VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СЛАЙСЕРЫ
VA-MS1921A, VA-MS1926A



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании данного электроприбора в обязательном порядке соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие:

1.ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

2. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства. При использовании устройства детьми или вблизи с ними необходим тщательный контроль. Не разрешайте детям использовать прибор и аксессуары в качестве игрушек.

3. Перед установкой и снятием деталей и перед очисткой отключите прибор, затем вытащите вилку из розетки, если он не используется. Чтобы вытащить из розетки, возьмитесь за вилку и вытяните ее. Запрещено тянуть за кабель питания.

4. Не используйте устройство, если кабель питания или вилка повреждены, а также если оно работает неправильно или повреждено. Свяжитесь с поставщиком, чтобы получить информацию об осмотре, ремонте или регулировке.

5. Не допускайте свисания кабеля питания с края стола или стойки, а также его контакта с горячими поверхностями.

6. После завершения нарезки отключите прибор и дождитесь полной остановки ножа. Поверните регулятор толщины в положение "0".

7. Избегайте контакта с подвижными деталями. Никогда не загружайте продукты вручную. Всегда используйте полностью собранный слайсер с платформой для продуктов и толкателем.

Прибор требуется использовать с платформой для продуктов и толкателем в рабочем положении кроме случаев, когда это не представляется возможным из-за размера или формы продуктов. Нож очень острый. При очистке, снятии и установке обращайтесь с ним с осторожностью.

8. Чтобы защититься от удара электротоком, запрещено погружать прибор в воду или другую жидкость. Прибор запрещено мыть в посудомоечной машине.

9. Использование комплектующих, не рекомендованных или не поставляемых производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.

10. НЕ используйте прибор вне помещений

11. Помните, что нож представляет опасность. Он очень острый!

12. Используйте прибор для нарезки обычных пищевых продуктов ломтиками. Использование не по назначению запрещено. Не рекомендуется нарезать кости, продукты глубокой заморозки или в упаковке, так как нож или двигатель могут получить повреждения.

13. Прибор следует поддерживать в чистоте, так как он напрямую контактирует с пищевыми продуктами.

14. Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на паспортной табличке прибора.

15. Этот тип прибора не может работать без останова длительное время; он не предназначен для профессионального использования. Во время работы необходимо делать остановки. См. раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛАЙСЕРА» в руководстве по эксплуатации.

ХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ВИЛКЕ С ФИКСИРОВАННЫМ ПОЛОЖЕНИЕМ ВВЕДЕНИЯ В РОЗЕТКУ

Данный прибор оснащен вилкой с заданным положением ввода в розетку (один контакт шире другого). Чтобы снизить риск поражения электрическим током, эту вилку можно вставить в розетку только в одном положении. Если вилка не полностью входит в розетку, переверните ее. Если она по-прежнему не входит, обратитесь к квалифицированному электрику. **В вилку запрещено вносить какие-либо изменения.**

ИНСТРУКЦИИ ПО КОРОТКОМУ КАБЕЛЮ

В комплект поставки входит короткий кабель, который исключает опасность спутывания или спотыкания. Удлинительные кабели можно использовать в случае принятия мер предосторожности.

Если используется удлинительный кабель, указанная электрическая мощность разъемного кабеля питания или удлинителя должна быть по меньшей мере такой же, как и электрическая мощность прибора.

Если прибор заземлен, удлинитель должен представлять собой 3-проводной кабель заземляющего типа. Более длинный кабель необходимо расположить так, чтобы он не свисал со столешницы, где его могут задеть дети или где об него можно споткнуться.

ПОДГОТОВКА К НАРЕЗКЕ

1. Откройте картонный ящик и вытащите весь упаковочный материал прибора.

2. Распакуйте кабель питания и установите прибор на ровную, чистую, сухую, не скользкую поверхность рядом с электрической розеткой 220 В, 50 Гц.

3. Убедитесь, что подвижная платформа для продуктов свободно двигается вперед и назад по направляющей.

4. Протрите платформу, толкатель и нож чистой влажной тканью. Перед использованием поставьте толкатель на платформу для продуктов.

5. Выберите нужную толщину, повернув регулятор – против часовой стрелки для более толстых ломтиков, по часовой стрелке для менее толстых ломтиков. Диапазон регулировки толщины – от 0 до 15 мм.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛАЙСЕРА

1. Вставьте вилку в розетку 220 В, 50 Гц. Теперь слайсер готов к использованию.

2. Поместите продукт на платформу и прижмите их толкателем к задней панели. Затем отодвиньте платформу от ножа.

Примечание: продукт не должен быть размером более 11 x 11 x 9 см (4,3 x 4,3 x 3,5 дюймов). Рекомендуется всегда использовать толкатель, кроме случаев, когда продукт имеет больший размер – в этом случае руки необходимо держать как можно дальше от ножа.

3. Нажмите "I" на выключателе I/0, чтобы запустить слайсер.

4. Когда нож вращается, прижмите платформу к ножу. Перемещайте платформу вперед и назад, чтобы нарезать ломтики. Для ровной нарезки аккуратно прижимайте продукт к задней панели.

5. Не используйте слайсер без перерыва в течение более 10 минут. Он не предназначен для профессионального использования, и после применения в течение 10 минут требуется перерыв не менее 30 минут.

6. Если во время нарезки скорость ножа падает, отключите слайсер и дождитесь разморозки продукта, затем начните нарезку еще раз.

7. Отключите слайсер после завершения нарезки.

8. По причинам безопасности и для защиты ножа после использования поверните регулятор толщины в положение "О" и выровняйте заднюю панель с ножом.

УХОД И ОЧИСТКА

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТКЛЮЧИТЕ СЛАЙСЕР И ОЧИСТИТЕ ЕГО

Промойте мягкой тканью или губкой и очистите слабым мыльным раствором или аэрозольным чистящим средством все детали, подлежащие очистке. Промойте и высушите.

Запрещено использовать стальную мочалку или чистящий порошок.

Запрещено мыть детали слайсера в посудомоечной машине.

Двигатель установлен в корпус, его запрещено погружать в воду. Двигатель не требует смазки.

1. Снимите толкатель со слайсера и протрите мягкой тканью.

2. Протрите платформу и нож чистой влажной тканью.

3. Рекомендуется регулярно чистить нож. Для очистки ножа:

   • Выровняйте заднюю панель с ножом.

   • Убедитесь, что платформа для продуктов находится слева от слайсера.

   • Поместите монету в выемку на фиксаторе ножа, соблюдая направление стрелки (по часовой стрелке).

   • Осторожно снимите нож.

ОСТОРОЖНО: Нож очень острый. С ним необходимо обращаться с осторожностью.

- Протрите нож влажной тканью и мыльной водой. Затем используйте чистую влажную ткань.

ЗАПРЕЩЕНО МЫТЬ НОЖ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

- Чтобы заменить нож, убедитесь, что пластиковые выступы выровнены, затем поставьте нож на место. Поместите монетку в выемку в фиксаторе ножа и поверните против часовой стрелки.

4. Убедитесь, что все детали сухие перед повторной сборкой и помещением слайсера на хранение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.

5. Если на не скользящей присоске имеется грязь или смазка, ее можно очистить спиртом.

6. Во время хранения слайсера убедитесь, что нож и задняя панель выровнены, чтобы обеспечить безопасность и защиту ножа.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ СЛАЙСЕР ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ НАРЕЗКИ

Мясные деликатесы

1. Не нарезайте продукты, содержащие кости, крупные семена или другие твердые материалы.

2. Снимите упаковочный материал с продукта перед нарезкой

3. Во время нарезки слегка нажимайте на продукт, чтобы получить равномерные ломтики.

4. Нарезка без платформы и толкателя запрещена.

5. Чтобы получить тонкие ломтики мяса, охладите его на 2-4 часа перед нарезкой.

Горячее жаркое, говядина, свинина, баранина

1. Для нарезки бескостного жаркого вытащите его из печи и дайте остыть в течение 15-20 минут перед нарезкой, чтобы мясо сохранило сок и не крошилось во время резки.

2. Перед нарезкой снимите толстую кожу с кусков бекона.

3. При необходимости нарежьте жаркое, чтобы оно помещалось на платформе для продукта.

4. Для упрощения очистки поместите алюминиевую фольгу на платформу для сбора сока и обрезков.

5. При наличии кулинарной нити на мясе снимайте ее по мере приближения ножа к ней (убедитесь, что двигатель отключен)

Сыры

1. Чтобы избежать прилипания сыра, отключите ломтерезку, смочите лезвие теплой водой и влажной тканью.

2. Твердый сыр перед нарезкой необходимо охладить.

3. Перед подачей сыр должен согреться до комнатной температуры. Это позволит усилить естественный вкус.

4. Некоторые твердые сыры, например, чеддер, нельзя нарезать при помощи слайсера.

Фрукты и овощи

1. Картофель можно нарезать для приготовления толстых и тонких чипсов.

2. Капусту можно нарезать для капустного салата.

3. Морковь можно нарезать по длине очень тонкими полосками. Чтобы они свернулись, их следует опустить в холодную воду.

4. При помощи слайсера можно нарезать цуккини, баклажан и кабачок.

5. Очищенный ананас с сердцевиной можно нарезать на ломтики.

Хлеб, кексы и печенья

1. Свежий хлеб должен остыть до комнатной температуры перед нарезкой.

2. При помощи слайсера можно нарезать хлеб, фунтовые и фруктовые кексы.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

На заводе нанесена смазочная паста, обеспечивающая смазку в первые несколько раз использования. После этого в случае снятия ножа требуется нанести дополнительную смазочную пасту. Паста является безопасной для пищевых продуктов. После этого дополнительная смазка не требуется.

Аккуратно очистите поверхность ножа после использования согласно инструкции, чтобы избежать перекрестного загрязнения. Периодически потребуется тщательная очистка со снятием ножа.