



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СЛАЙСЕР AIRHOT SL 190E



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

- 1. ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ.**
2. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под пристальным наблюдением и не проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. При использовании любого электроприбора детьми или рядом с ними необходим тщательный надзор. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.
3. Если оборудование не используется или перед сборкой/разборкой деталей или перед чисткой выключите оборудование, затем выньте вилку из розетки. Чтобы вынуть вилку из розетки, возьмитесь за вилку и выньте ее из розетки. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
4. Не используйте оборудование с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после того, как оборудование вышло из строя, упало или было повреждено каким-либо образом. Свяжитесь с поставщиком для получения информации об осмотре, ремонте или регулировке.
5. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или прилавка и не касался горячей поверхности.
6. Выключите электроприбор после завершения нарезки и подождите, пока лезвие полностью остановится. Поверните ручку регулировки толщины в положение "0".
7. Избегайте контакта с движущимися частями. Никогда не подавайте продукты на нарезку вручную. Всегда используйте полностью собранный слайсер со скользящей пищевой платформой и толкателем для продуктов. Оборудование должно использоваться с выдвигной платформой для пищевых продуктов и установленным толкателем для пищевых продуктов, за исключением случаев, когда это невозможно из-за размера или формы продуктов. Лезвие очень острое. Обращайтесь с оборудованием осторожно при очистке, сборке и разборке.
8. Для защиты от любого риска поражения электрическим током никогда ни по какой причине не погружайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Никогда не помещайте его в посудомоечную машину.

9. Использование приспособлений или аксессуаров, не рекомендованных или не продаваемых поставщиком оборудования, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
 10. Не используйте электрооборудование на открытом воздухе.
 11. Всегда будьте осторожны с лезвием. Лезвие очень острое!
 12. Используйте оборудование только для нарезки обычных повседневных продуктов, не используйте его не по назначению. Избегайте разрезания костей, продуктов глубокой заморозки или упакованных продуктов, так как это может повредить двигатель или лезвие.
 13. Абсолютно необходимо постоянно содержать этот электроприбор в чистоте, поскольку он вступает в непосредственный контакт с пищевыми продуктами.
 14. Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке оборудования.
 15. Этот тип оборудования не может работать непрерывно; Необходимо делать временные остановки.
- Ознакомьтесь с разделом <ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛАЙСЕРА> в Руководстве по эксплуатации.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОРОТКОГО ШНУРА

Короткий шнур питания предназначен для снижения опасности запутаться или споткнуться о длинный шнур. Удлинители можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании.

Если используется удлинитель, номинальная электрическая мощность съемного шнура питания или удлинительного шнура должна быть не ниже электрической мощности оборудования.

Если оборудование заземленного типа, удлинитель должен представлять собой трехжильный кабель с заземлением. Удлинитель должен быть расположен таким образом, чтобы он не свисал со столешницы или прилавка, где дети могут за него потянуть или споткнуться.

ПОДГОТОВКА К НАРЕЗКЕ

1. Откройте картонную коробку и удалите весь упаковочный материал с устройства.
2. Размотайте шнур питания и установите электроприбор на ровную, чистую, сухую и нескользящую поверхность рядом с электрической розеткой 220 В, 50 Гц.

3. Убедитесь, что скользящая платформа для пищевых продуктов плавно перемещается вперед и назад по направляющей платформы для пищевых продуктов.
4. Протрите скользящую платформу для пищевых продуктов, толкатель для пищевых продуктов и лезвие чистой влажной тканью. Перед использованием всегда кладите толкатель на скользящую платформу для пищевых продуктов.
5. Выберите нужную толщину ломтика, повернув ручку регулировки толщины против часовой стрелки для более толстых ломтиков и по часовой стрелке для более тонких ломтиков. Диапазон регулировки толщины от 0 мм до 15 мм.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛАЙСЕРА

1. Подключите вилку к розетке 220 В, 50 Гц. Теперь слайсер готов к использованию.
2. Поместите продукты, которые нужно нарезать, на выдвижную платформу для продуктов и прижмите продукты толкателем к задней панели. Затем отодвиньте скользящую платформу для пищевых продуктов от лезвия.

Примечание: Продукт для нарезки не должен быть больше 11 x 11 x 9 см (4,3 x 4,3 x 3,5 дюйма). Рекомендуется всегда использовать толкатель для продуктов, за исключением тех случаев, когда продукт крупнее, и в этом случае держите руки как можно дальше от лезвия.

3. Нажмите "I" на переключателе I/O, чтобы запустить слайсер.
4. Когда лезвие начнет вращаться, подтолкните Скользящую платформу для продуктов к лезвию. Постоянно перемещайте платформу вперед и назад, чтобы нарезать ломтики. Держите продукт аккуратно прижатым к задней пластине для равномерного нарезания.
5. Не используйте слайсер более 10 минут. После использования до 10 минут требуется перерыв не менее 30 минут.
6. Если скорость лезвия уменьшается во время нарезки, выключите слайсер и дайте продукту немного разморозиться, а затем снова начните нарезать.
7. Отключите слайсер от сети по окончании нарезки.
8. После использования, в целях безопасности и защиты лезвия, поверните ручку регулировки толщины положение "O" и совместите заднюю пластину с лезвием.

УХОД И ЧИСТКА

ОТКЛЮЧАЙТЕ СЛАЙСЕР ОТ СЕТИ И ОЧИЩАЙТЕ ЕГО ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Все детали, снятые для чистки, промойте в мягком мыльном растворе или с помощью аэрозольного очистителя с мягкой тканью или губкой. Промойте и высушите.

Никогда не используйте стальную щетку или чистящий порошок для очистки какой-либо части слайсера. Не мойте какие-либо части слайсера в посудомоечной машине.

Двигатель скрыт в корпусе, никогда не погружайте корпус слайсера в воду, двигатель никогда не нуждается в смазке.

1. Извлеките толкатель для продуктов из слайсера и промойте мягкой тканью.
2. Протрите Скользящую пищевую платформу и лезвие чистой влажной тканью.
3. Рекомендуется время от времени чистить лезвие. Для глубокой очистки лезвия выполните следующие действия:
 - Совместите заднюю пластину с лезвием.
 - Убедитесь, что Выдвижная платформа для продуктов находится с левой стороны слайсера.
 - Поместите монету в углубление замка лезвия и поверните в направлении стрелки (по часовой стрелке).
 - Осторожно извлеките лезвие.

ВНИМАНИЕ: Лезвие очень острое. Обращайтесь с ним осторожно.

- Протрите лезвие влажной тканью с мылом. Используйте чистую влажную ткань для промывки.

НЕ МОЙТЕ ЛЕЗВИЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

- Чтобы заменить лезвие, убедитесь, что пластиковые выступы выровнены, и верните лезвие на место. Поместите монету в углубление замка лезвия и поверните против часовой стрелки.
4. Перед повторной сборкой и отправкой на хранение слайсера убедитесь, что все детали сухие.
 5. ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте в воду или любые другие жидкости.
 6. Если на скользящих ножках-присосках скопилась грязь или жир, их можно очистить спиртом для протирания.
 7. При отправке слайсера на хранение убедитесь, что лезвие и задняя панель выровнены, чтобы обеспечить безопасность и надлежащую защиту лезвия.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ СВОЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

Мясные деликатесы:

1. Не нарежьте ничего, содержащего кости, крупные семечки или другие чрезвычайно твердые материалы.
2. Удалите весь упаковочный материал с продуктов перед нарезкой.
3. Используйте постоянное, мягкое давление, чтобы получить однородные ломтики.

4. Не пытайтесь нарезать, не используя как Скользящую платформу для продуктов, так и толкатель для продуктов.
5. Чтобы получить тонкие ломтики, охладите мясо в течение 2-4 часов перед нарезкой.

Запеченное мясо, Говядина, Свинина, Баранина:

1. При нарезке запеченного мяса без костей, выньте его из духовки и дайте остыть в течение 15-20 минут перед нарезкой, чтобы мясо сохранило свои натуральные соки и нарезалось без крошения.
2. Удалите толстую кожицу с ломтиков бекона перед нарезкой.
3. При необходимости разрежьте запеченное мясо так, чтобы оно поместилось на Выдвижной пищевой платформе.
4. Чтобы обеспечить легкую очистку, положите алюминиевую фольгу на выдвижную платформу для продуктов, чтобы собрать любые соки или крошки.
5. При нарезке мяса в обвязке снимайте шнуры по одному, по мере приближения шнура к лезвию (убедитесь, что двигатель слайсера выключен).

Сыры:

1. Чтобы сыр не прилипал, выключите слайсер и смочите лезвие теплой водой и влажной тканью.
2. Твердые сыры охладите перед нарезкой.
3. Перед подачей на стол дайте сыру нагреться до комнатной температуры. Это усилит натуральные ароматы.
4. Некоторые твердые сыры, такие как чеддер, не будут нарезаться.

Фрукты и Овощи

1. Нарезьте картофель для толстых или тонких домашних чипсов.
2. Нарезьте капусту для салата из капусты.
3. Нарезьте морковь вдоль очень тонкими полосками. Замочите в ледяной воде, чтобы они свернулись.
4. Нарезьте кабачки, баклажаны и тыкву ломтиками.
5. Нарезьте очищенный от кожуры и сердцевины ананас на ломтики.

Хлеб, кексы и печенье

1. Свежий хлеб следует охладить до комнатной температуры перед нарезкой.
2. Нарезьте хлеб, кексы и фруктовые кексы.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Смазочная паста наносится на заводе-изготовителе для обеспечения правильной смазки в течение первых двух циклов использования. После этого, при первом извлечении лезвия, пользователь может удалить дополнительную смазочную пасту или оставить ее. Паста безопасна для пищевых продуктов. После этого дополнительная смазка не потребуется.

Осторожная очистка поверхности лезвия после использования, как указано в Руководстве по эксплуатации, должна избежать перекрестного загрязнения. Глубокая очистка путем удаления лезвия должна быть необходима только время от времени.