning the handle right until resistance and pull 'it' towards yourself.
- After dismantling the knife you should remove the leftovers with a brush.
 - Wash remnants of fat or other stains visible on the knife using brush and running water holding the knife by the handle.
 - Dry the knife carefully after washing. Knife blades are very sharp.
 - Install the clean knife into the body by putting it into socket and turning knife handle left until noticeable resistance.

Ecology – Taking care of the environment!

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic. When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling. The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.