



- 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. Možno podávať stále svieže produkty.
- HU** Precíz vágás. Mindig friss termék az asztalon.
- RO** Feliere 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 ušlechtlé oceli. Není nutné ostření.
- SK** Nôž z ušľachtilej oceli. Nie je nutné ostríť.
- 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
Young
Krajalnica
Slicer



instrukcja
użytkowania
user
manual



Alexis
Young
Krajalnica
Slicer

Linia Produktów Product Line



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KRAJALNICA Typ 2944-6	RO INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE DISPOZITIV DE TĂIERE PENTRU ALIMENTE Tip 29416-18	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA PJAUSTYKLĖ Tipas 29428-30
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÝ KRÁJEČ Typ 2947-9	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА Тип 29419-21	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA GRIEZĒJS Tips 29431-33
SK NÁVOD NA OBSLUHU ELEKTRICKÝ KRÁJAČ Typ 29410-12	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ЕЛЕКТРИЧЕСКА РЕЗАЧКА Тип 29422-24	ET KASUTUSJUHEND VIILULÕIKUR Tüüp 29434-36
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS ELEKTROMOS SZELETELŐ 294 Típus13-15	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕРІЗКА Тип 29425-27	EN USER MANUAL ELECTRIC SLICER Type 29437-40

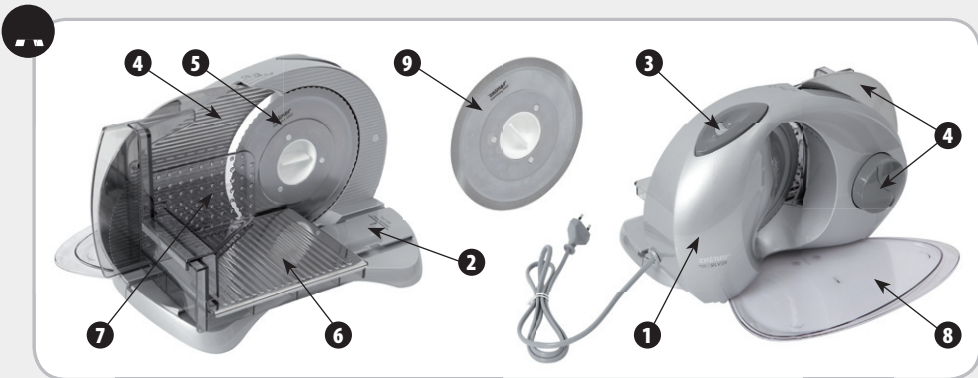
zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

294-136

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



RU

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 крошки 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, мороженных 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 детергенты в виде эмульсий, 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 остатки, 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: 294.5, 294.6 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	Хромикелевая лезв	Стационарный	Складной	Косой стационарный	Пласт-масса	Хромикелевая лезв	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+ (silver line)	+ (silver line)	○
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание устройства (Рис. А)

Саморезка для резания пищевых продуктов состоит из:

Приводной системы, в состав которой входят:

- Корпус.
- Столик с блокировкой тележки.
- Кнопка выключателя с блокировкой.
- Задатчик с поворотной ручкой для установки толщины резания.
- Дисковый 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:

- Тележки из пластмассы (с хромикелевыми элементами для типов 294.5 NM-silver line, 294.6). Тележка является легко демонтируемой со столика саморезки.
- Прижима, который предназначен для поддержания продуктов небольших размеров. Так же, как и тележка, прижим защищает ладонь обслуживающего от доступа к крутящемуся ножу.
- Приемного пластикового лотка, на который аккуратно складываются ломтики нарезанного продукта.
- Ломтерезка тип 294.6 оснащена специальным ножом для нарезки ветчины.

Подготовка саморезки к работе (Рис. В)

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 прицепностью. Саморезка не может передвигаться во время работы.

- Задатчик установите в положении, отвечающем установленной толщине резания, равной 0 мм.

- Согласно графической схеме, помещённой на століке, установите тележку в направляющую столика.

- Продвиньте тележку к верхней поверхности столика, передом к линии с надписью „PUT ON”.

- После попадания передней пары направляющих пазов в отверстия направляющих передвиньте тележку вперёд, вплоть до момента попадания в отверстия направляющих задней пары направляющих пазов.

- Положите продукт, предназначенный для резания, на тележку.

- На тележке закрепите прижим.

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

- Вставьте вилку соединительного провода в розетку электросети.

Включение саморезки (Рис. С)

- Большим пальцем левой руки передвиньте блокировку выключателя вперёд до упора.

- Отблокируйте выключатель, передвиньте кнопку вниз и включите ломтерезку.

- Правой рукой прижать продукт, передвигая его вместе с тележкой (и прижимом) от себя до конца радиуса действия тележки, после чего вернуться к действию 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 электро-сети.
 - ② Регулировочной ручкой установите задатчик в положение, 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 помывные части.
 - Если возникает необходимость тщательной чистки саморезки, следует сначала произвести демонаж ножа, тележки и задатчика. Демонтаж этих частей производится способом, противоположным к их монтажу.

В случае демонтажа тележки со столика следует:

- ③ Передвинуть тележку по направляющих столика зад-ней частью к линии с надписью „TAKE OFF“.
- ④ Вынуть наружу заднюю пару ведущих пазов тележки из отверстий направляющих столика.
- ⑤ Передвинуть тележку так, чтобы её передняя сторона поравнялась с линией с надписью „PUT ON“ и вынуть наружу переднюю пару ведущих пазов тележки из отвер-стий направляющих столика.

⑥ 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. Острые ножа являются очень острыми.
- Чистый нож вмонтируйте в корпус путём его уста-новки в гнездо и поворота зажима ножа влево пока не почувствуете упор.

⑦ Задатчик демонтируйте, выкручивая регулировочную ручку саморезки до момента полного выдвижения задат-чика из корпуса.

⑧ После чистки задатчика установите его в корпусе саморезки. Монтаж задатчика производится в обратной последовательности к демонтажу.

Экология – Позаботимся об окружающей среде!

Каждый пользователь может поспособствовать 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 соот-ветствующий пункт сбора, поскольку нахо-дящиеся в устройстве опасные компоненты могут быть угрозой для окружающей среды.



Не выбрасывайте вместе с бытовыми отхо-дами!!!

Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначе-нию 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, торго-выми, эстетическими или другими причинами.

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, тягнучи 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 воду 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 веде до особисто 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. окраєць 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 монтуєчи 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 правильно 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 294.5, 294.6 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

Модель скиборізки	Регулятор		Піднос		Столик			Візок		Ніж для в'язки продуктів
	Пласт-маса	Алюмінієвий сплав	Пласт-маса	Хромонікелева бляха	Стационарний	Складений	Скісний стационар-ний	Пласт-маса	Хромонікелева бляха	
294.5 NP	+	—	+	—	+	—	—	+	—	○
294.5 NM	—	+	+	—	+	—	—	+ (silver line)	+ (silver line)	○
294.6	—	+	+	—	+	—	—	—	+	+

○ – 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.
- 3 Кнопка вимикача з блокуванням 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 294.5 NM-silver line, 294.6). Візок легко знімається зі столика скиборізки.
- 7 Дотискача, що служить для притримування продуктів невеликого розміру. Так як і візок, дотискач захищає долоню користувача від контактів з ножом, що обертається.
- 8 Таці, виготовленої з пластмаси, розміщеної під час різання біля різальної машини так, щоб порізані шматки свobodно уклалися на ній.
- 9 Різальна машина тип 294.6, оснащена спеціальним ножом для шинки.

Підготовка скиборізки до роботи

(Мал. В)

Скиборізку слід поставити в місці, що забезпечує її зручну експлуатацію, біля розетки електромережі таким чином, щоб вимикач можна було натиснути **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.

- 1 Встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки **0 мм**.
- 2 Згідно з графічною схемою, намальованою на столику, вставити візок у напрямки столика.

- 3 Всувати візок до верхньої поверхні столика, передом до лінії з описом „**PUT ON**”.

- 4 Після співпадіння передньої пари напрямних шпонок з напрямними виймками, слід просунути візок вперед до моменту співпадіння з виймками задньої пари шпонок.

- 5 Покласти на візок продукт, призначений для нарізання.

- 6 На візку становити дотискач.

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

- 8 Штепсель проводу живлення увімкнути в розетку.

Запуск скиборізки

(Мал. С)

- 1 Великим пальцем лівої руки пересунути блокування вимикача вперед до упору.

- 2 Після звільнення блокади пересуньте униз кнопку вимикача і включіть різальну машину.

- 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 ножом.
- 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, салями, 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 Підтягнути задню частину візка по напрямних столика до лінії з написом „**TAKE OFF**”.
- ④ Витягнути назовні задню пару напрямних шпонок візка з напрямних виїмок столика.
- ⑤ Посунути візок так, щоб його перед зрівнявся з лінією з написом „**PUT ON**” і витягнути назовні передню пару напрямних шпонок візка з напрямних виїмок столика.
- ⑥ 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.

⑦ Регулятор демонтується шляхом відкручування ручки-коліщатка скиборізки до моменту повного витягання регулятора з корпусу.

⑧ Після чищення регулятора встановити його на корпус скиборізки. Монтаж відбувається у зворотній послідовності демонтажу.

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.