

Elektrischer Alleschneider

Electric food slicer | Cortafiambres eléctrico |
Trancheuse électrique | Универсальный электрический
слайсер | Elektryczna krajalnica uniwersalna



Deutsch

English

Español

Français

Русский

Polski

Bedienungsanleitung

KA 1806

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi

Руководство по эксплуатации | Instrukcja obsługi



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheit.....	4
Lieferumfang.....	6
Technische Daten	7
Garantie.....	7
Auf einen Blick.....	8
Vor dem ersten Gebrauch	10
Hinweise zum Aufstellungsort	10
Maschine auspacken und aufstellen	10
Maschine ein- und ausschalten	10
Lebensmittel schneiden.....	11
Reinigen	15
Rundmesser wechseln	19
Warten und Pflegen	19
Messer schleifen.....	21
Maschine vorbereiten.....	22
Messer schleifen	23
Lagern und Transportieren	23
Konformitätserklärung	24
Entsorgen	24

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Aufschnittmaschine dient zum Aufschneiden von:

- gekochten und rohen Wurstwaren,
- warmem oder kaltem Fleisch,
- Brot und Käse,
- kernfreiem Obst und Gemüse.

Die Aufschnittmaschine darf keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden.

Die Maschine ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

- Nach 25 Minuten Gebrauch am Stück muss die Maschine abkühlen, wobei die Abkühldauer abhängig von der Länge des Gebrauchs ist.
- Die Schnittstärke ist stufenlos von 0-15 mm einstellbar.

Verwenden Sie die Maschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheit

- Diese Maschine darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Die Maschine kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieser Maschine beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
 - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie die Maschine reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG vor Verletzungsgefahr

- Das Messer ist sehr scharf. Oft ist nicht zu erkennen, ob sich das Messer dreht oder steht. Fassen Sie daher niemals mit den Fingern oder anderen Körperteilen an das Messer.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Resthalter. Die dort angebrachten Dornen zur besseren Fixierung des Schnittguts sind spitz.
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer geeignete Schutzhandschuhe, die vor Schnittverletzungen schützen.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

VORSICHT vor Sachschäden

- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Lieferumfang

- Allerschneider mit integriertem Schleifapparat
- Innensechskant-Schlüssel
- Bedienungsanleitung



Der Innensechskant-Schlüssel ist bei der Auslieferung an der Maschinen-Unterseite befestigt.

Technische Daten

Modell:	Elektrischer Alleschneider KA 1806
Stromversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung (nominal):	140 W
Schutzklasse:	I
Kurzzeitbetrieb (KB):	max. 25 Minuten am Stück, danach Abkühlpause
Gewicht:	ca. 11 kg
Abmessungen Maschine:	ca. 34,5 x 48 x 33,5 cm
Abmessungen für erforderliche Stellfläche:	ca. 26,5 x 40,5 cm
Messer-Durchmesser:	Ø 22 cm
Schnittstärkenregler:	0-15 mm
Eckiger Schnittbereich:	17 x 14 cm
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Germany

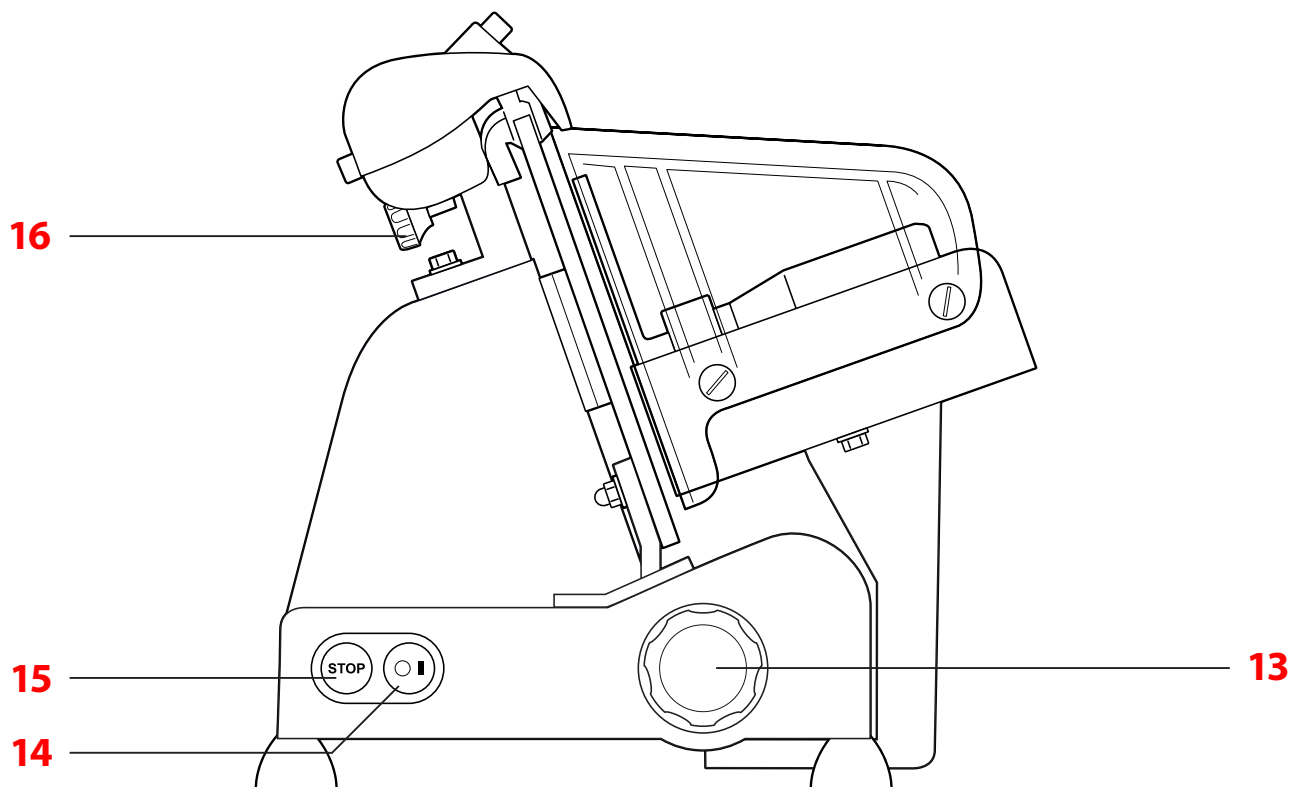
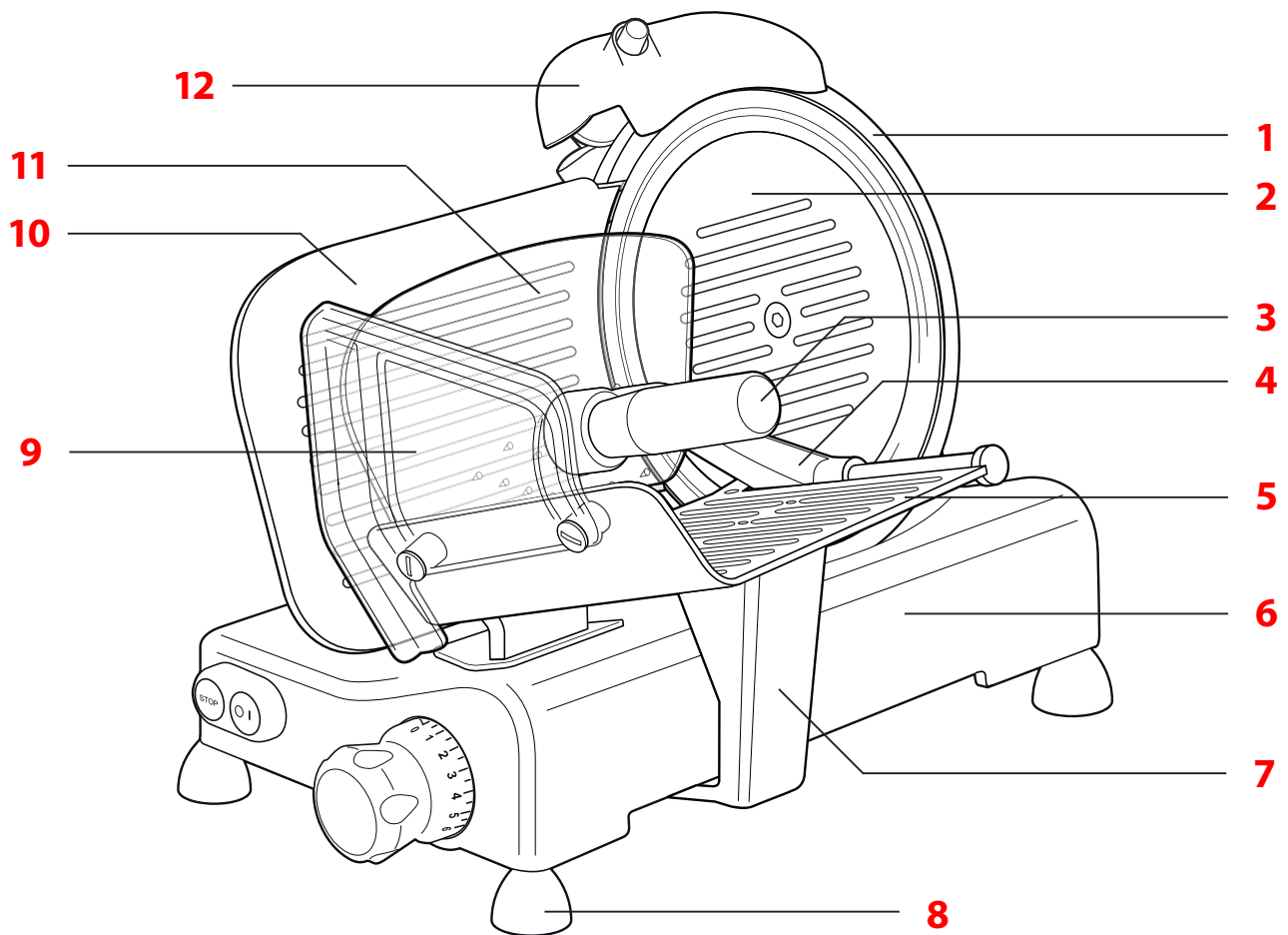
Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Die Firma ADE Germany GmbH & Co. KG garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Auf einen Blick



Teile und Bedienelemente

- 1 Schutzsichel
- 2 Messerabdeckplatte
- 3 Handgriff für Restehalter
- 4 Restehalter
- 5 Schneidgutschlitten
- 6 Grundgehäuse
- 7 Schlittenarm
- 8 Standfuß
- 9 Handschutz
- 10 Anschlagsschwert
- 11 Schutzplatte
- 12 Schleifapparat
- 13 Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung
- 14 Grüne Betriebstaste **I** mit integrierter Betriebsleuchte
- 15 Rote Stopptaste **STOP**
- 16 Rändelmutter zum Lösen des Schleifapparates

Vor dem ersten Gebrauch

Hinweise zum Aufstellungsort

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Der einwandfreie Betrieb der Maschine wird bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 40 °C garantiert.
- Die Fläche muss eben, glatt, vibrationsfrei und gut zu reinigen sein. Empfohlene Höhe ab Boden: max. 80-90 cm.
- Rund um die Aufschnittmaschine muss ein Freiraum von 30 cm vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein. Außerdem muss sich eine gute zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten in der Nähe befinden.

Maschine auspacken und aufstellen



- Lassen Sie sich beim Auspacken von einer zweiten Person helfen. Die Maschine ist schwer und unhandlich.
- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.

1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Nehmen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung.
3. Stellen Sie die Aufschnittmaschine auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche.
4. Entfernen Sie die transparente Umverpackung der Maschine.
5. Reinigen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch, siehe Kapitel „Reinigen“.

Maschine ein- und ausschalten



HINWEIS vor Sachschaden

- Betreiben Sie die Maschine maximal 25 Minuten am Stück. Lassen Sie sie danach abkühlen.

Einschalten

- Drücken Sie die grüne Betriebstaste **I**, um die Maschine einzuschalten. Die Betriebsleuchte signalisiert den Betrieb.

Ausschalten

- Drücken Sie die rote Stopptaste **STOP**, um die Maschine auszuschalten. Beachten Sie den Nachlauf des Messers. **Verletzungsgefahr!**

Lebensmittel schneiden



GEFAHR vor Verletzung

- Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn die Maschine für das sofortige Schneiden vorbereitet ist, nicht vorher.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheit“.

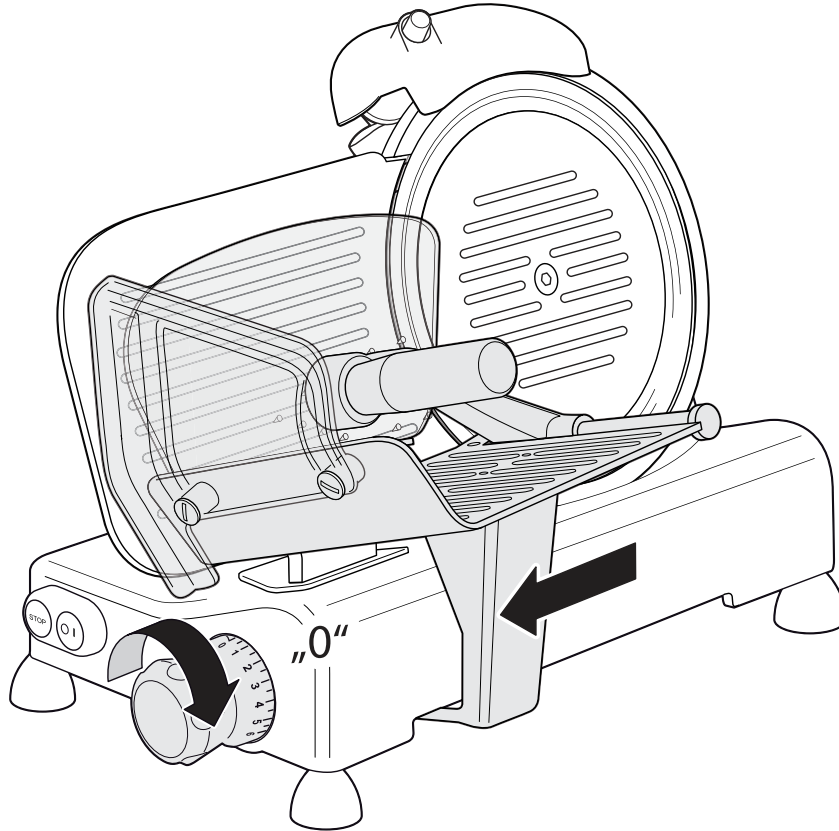


Abb. 1

1. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung auf „0“ bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus.
2. Ziehen Sie den Schneidguthalter soweit wie möglich weg vom Messer zu sich hin.

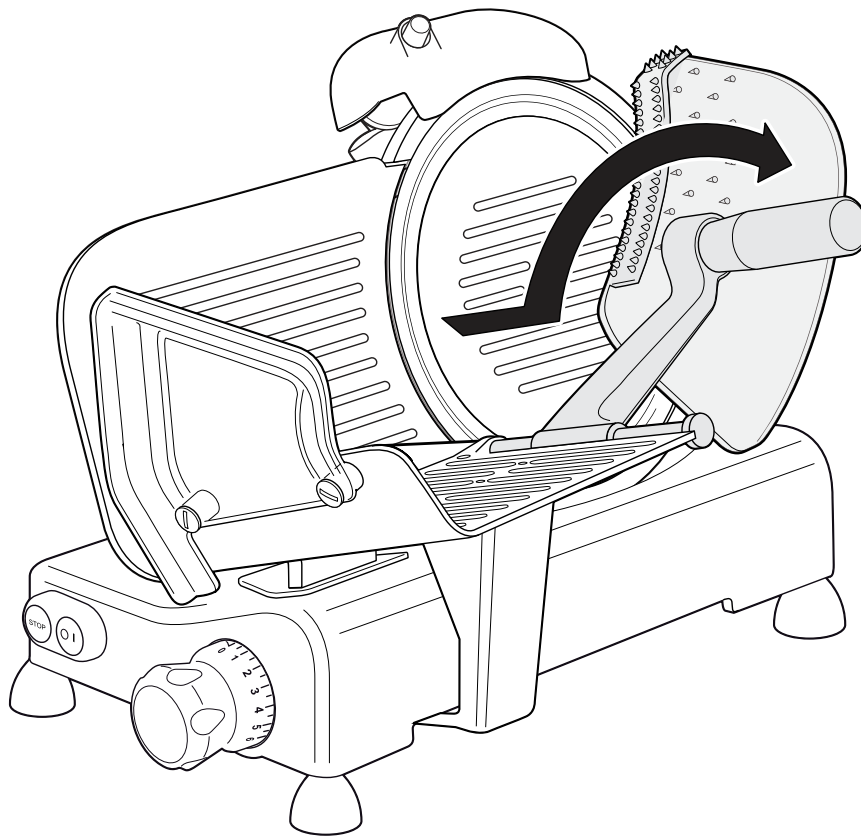


Abb. 2

3. Heben Sie den Restehalter an und legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.

4. Falls Sie beide Hände zum Auflegen des Schneidguts benötigen, können Sie den Restehalter fixieren:

- Ziehen Sie den Restehalter ganz zu sich hin
- Klappen Sie ihn dann ganz nach rechts.
- Schieben Sie ihn anschließend wieder bis zum Anschlag nach vorne.

In dieser Stellung hält der Restehalter von alleine und Sie haben beide Hände frei.

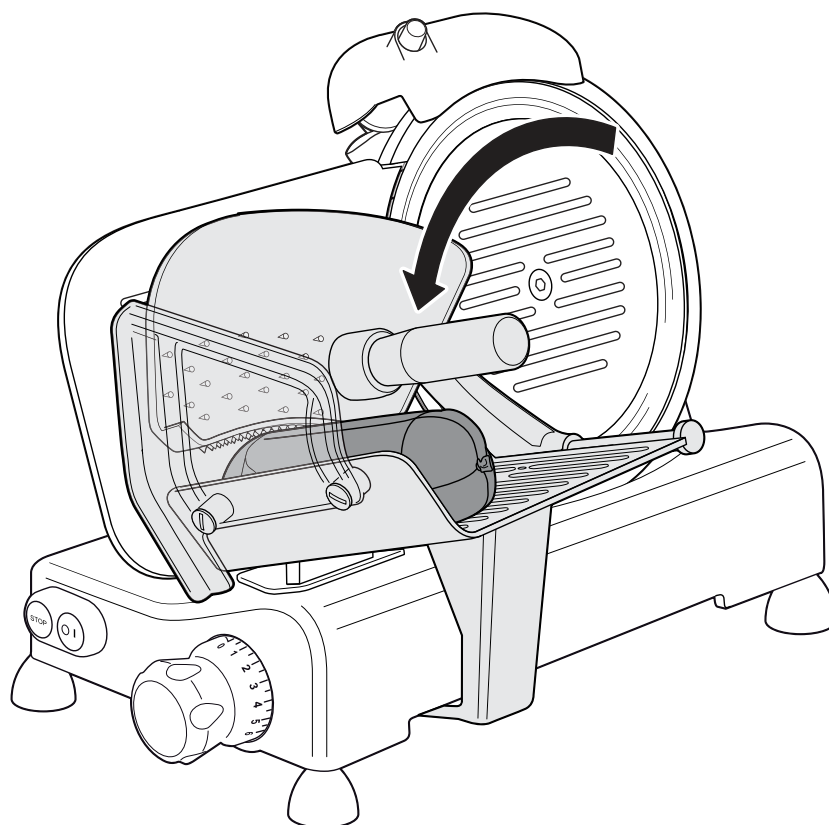


Abb. 3

5. Klappen Sie den Resthalter je nach Schneidgut-Größe auf oder hinter das Schneidgut.
6. Stellen Sie mit dem Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung die gewünschte Scheibenstärke ein.
7. Schalten Sie die Maschine ein.
Das Messer beginnt sich zu drehen.

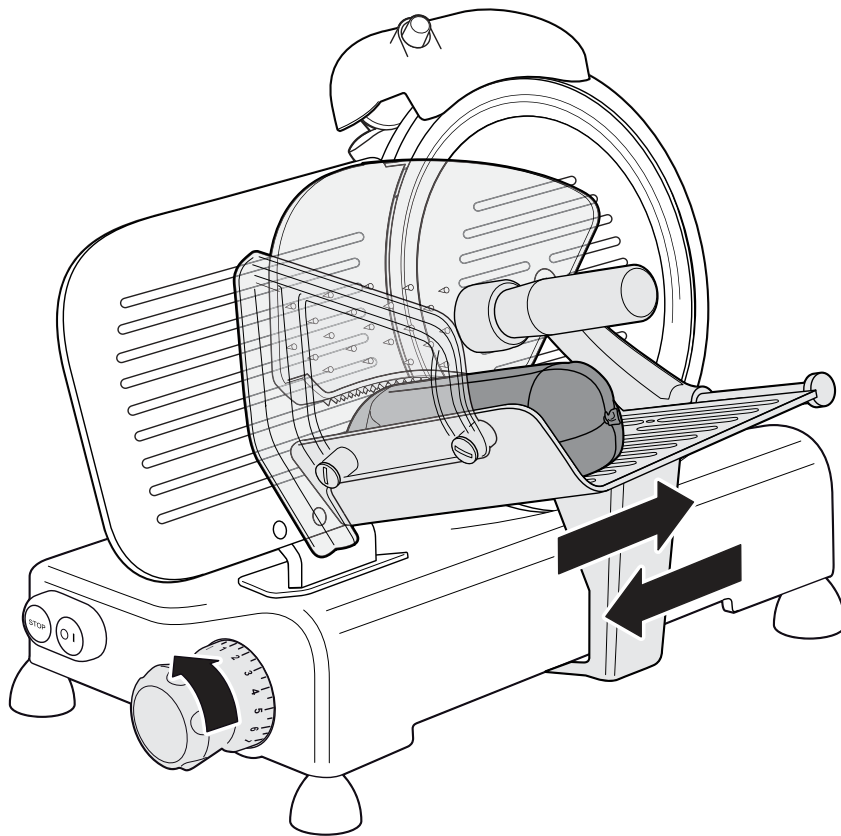


Abb. 4

8. Bewegen Sie den Schnittgutschlitten gleichmäßig und ruhig vor und zurück, um das Schneidgut zu schneiden. Nutzen Sie zur Führung des Schnittgutschlittens den Handgriff des Restehalters.



Falls auf Grund der Schnittgut-Größe (Restehalter ist auf dem Schnittgut platziert), kein zufriedenstellendes Schneiden möglich ist:

- Fassen Sie den Schnittgutschlitten zum Führen an der Schlittenwand an, wobei Sie ggf. zusätzlich das Schnittgut mit umfassen können.

Führen Sie den Schnittgutschlitten aber keinesfalls am Handschutz!

- Eine weitere Möglichkeit ist es, den Schnittgutschlitten mit dem Schlittenarm zu führen.

9. Schalten Sie die Maschine nach dem Schneiden aus.

10. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeneinstellung wieder auf **0**.

Kurzreinigung

Wenn Messer, Schutzsichel und/oder Messerabdeckplatte nach dem Gebrauch nur sehr leicht verschmutzt sind, kann eventuell eine Kurzreinigung ausreichen, bevor Sie ein anderes Schneidgut verarbeiten.

Beachten Sie bei der Kurzreinigung folgende Punkte:

- **Das Anschlagsschwert muss während der Reinigung unbedingt geschlossen sein und auch bleiben** (Drehgriff für die Schnittstärkeneinstellung wieder auf 0 bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus drehen).
- Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.
Es besteht Verletzungsgefahr!

1. Schalten Sie die Maschine aus.
2. Ziehen Sie einen Schnittschutzhandschuh an (empfohlen).
3. Drücken Sie ein feuchtes Tuch auf die Messeroberfläche und bewegen Sie es langsam von der Mitte zur Kante (beide Seiten).
4. Wischen Sie die Messerabdeckplatte mit dem Tuch sauber.
5. Trocknen Sie die Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

Reinigen



GEFAHR vor Verletzung

- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.



WARNUNG vor Verletzung

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die hierfür geeignet sind (im Fachhandel erhältlich).



HINWEIS vor Sachschaden

- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Tages, an dem sie benutzt wurde sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z. B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) gereinigt werden.

Für eine gründliche Reinigung müssen Teile der Maschine ab- und später wieder angebaut werden.

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie ggf. noch auf dem Schneidguthalter liegendes Schneidgut.

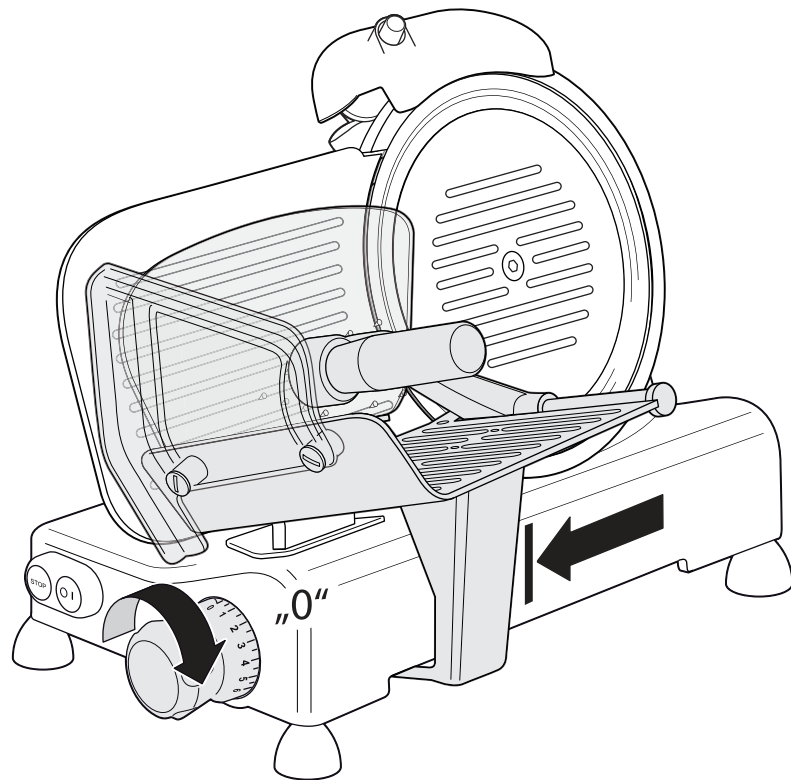


Abb. 5

3. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung auf „0“. **Das Anschlagsschwert muss während der Reinigung unbedingt geschlossen sein und auch bleiben.**

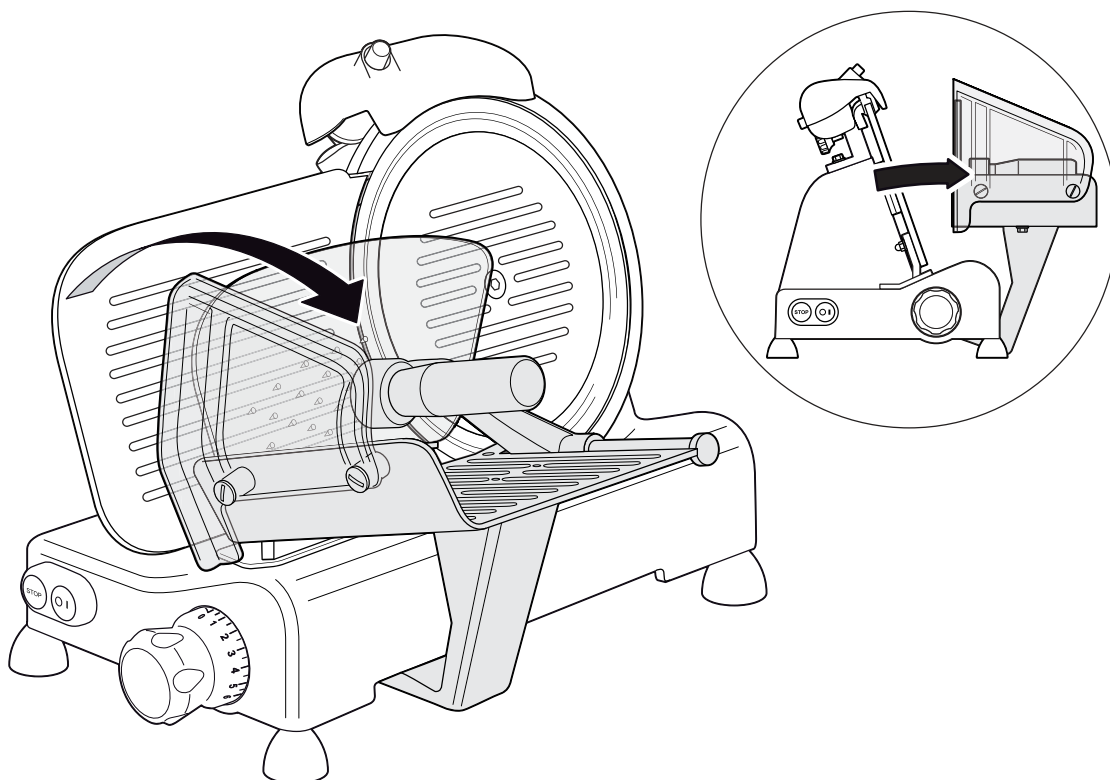



Abb. 6

4. Ziehen Sie den Schneidgutschlitten ganz zu sich hin (mit etwas Kraft die Federkraft überwinden) und klappen Sie den Schneidgutschlitten ab.



Wenn sich der Schneidgutschlitten nicht abklappen lässt, ist der Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung nicht korrekt positioniert. Die Anschlagmarkierung am Grundgehäuse muss sich im Bereich  befinden.

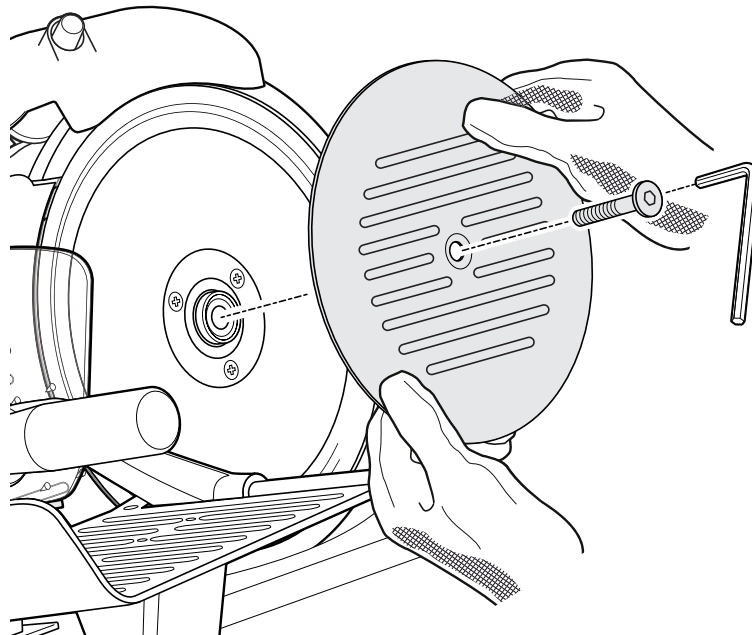
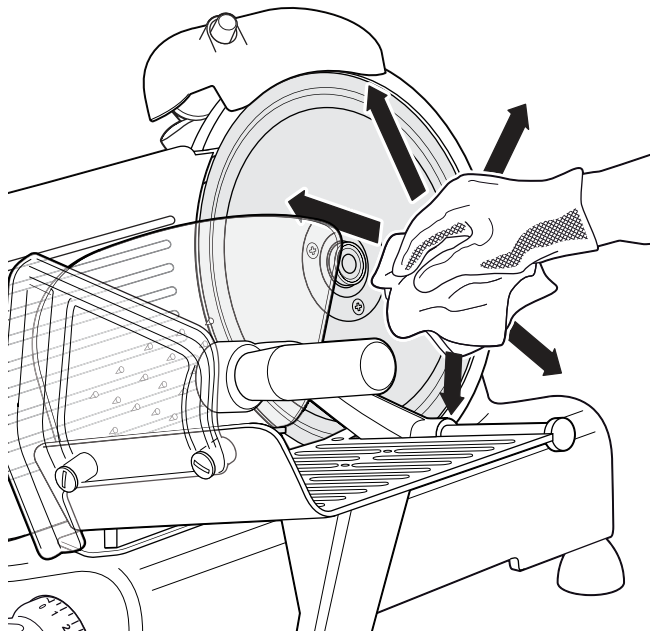


Abb. 7

5. Lösen Sie die Befestigungsschraube mit dem mitgelieferten Innensechskant-Schlüssel.
6. Nehmen Sie die Messerabdeckplatte ab.



**Das Anschlag-
schwert muss
unbedingt
geschlossen sein!**

Abb. 8

7. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Messeroberfläche und das Anschlag-
schwert wie gezeigt sauber. Mit einem weichen Tuch trocknen Sie danach Messer
und Anschlagsschwert auf die gleiche Art und Weise. **Es darf keine Feuchtigkeit in
die Messernabe gelangen.**

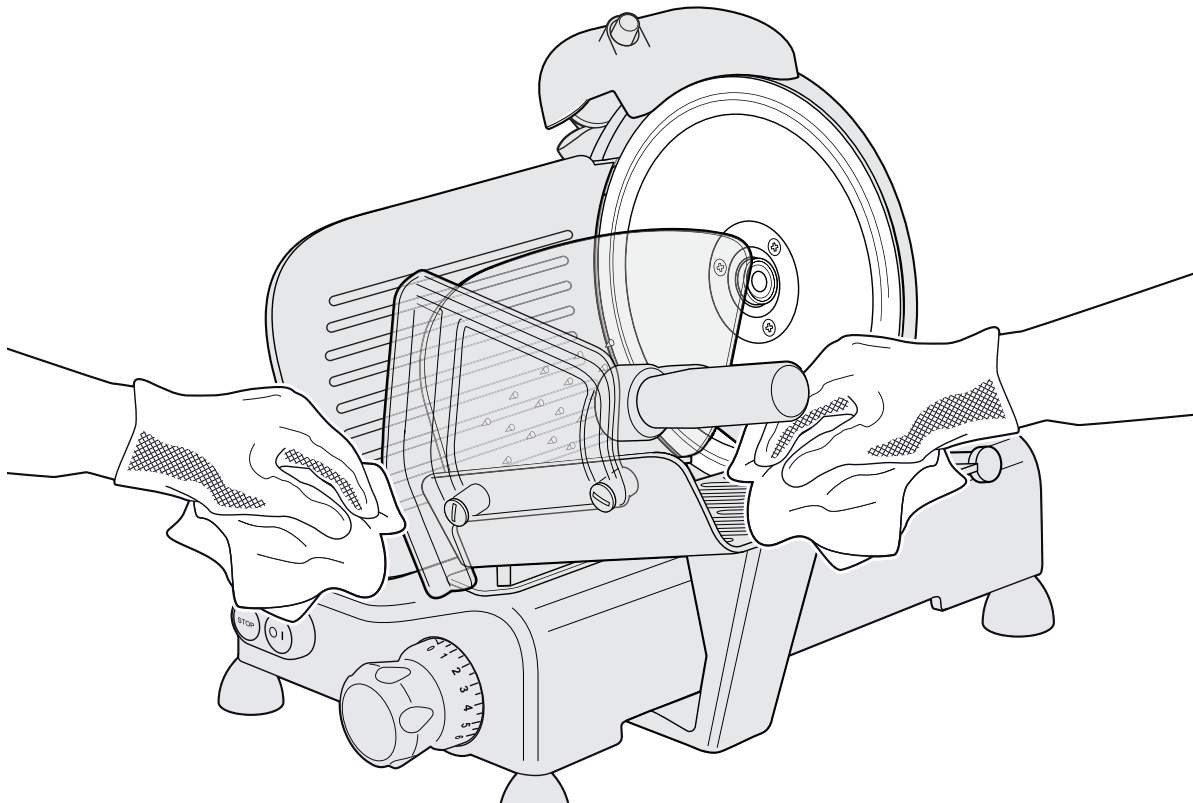


Abb. 9

8. Reinigen Sie das Grundgehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm unter Verwendung eines geeigneten Reinigungsmittels und warmen Wasser. Reiben Sie danach die Maschine mit einem weichen Tuch gründlich trocken.

Es darf keine Feuchtigkeit in das Innere der Maschine gelangen.

9. Der Zusammenbau der Maschine erfolgt anschließend in umgekehrter Reihenfolge.

Bei starker Verschmutzung des Messers:

Wenn das Messer stark verschmutzt ist, muss es zum Reinigen ausgebaut werden.

Hierzu empfehlen wir die Verwendung von Schnittschutzhandschuhen.

Verletzungsgefahr!

1. Gehen Sie vor, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben und entfernen Sie die Messerabdeckplatte (siehe Abb. 7).
2. Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher die Schrauben, mit denen das Messer befestigt ist und nehmen Sie es ab.
3. Reinigen Sie das entnommene Messer mit etwas flüssigem Reinigungsmittel und spülen Sie es mit heißem Wasser ab.

Verwenden Sie auf keinen Fall scheuerende Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine.

4. Trocknen Sie das Messer danach gründlich.

Rundmesser wechseln



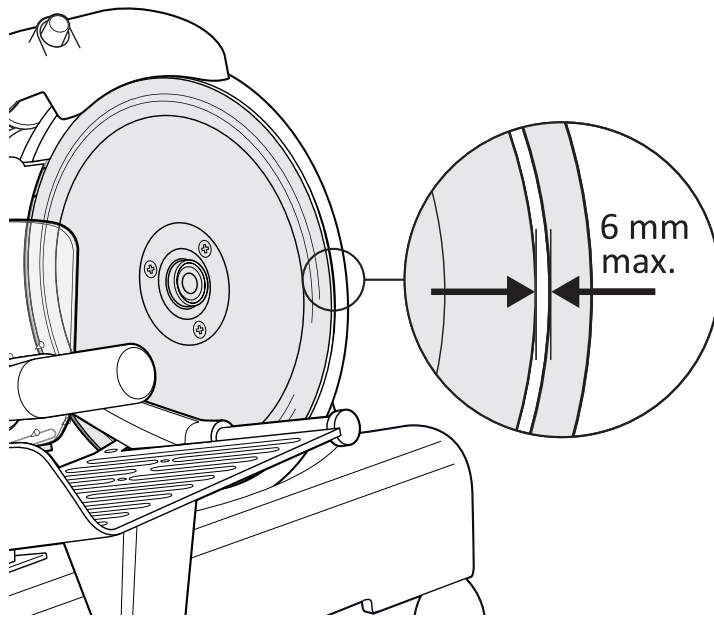
GEFAHR vor Verletzung

- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.



WARNUNG vor Verletzung

- Schalten Sie vor dem Austausch des Messers die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Das Rundmesser muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Schutzsichel und Messer mehr als 6 mm beträgt.

- Gehen Sie zum Ausbau bzw. Tausch des Messers so vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Abb. 10



Ersatzmesser können kostenpflichtig über folgende E-Mail-Adresse bestellt werden: service@ade-germany.de

Warten und Pflegen



WARNUNG vor Verletzung

- Schalten Sie vor der Wartung und Pflege die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



HINWEIS vor Sachschaden

- Verwenden Sie zum Ölen ausschließlich lebensmittelgeeignete, harzfreie Öle. Verwenden Sie beispielsweise keinesfalls Speise- oder Pflanzenöle.

Die beweglichen Teile der Maschine sollten bei Bedarf geölt werden.

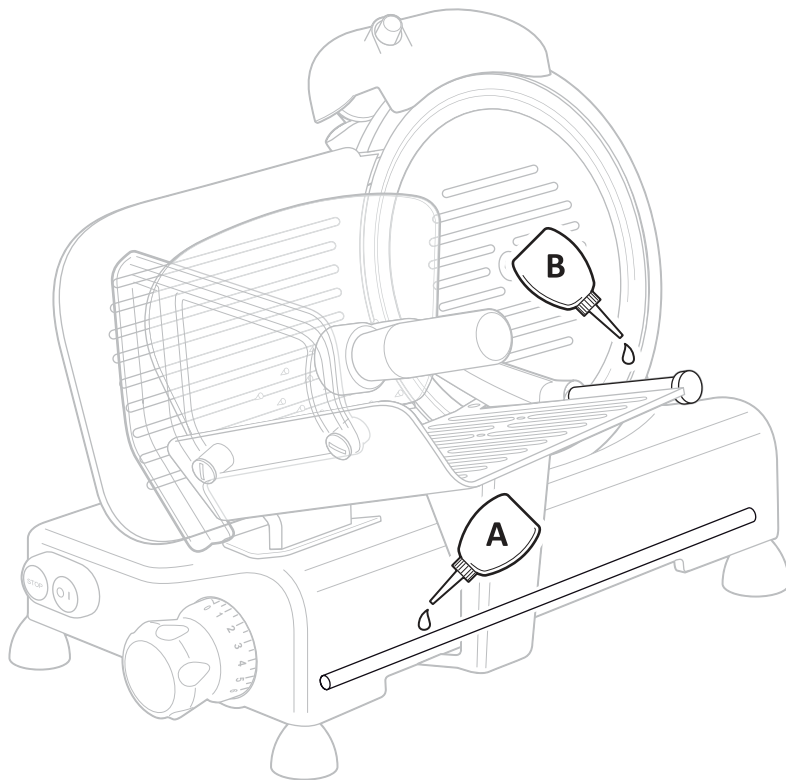


Abb. 11

Schlittenwelle ölen (A)



Hierbei muss die Maschine angehoben werden. Sie sollten diese Arbeit daher mit einer zweiten Person durchführen.

1. Heben Sie die Maschine an.
2. Geben Sie einige Tropfen Öl direkt von oben auf die Schlittenwelle.
3. Stellen Sie die Maschine wieder ab.
4. Bewegen Sie den Schneidguthalter einige Male vor und zurück.

Welle des Restehalters ölen (B)

1. Geben Sie einige Tropfen Öl auf die Welle.
2. Entfernen Sie (falls erforderlich) überschüssiges Öl mit einem weichen und sauberen Tuch.
3. Bewegen Sie einige Mal den Restehalter nach links und rechts.

Messer schleifen



GEFAHR vor Verletzung

- Schalten Sie vor dem Messerschleifen die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



WARNUNG vor Verletzung

- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Resthalter. Die dort angebrachten Dornen zur besseren Fixierung des Schnittguts sind spitz.



HINWEIS vor Sachschaden

- Das zu schärfende Messer muss sauber sein. Das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Messers kann die Schleifscheiben beschädigen.

Beachten Sie:

- Das Messer kann und darf nicht länger geschliffen werden, wenn der Abstand zwischen Schutzsichel und Messer mehr als 6 mm beträgt, siehe Abb. 10.
- Ein regelmäßiges kurzes Schleifen ist besser als ein umfangreicher Schleifvorgang.
- Das Messer darf nur geschliffen werden, wenn es zuvor gereinigt wurde bzw. sauber ist.
- Entfernen Sie nach dem Schleifen eventuell auf dem Messer oder der Maschine haftende Schleifrückstände mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs.
- Eventuell nach dem Schleifen mögliche Schmutzablagerungen auf den Schleifscheiben müssen ebenfalls entfernt werden.

Maschine vorbereiten

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

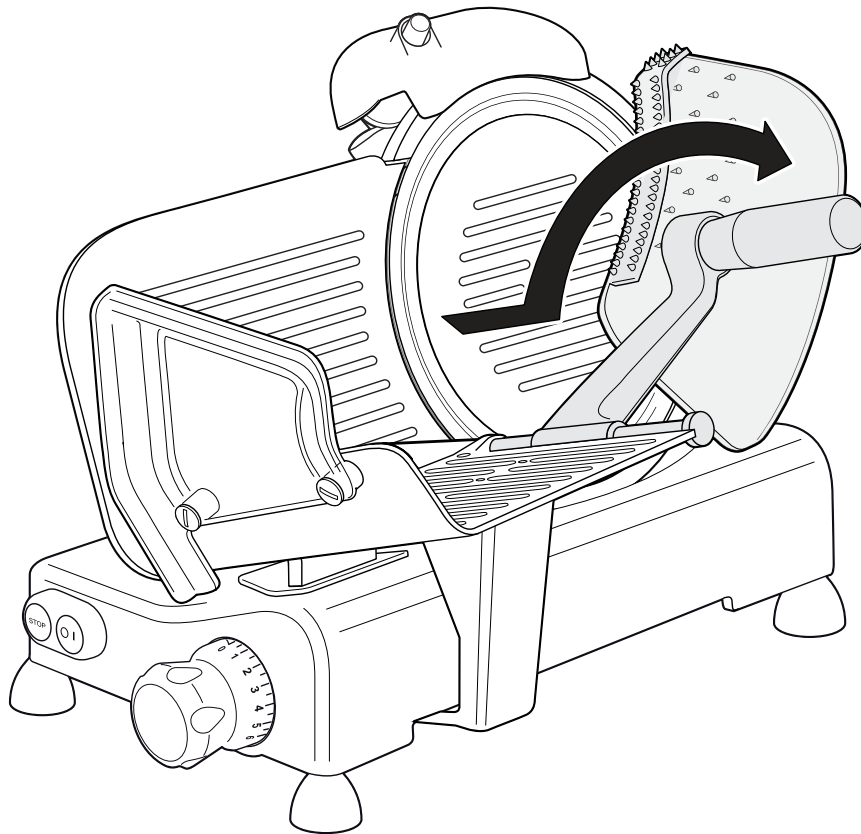


Abb. 12

2. Klappen Sie den Resthalter ganz nach hinten, so dass er in dieser Stellung fixiert ist (siehe hierzu auch Beschreibung Abb. 2).

Zum Schleifen des Messers muss der Schleifapparat umgebaut werden.

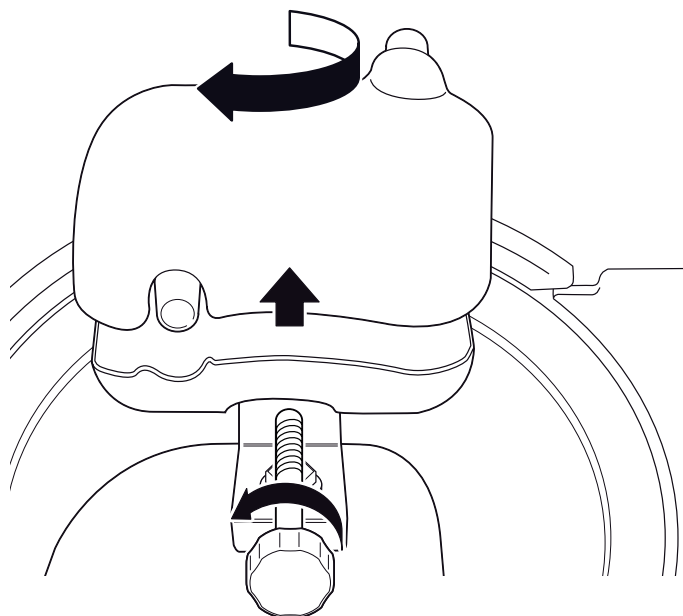


Abb. 13

3. Lösen Sie die Rändelmutter auf der Rückseite, mit der der Schleifapparat befestigt ist (Hinweis: Abbildung 13 zeigt das Gerät von der Rückseite).

4. Ziehen Sie den Schleifapparat heraus und setzen Sie ihn um 180° gedreht wieder ein, siehe Abb. 14.
5. Ziehen Sie die Rändelmutter auf der Rückseite wieder fest.
In dieser Stellung kann geschliffen werden.

Messer schleifen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Schalten Sie die Maschine an.

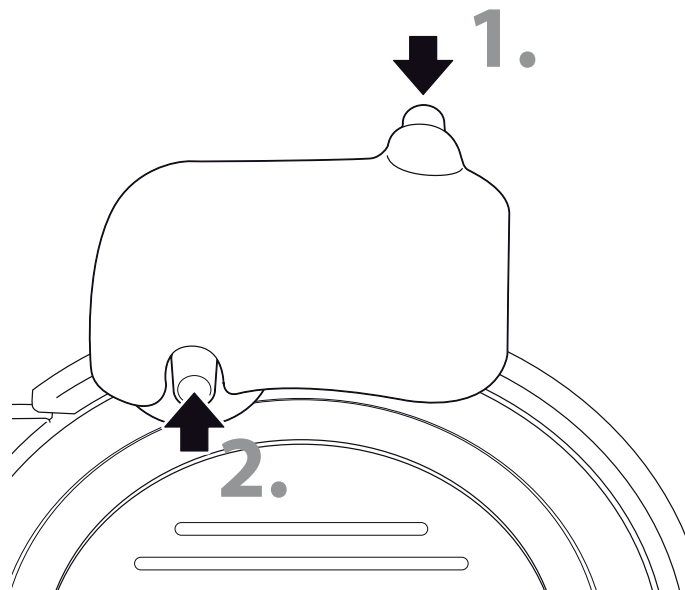


Abb. 14

3. Drücken Sie einige Sekunden den hinteren Taster (1), um das Messer zu schärfen.
4. Entgraten Sie das Messer, indem Sie kurz auf den vorderen Taster (2) des Schleifapparates drücken.
5. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Bauen Sie den Schleifapparat wieder um.
7. Reinigen Sie das Messer und die Maschine mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

Lagern und Transportieren

Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Tragen Sie die Maschine mit zwei Personen. Nehmen Sie dabei die vier Standfüße als Anhaltspunkt zum Anfassen.
- Reinigen Sie Maschine und Zubehör, bevor Sie sie einlagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die ADE Germany GmbH & Co. KG, dass der Allesschneider KA 1806 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Februar 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist der Artikel einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

General information

About this operating manual



This operating manual describes the safe handling and maintenance of the product. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well.

Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word DANGER warns of serious injuries.



This symbol combined with the word WARNING warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word NOTE warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Table of Contents

General information	26
Intended use	28
Safety	28
Scope of delivery	30
Technical data.....	31
Warranty	31
Overview	32
Before first use.....	34
Notes on installation site.....	34
Unpacking and setting up the machine	34
Turning the machine on and off	34
Slicing foods.....	35
Cleaning	39
Replacing the circular blade	43
Servicing and maintenance	43
Grinding the blades.....	45
Preparing the machine	46
Grinding the blades	47
Storing and transporting	47
Declaration of Conformity.....	48
Disposal.....	48

Intended use

This slicer is intended for slicing:

- cooked and raw sausage products,
- warm or cold meat,
- bread and cheese,
- cored fruits and vegetables.

Never use the slicer to slice frozen products, meat or sausage products with bones or stone fruits.

The machine is intended exclusively for private use indoors and is not suitable for commercial use.

- After 25 minutes of continuous use, the machine must be allowed to cool down, with the cooling time depending on the time of use.
- The slice thickness is infinitely adjustable from 0 to 15 mm.

Use the machine only as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Safety

- Do not allow children to use this machine.
- This machine is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard! Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.

- If the power cord of this machine is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales or customer service to avoid hazards.

Danger from electricity

- Do not immerse the machine, power cord or power plug in water or other liquids.
- Place the machine in such a way that no liquids can spill over the device plug connection. Observe the notes in chapter “Notes on installation site”.
- Do not operate the machine with wet hands.
- Do not operate the machine outdoors.
- Connect the device to a correctly installed socket that has a voltage corresponding to that described under “Technical Data”.
- Make sure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the machine:
 - if the machine or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the machine has fallen down.
- Unwind the power cord completely before each use. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - if you do not use the machine,
 - after each use,
 - before cleaning or storing the machine,
 - if, during operation, there appears to be interference,
 - during a storm.

To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the power cord.
- Do not modify the machine or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop, as improperly repaired devices endanger the operator.
- Do not use an extension cable.

WARNING of risk of injury

- The blade is very sharp. Often you cannot tell if the blade is rotating or not. Thus, never touch the blade with your fingers or other parts of the body.
- Take extreme care when handling the leftover holder. The mandrels inside it for better fixation of food to be sliced are sharp.
- Always wear suitable protective gloves which protect against cuts during cleaning or maintenance works.

- While working, put up long hair, tie it up backwards or cover it under a cap. Avoid loose or loose hanging clothes such as scarves, ties, etc.
- Lay the power cord so that it does not pose a tripping hazard.

BEWARE of material damage

- Never place the machine on or near hot surfaces (for example, hot plates, etc.).
- Avoid contact of the power cord with hot parts.
- Never expose the machine to a high temperature (heating, etc.) or adverse weather conditions (rain, etc.).
- Place the machine on a robust, smooth, and easy-to-clean worktop. When processing foods, occasional splashes are unavoidable. Observe the notes in chapter "Notes on installation site".
- Use only original accessories and spare parts.
- The machine and its parts must not be cleaned in the dishwasher.

Scope of delivery

- Slicer with integrated grinder
- Allen key
- Operating Manual



The Allen key is attached to the underside of the machine when delivered.

Technical data

Model:	KA 1806 electric food slicer
Power supply:	230 V~, 50 Hz
Rated power:	140 W
Protection class:	I
Short-time operation:	max. 25 minutes without interruption, then cooldown
Weight:	approx. 11 kg
Machine dimensions:	approx. 34.5 x 48 x 33.5 cm
Required footprint dimensions:	approx. 26.5 x 40.5 cm
Blade diameter:	Ø 22 cm
Slice thickness selector:	0 – 15 mm
Square cutting area:	17 x 14 cm
Distributor (no service address):	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Germany

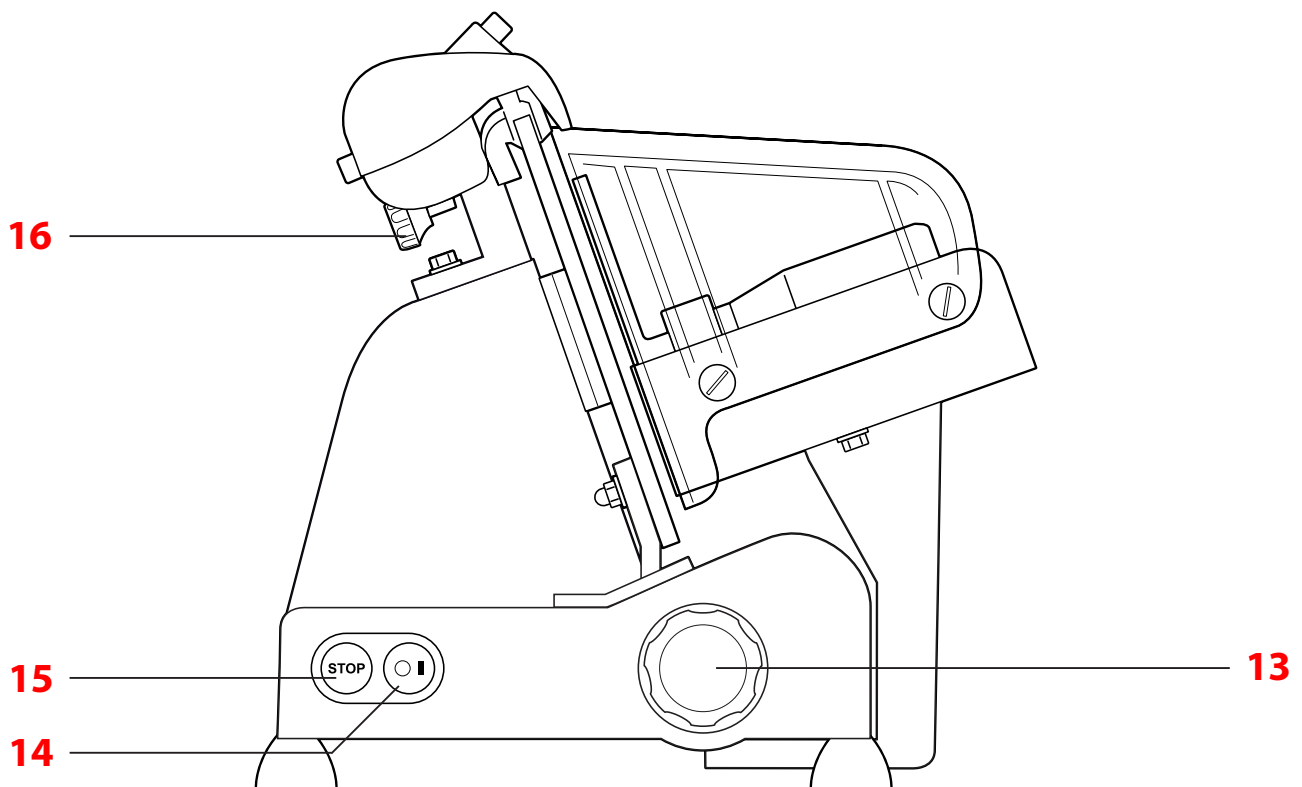
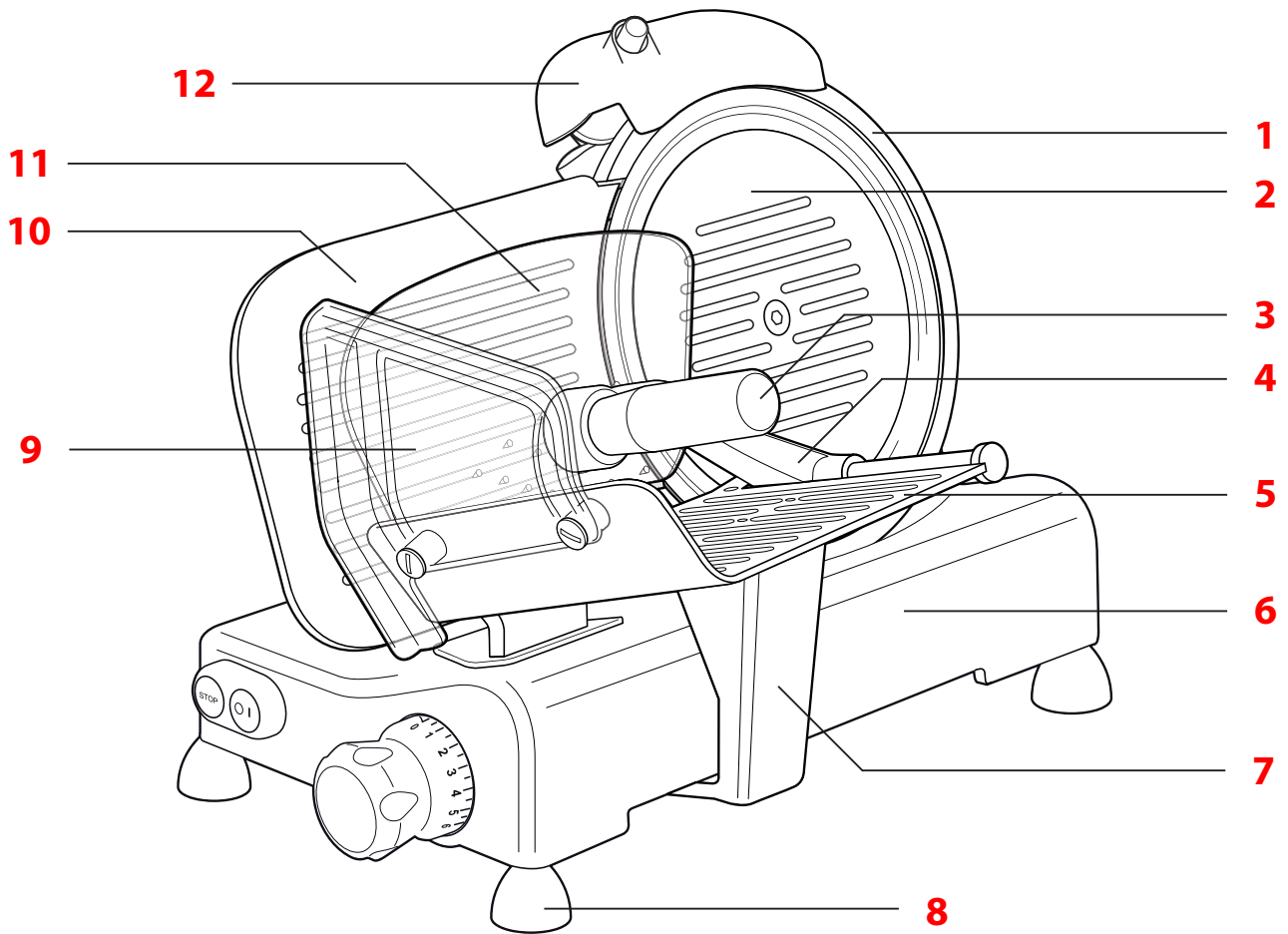
Our products are constantly being developed and improved.
For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

ADE Germany GmbH & Co. KG warrants for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects in material and workmanship through repair or exchange.

In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

Overview



Parts and controls

- 1 Blade protection
- 2 Blade cover plate
- 3 Handgriff für Restehalter
- 4 Leftover holder
- 5 Food carriage
- 6 Outer housing
- 7 Food carriage arm
- 8 Foot
- 9 Hand guard
- 10 Feed plate
- 11 Protective plate
- 12 Grinder
- 13 Slice thickness adjustment knob
- 14 Green **I** power on button with integrated power light
- 15 Red **STOP** power off button
- 16 Knurled nut for loosening the grinder

Before first use

Notes on installation site

Note the following points when selecting the installation site:

- Proper operation of the machine is guaranteed at a relative humidity of up to 80% and in the immediate vicinity of heat sources with a maximum temperature of 40 °C.
- The surface must be flat, smooth, vibration-free, and easy-to-clean. Recommended height above ground: max. 80–90 cm.
- There must be at least 30 cm free space around the slicer to ensure fault-free operation, cleaning and maintenance of the machine.
- The area should be well lit. There must also be a readily accessible mains outlet with protective contacts nearby.

Unpacking and setting up the machine



- You will need a hand to help you unpack the machine. The machine is heavy and unwieldy.
- Please keep the outer packaging at least until expiry of the warranty.

1. Check the packaging for any damage.
2. Carefully remove the machine from the packaging.
3. Place the slicer on a flat, smooth, and vibration-free surface.
4. Remove the transparent outer packaging of the machine.
5. Before first use, clean the machine as described in chapter “Cleaning”.

Turning the machine on and off



NOTE on material damage

- Do not operate the machine continuously for more than 25 minutes. Allow it to cool down afterwards.

Switching on

- To turn on the machine, press the green **I** power on button. The power light will signal the operation.

Switching off

- To turn off the machine, press the red **STOP** power off button. Note the blade run.
Risk of injury!

Slicing foods



RISK of injury

- Do not turn on the machine until it is ready for immediate slicing.
- Observe the safety instructions in chapter "Safety".

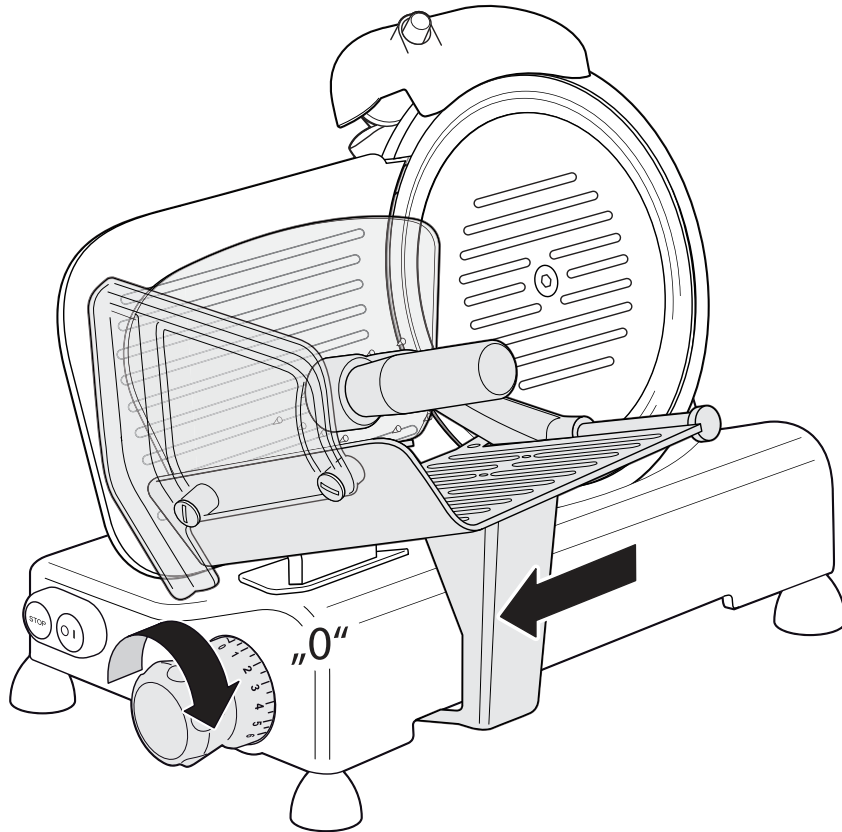


Fig. 1

1. Set the slice thickness adjustment knob to "0" or turn until it stops.
2. Pull the food holder to yourself as far away from the blade as possible.

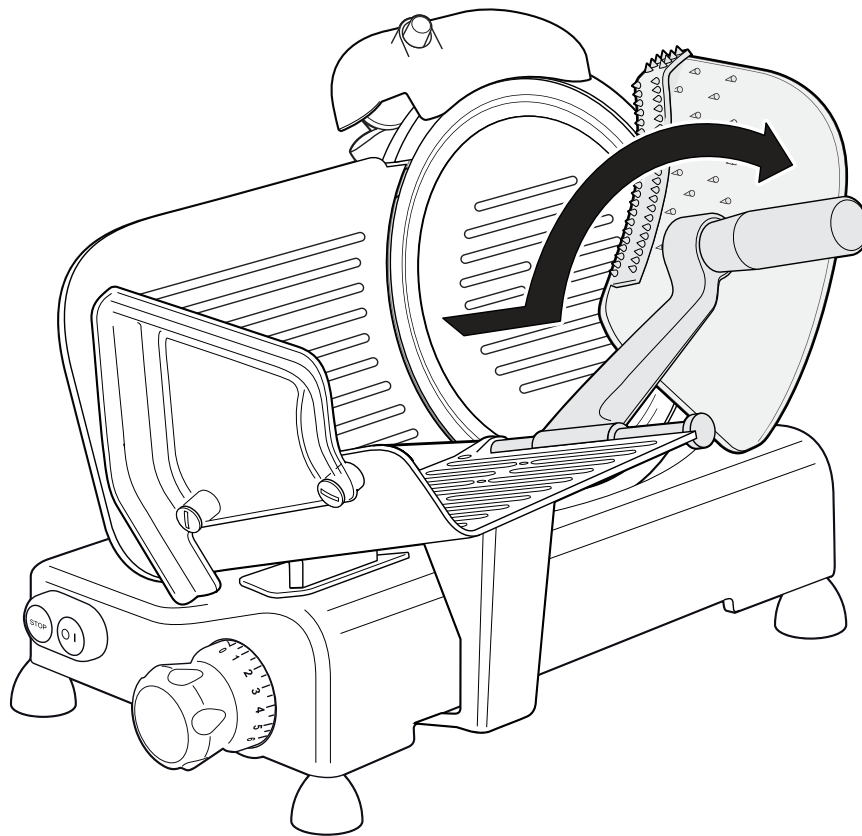


Fig. 2

3. Lift the leftover holder and place the food to be sliced on the food carriage.
4. If you need both hands to place the food to be sliced, you can fix the leftover holder:
 - Pull the leftover holder completely to yourself.
 - Fold it completely to the right.
 - Then push it forward again until it stops.

The leftover holder will be fixed in this position and you will have your both hands free.

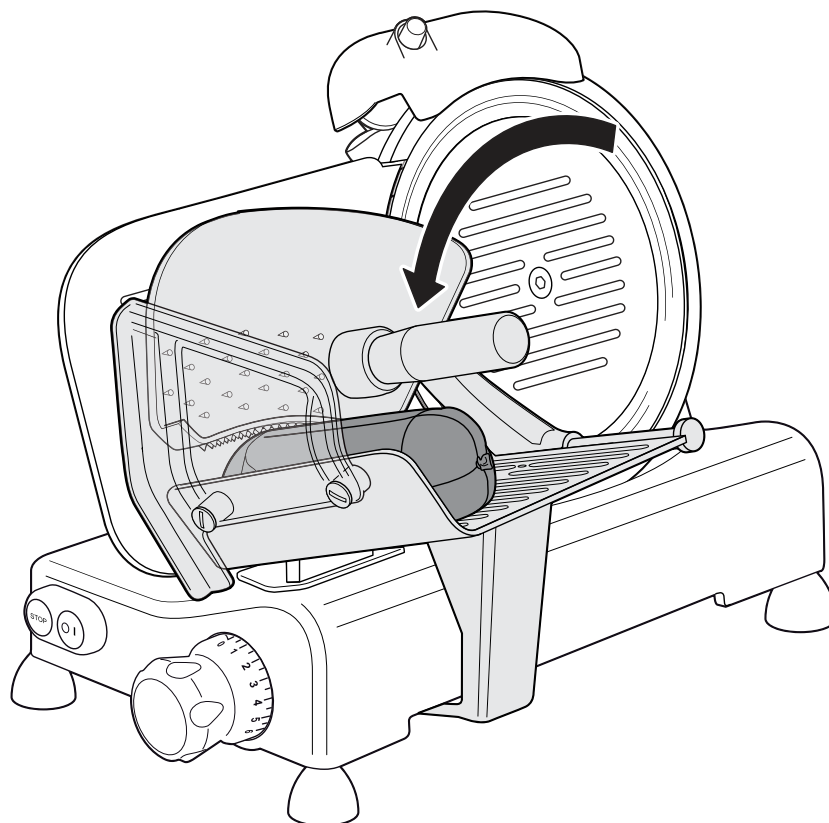


Fig. 3

5. Fold the leftover holder on or behind the food to be sliced depending on its size.
6. Use the slice thickness adjustment knob to set the desired slice thickness.
7. Turn on the machine. The blade will start to rotate.

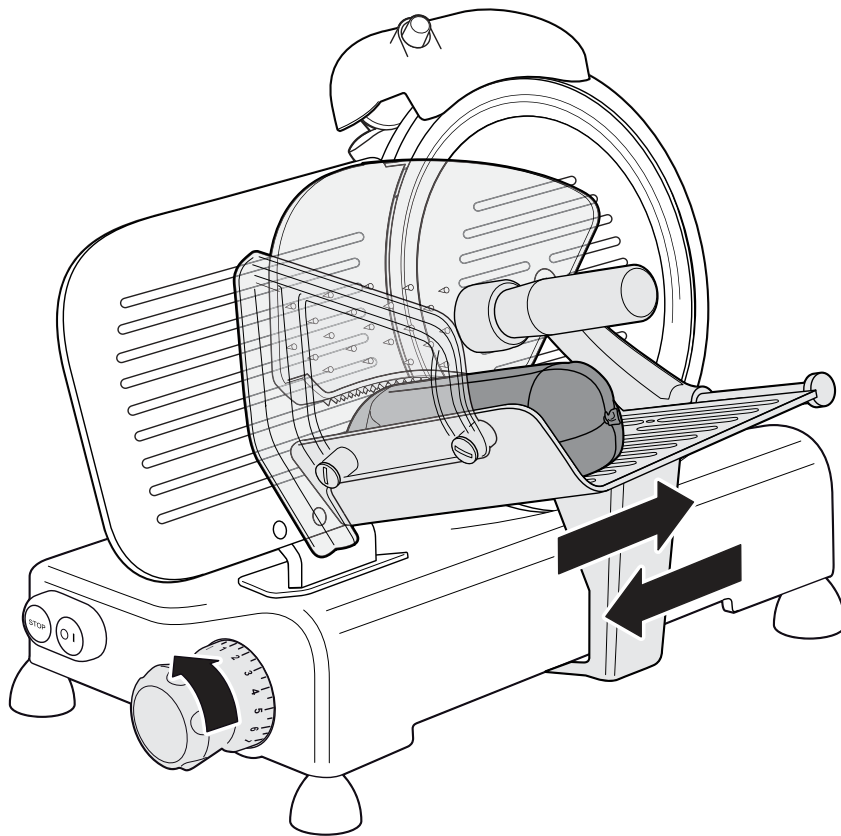


Fig. 4

8. Move the food carriage back and forth steadily and smoothly to slice the food. Use the handle of the leftover holder to guide the food carriage.



If it is not possible to slice the food properly due to its size (the leftover holder is placed on the food to be sliced):

- Grasp the food carriage and guide it (possibly together with the food to be sliced) to the carriage wall. **Never guide the food carriage to the hand guard!**
- Alternatively, you can guide the food carriage with the food carriage arm.

9. Turn off the machine after slicing.

10. Set the slice thickness adjustment knob to **0**.

Brief cleaning

If the blade, protective sickle and/or blade cover plate are only slightly soiled after use, it may be sufficient just to clean them briefly before slicing the other food.

Note the following points concerning brief cleaning:

- **The feed plate must be closed during cleaning and also remain closed** (set the slice thickness adjustment knob to **0** or turn until it stops).
 - We recommend that you wear suitable cut-resistant gloves. **There is a risk of injury!**
1. Turn off the machine.
 2. Put on a cut-resistant glove (recommended).
 3. Using a damp cloth, press it on the blade surface and slowly move it from centre to edge on both sides.
 4. Wipe the blade cover plate clean with the cloth.
 5. Wipe the surfaces dry with a dry, soft cloth.

Cleaning



RISK of injury

- The circular blade is very sharp. Take extreme care. We recommend that you wear suitable cut-resistant gloves.



WARNING against injury

- Only clean the machine with suitable and approved cleaning agents. Only products suitable for this purpose may be used (available from specialist retailers).



NOTE on material damage

- The machine and its parts must not be cleaned in the dishwasher.

The machine must always be clean for hygienic reasons. It must be cleaned at the end of each day on which it was used and whenever you change the type of food to be sliced (for example, if you want to slice roasted meat after fresh meat).

For thorough cleaning, the machine parts must be disassembled and later reassembled.

1. Turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.
2. If necessary, remove any food to be sliced from the food holder.

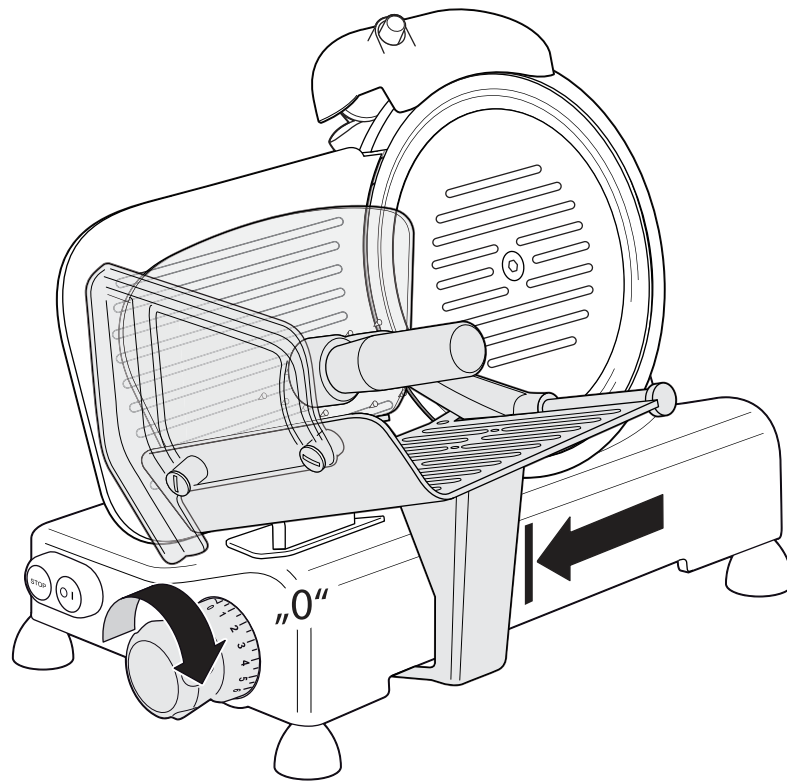


Fig. 5

3. Set the slice thickness adjustment knob to "0". **The feed plate must be closed during cleaning and also remain closed.**

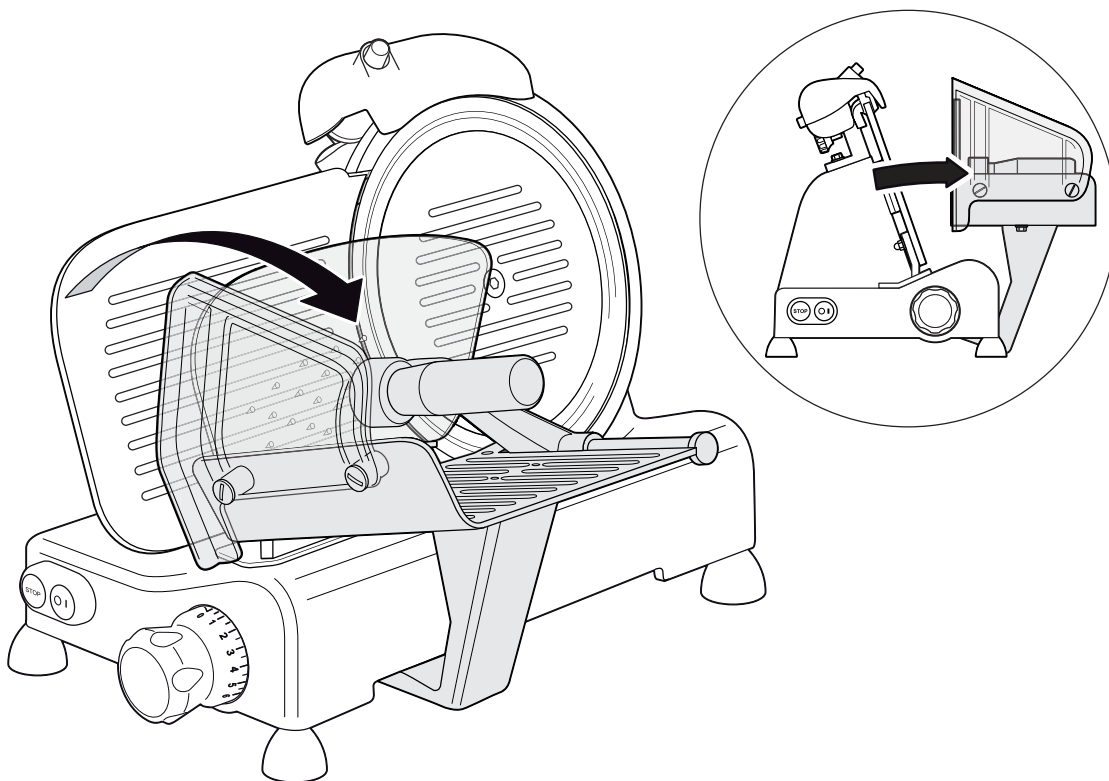



Fig. 6

4. Pull the food carriage completely to yourself (apply some force to overcome the spring force) and fold it down.



If the food carriage does not fold down, the slice thickness adjustment knob is not properly positioned. The feed mark on the outer housing must be in the  area.

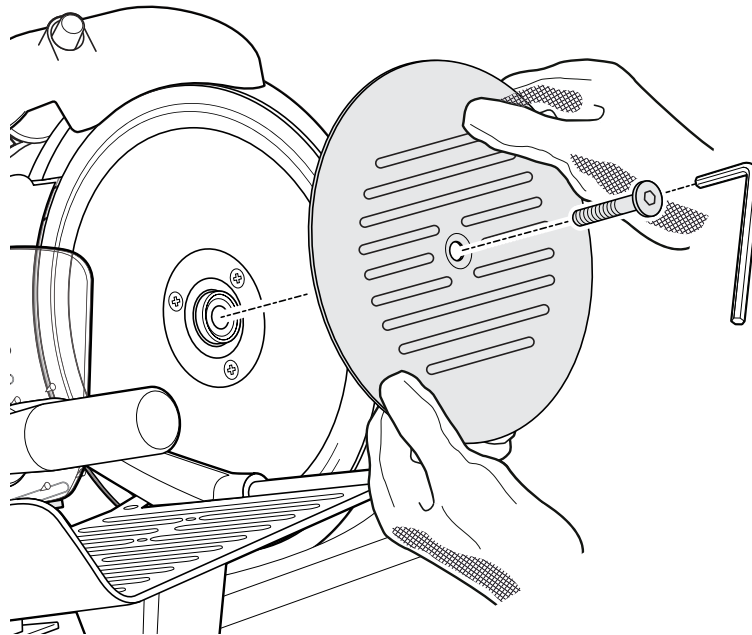
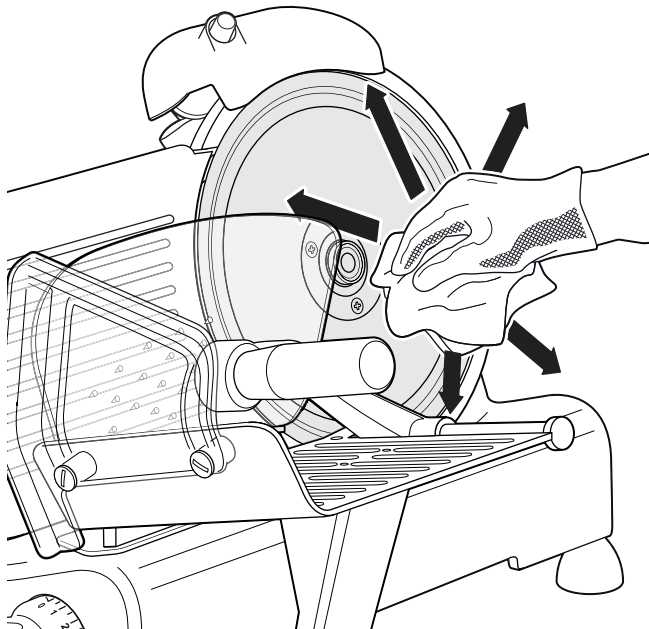


Fig. 7

5. Loosen the fixing screw with the included Allen key.
6. Remove the blade cover plate.



The feed plate must be closed!

Fig. 8

7. Wipe the blade surface and the feed plate clean with a damp cloth as shown. Then wipe the blade and the feed plate dry with a soft cloth in the same way. **Prevent moisture from getting into the blade hub.**

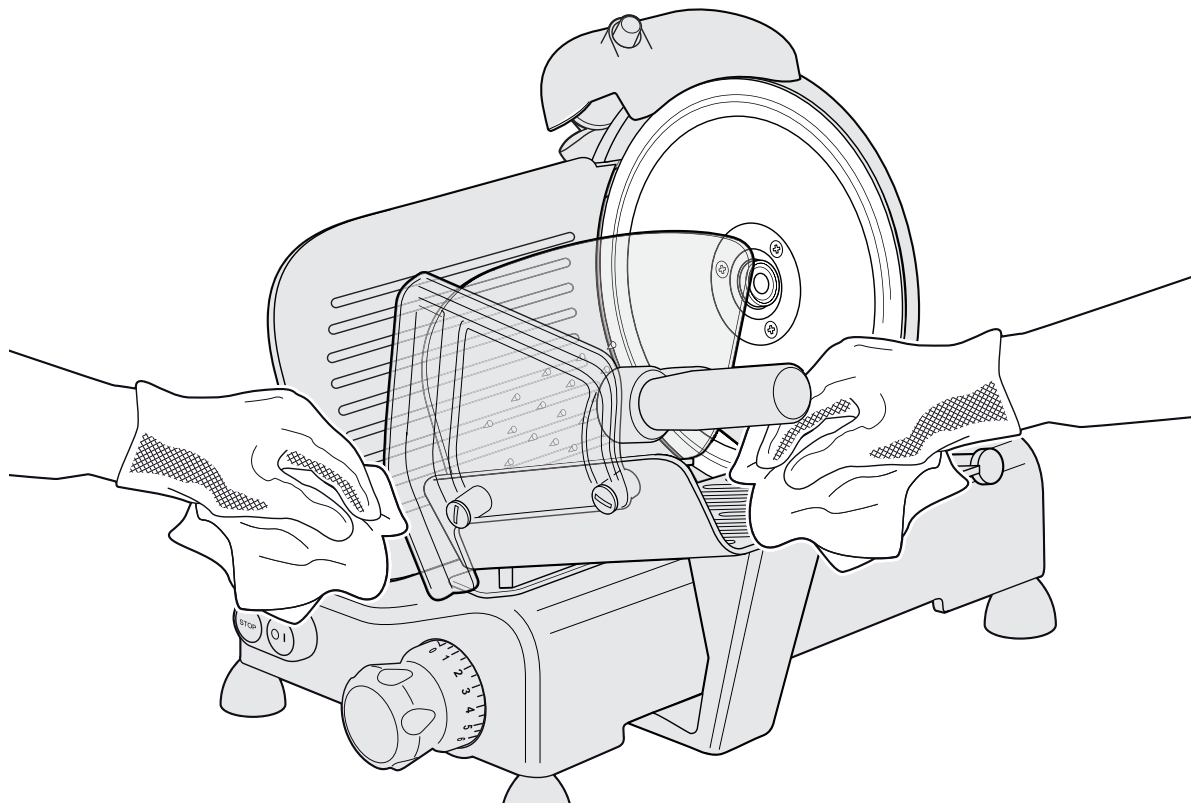


Fig. 9

8. Clean the outer housing with a damp cloth or sponge using a suitable cleaning agent and warm water. Then thoroughly wipe the machine dry with a soft cloth. **Prevent moisture from getting into the machine.**
9. Then the machine should be assembled in reverse order.

If the blade is heavily soiled:

If the blade is heavily soiled, it must be removed before cleaning. **For this purpose, we recommend that you wear cut-resistant gloves. Risk of injury!**

1. Proceed as described in the previous chapter and remove the blade cover plate (see Fig. 7).
2. Using a Phillips screwdriver, loosen the screws that secure the blade and remove the blade.
3. Clean the removed blade with a little liquid cleaning agent and rinse it with hot water.
Never use scouring cleaning agents. Do not clean the blade in the dishwasher.
4. Dry the blade thoroughly afterwards.

Replacing the circular blade



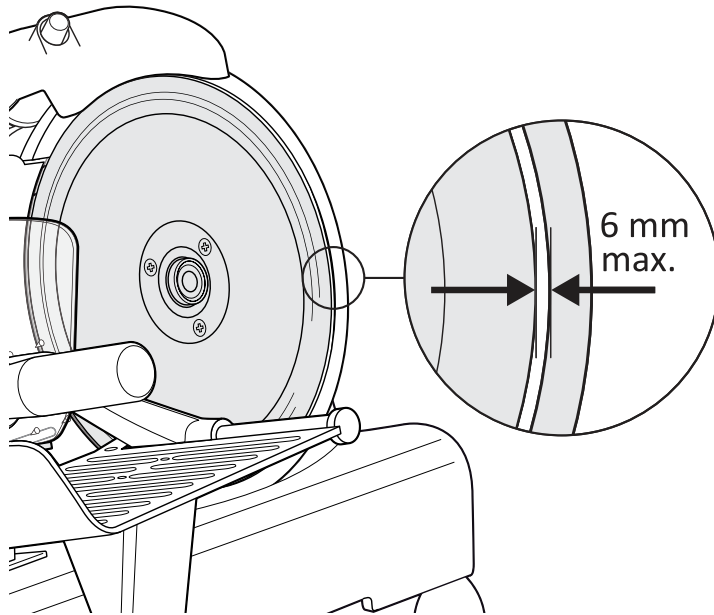
RISK of injury

- The circular blade is very sharp. Take extreme care. We recommend that you wear suitable cut-resistant gloves.



WARNING against injury

- Before replacing the blade, turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.



The circular blade must be replaced if the distance between the protective sickle and the blade exceeds 6 mm.

- To disassemble or replace the blade, proceed as described in chapter "Cleaning".

Fig. 10



Replacement blades can be ordered for a fee via the following e-mail address: service@ade-germany.de.

Servicing and maintenance



WARNING against injury

- Before servicing and maintaining, turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.



NOTE on material damage

- Only use food-grade, resin-free oils for greasing. For example, never use cooking or vegetable oils.

The moving parts of the machine should be greased, if necessary.

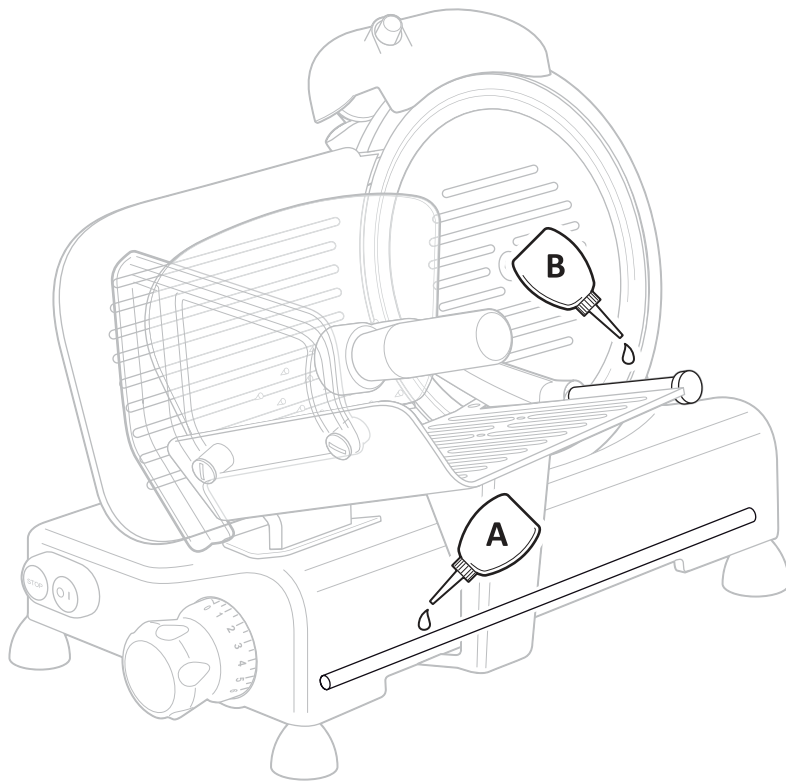


Fig. 11

Greasing the carriage shaft (A)



In doing so, the machine must be lifted. You will thus need a hand to accomplish this work.

1. Lift the machine.
2. Apply a few drops of oil directly from above on the carriage shaft.
3. Lower the machine to the ground.
4. Move the food holder back and forth a few times.

Greasing the leftover holder shaft (B)

1. Apply a few drops of oil on the shaft.
2. If necessary, remove excess oil with a soft and clean cloth.
3. Move the leftover holder to the left and right a few times.

Grinding the blades



RISK of injury

- Before grinding the blade, turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.



WARNING against injury

- The circular blade is very sharp. Take extreme care. We recommend that you wear suitable cut-resistant gloves.
- Take extreme care when handling the leftover holder. The mandrels inside it for better fixation of food to be sliced are sharp.



NOTE on material damage

- The blade to be sharpened must be clean. Grinding a blade with leftovers on it can damage the grinding wheels.

Pay attention to the following:

- The blade can and may no longer be ground if the distance between the protective sickle and the blade is more than 6 mm, as shown in Fig. 10.
- Regular brief grinding is better than an extensive grinding process.
- The blade may only be ground if it has been cleaned before or is clean.
- After grinding, remove any grinding residues from the blade or machine with a cloth soaked in alcohol.
- Any dirt deposits remaining on the grinding wheels after grinding must be removed as well.

Preparing the machine

1. Turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.

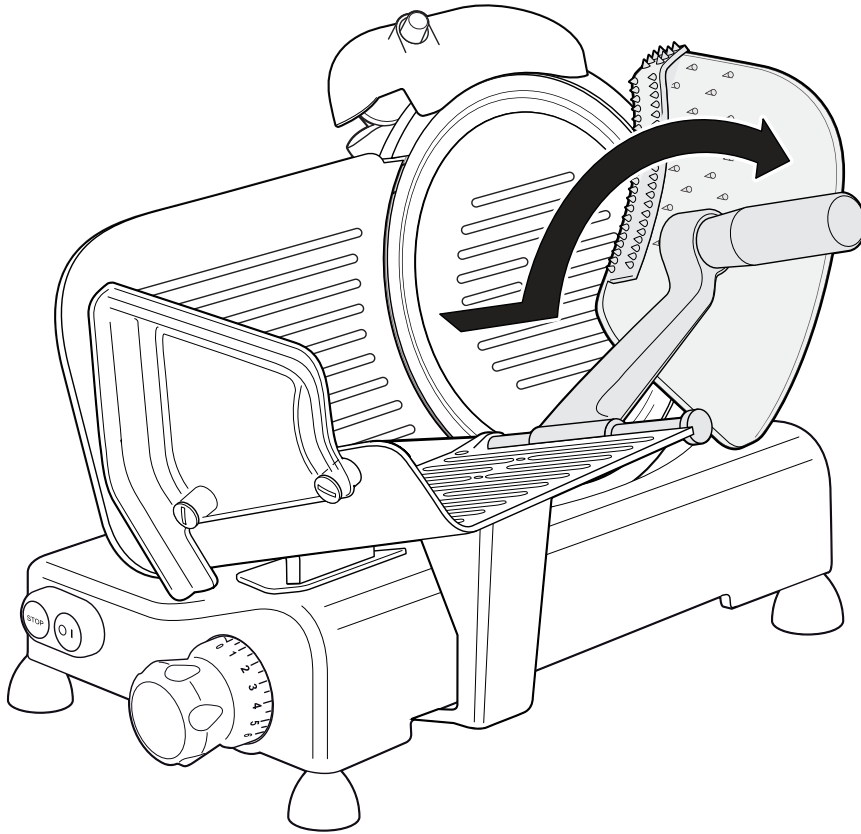


Fig. 12

2. Fold the leftover holder completely back so that it is fixed in this position (see also description in Fig. 2).

To grind the knife, the grinder must be rearranged.

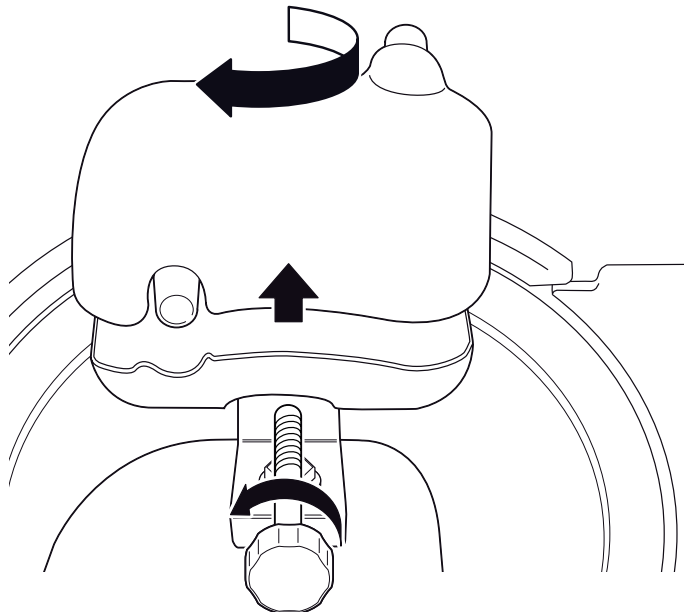


Fig. 13

3. Loosen the knurled nut that secures the grinder on the back (note: Fig. 13 shows the device from the back).

4. Pull out the grinder, turn it by 180° and re-insert, as shown in Fig. 14.
5. Tighten the knurled nut on the back. In this position, you can proceed with grinding.

Grinding the blades

1. Plug the power cord into the mains outlet.
2. Turn on the machine.

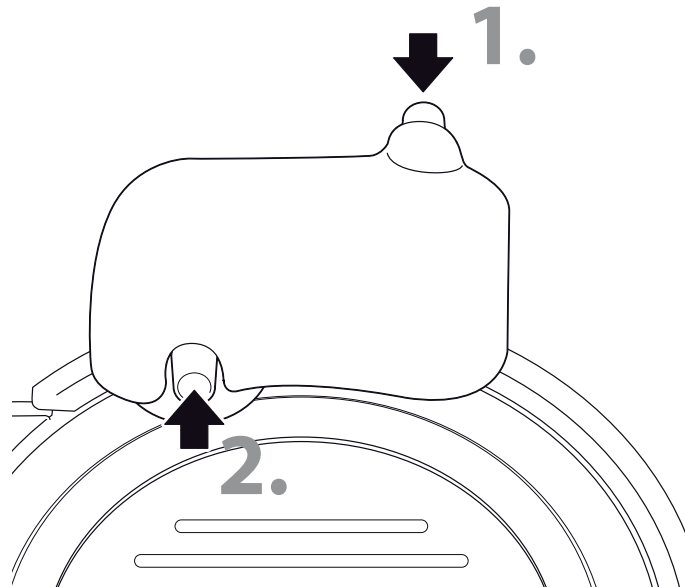


Fig. 14

3. Press and hold down the back button (1) for a few seconds to sharpen the blade.
4. To deburr the blade, briefly press the front button (2) on the grinder.
5. Turn off the machine and unplug the power cord from the mains outlet.
6. Reassemble the grinder.
7. Clean the blade and the machine with a suitable cleaning agent.

Storing and transporting

Note the following points when storing or transporting the machine:

- You will need a hand to handle the machine. Grasp the machine by the four feet as a reference point.
- Clean the machine and accessories before storing them.
- Keep the device out of reach of children in a dry, frost-free place. You can use the original packaging as outer packaging.

Declaration of Conformity

ADE Germany GmbH & Co. KG hereby declares that the KA 1806 food slicer complies with EU directives 2014/30/EU, 2014/35/EU, and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, february 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o cliente!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Índice

Información general	50
Uso adecuado	52
Seguridad	52
Material suministrado	54
Datos técnicos.....	55
Garantía.....	55
De un vistazo.....	56
Antes de utilizarlo por primera vez	58
Indicaciones sobre el lugar de colocación.....	58
Desembalar y colocar la máquina.....	58
Encender y apagar la máquina	58
Cortar alimentos	59
Limpieza	63
Cambiar la cuchilla circular.....	67
Mantenimiento y cuidado	67
Afilar la cuchilla	69
Preparar la máquina.....	70
Afilar la cuchilla.....	71
Almacenamiento y transporte	71
Declaración de conformidad.....	72
Eliminación	72

Uso adecuado

Este cortafiambres sirve para cortar:

- embutidos cocidos o crudos,
- carne caliente o fría,
- pan y queso
- frutas y verduras sin hueso.

El cortafiambres no puede emplearse en ningún caso para cortar productos ultracongelados, carne o fiambres con huesos o frutas con hueso.

La máquina es apropiada únicamente para el uso privado en espacios cerrados y no es apta para su uso comercial.

- Después de 25 minutos seguidos de uso, debe dejarse enfriar la máquina, dependiendo la duración del enfriamiento del tiempo que se haya utilizado.
- El grosor del corte puede ajustarse de forma continua de 0 a 15 mm.

Utilice la máquina exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales.

El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

Seguridad

- Esta máquina no debe ser utilizada por niños.
- Esta máquina puede ser utilizada por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que pueden producirse.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con la máquina.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.

- Para evitar riesgos, cuando el cable de red de esta máquina esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por personal cualificado.

Riesgos debidos a la electricidad

- No sumerja la máquina ni el cable de red en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque la máquina de tal modo que los líquidos no alcancen el enchufe del aparato. Siga las indicaciones del capítulo "Indicaciones sobre el lugar de colocación".
- No maneje la máquina con las manos mojadas.
- No utilice la máquina al aire libre.
- Conecte el dispositivo a un enchufe correctamente instalado con la tensión especificada en los "Datos técnicos".
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice la máquina:
 - si está dañada tanto la máquina como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si la máquina se ha caído.
- Desenrolle totalmente el cable de red antes de utilizarlo. Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el la máquina,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar la máquina,
 - si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
 - en caso de tormenta.

Tire siempre del enchufe, nunca del cable.
- No realice ninguna modificación en la máquina o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.

ADVERTENCIA por riesgo de lesiones

- La cuchilla están muy afilada. A menudo no puede verse si la cuchilla está girando o parada. Por tanto no la toque nunca con los dedos ni con ninguna otra parte del cuerpo.
- Tenga cuidado al manejar el empujador. Los pinchos colocados en él para una mejor fijación del producto son afilados.

- Para las tareas de limpieza o mantenimiento, utilice siempre guantes de protección apropiados que le protejan de los cortes.
- Si tiene el pelo largo, recójasele detrás o bajo un gorro mientras esté utilizando el aparato. Evite las prendas de ropa sueltas o que cuelguen, como pañuelos de cuello, corbatas, etc.
- Coloque el cable de tal modo que no suponga un peligro de tropiezo.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- No coloque nunca la máquina sobre superficies calientes o cerca de ellas (por ejemplo placas de cocina, etc.).
- No ponga en contacto el cable de red con piezas calientes.
- No exponga nunca la máquina a temperaturas elevadas (calefacción, etc.) o a inclemencias climatológicas (lluvia, etc.).
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo plana y resistente que pueda limpiarse fácilmente. Durante el procesado de alimentos son inevitables las salpicaduras ocasionales. Siga las indicaciones del capítulo "Indicaciones sobre el lugar de colocación".
- Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto originales.
- Ni la propia máquina ni sus piezas deben lavarse en el lavavajillas.

Material suministrado

- Cortafiambres con afilador integrado
- Llave Allen
- Manual de instrucciones



En el envío, la llave Allen está sujeta a la parte inferior de la máquina.

Datos técnicos

Modelo:	Cortafiambres eléctrico KA 1806
Alimentación de corriente:	230 V~, 50 Hz
Potencia (nominal):	140 W
Nivel de seguridad:	I
Funcionamiento en periodos cortos (KB):	25 minutos seguidos máx., dejar enfriar después
Peso:	11 kg
Dimensiones de la máquina:	34,5 x 48 x 33,5 cm
Dimensiones de la superficie necesaria para la colocación:	26,5 x 40,5 cm
Diámetro de la cuchilla:	Ø 22 cm
Regulador de grosor de corte:	0 -15 mm
Zona de corte cuadrada:	17 x 14 cm
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburgo, Alemania

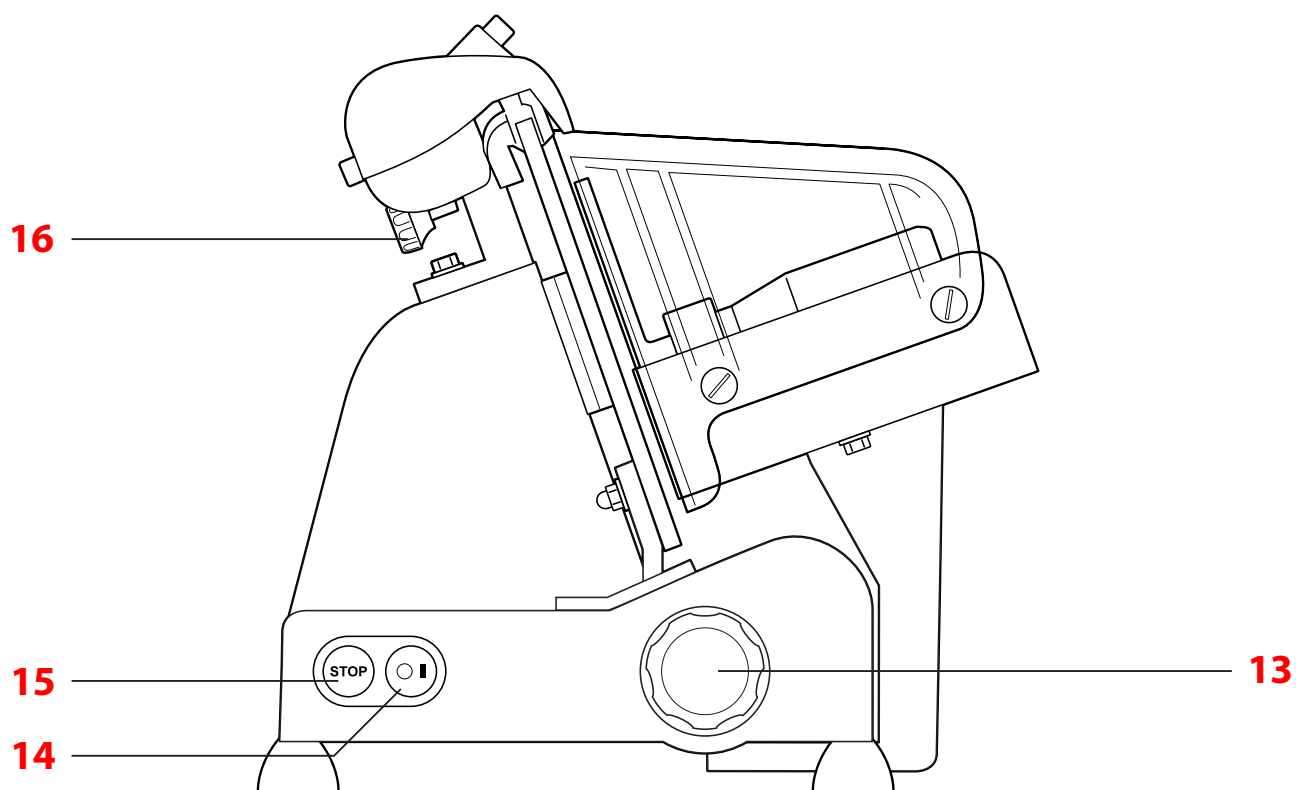
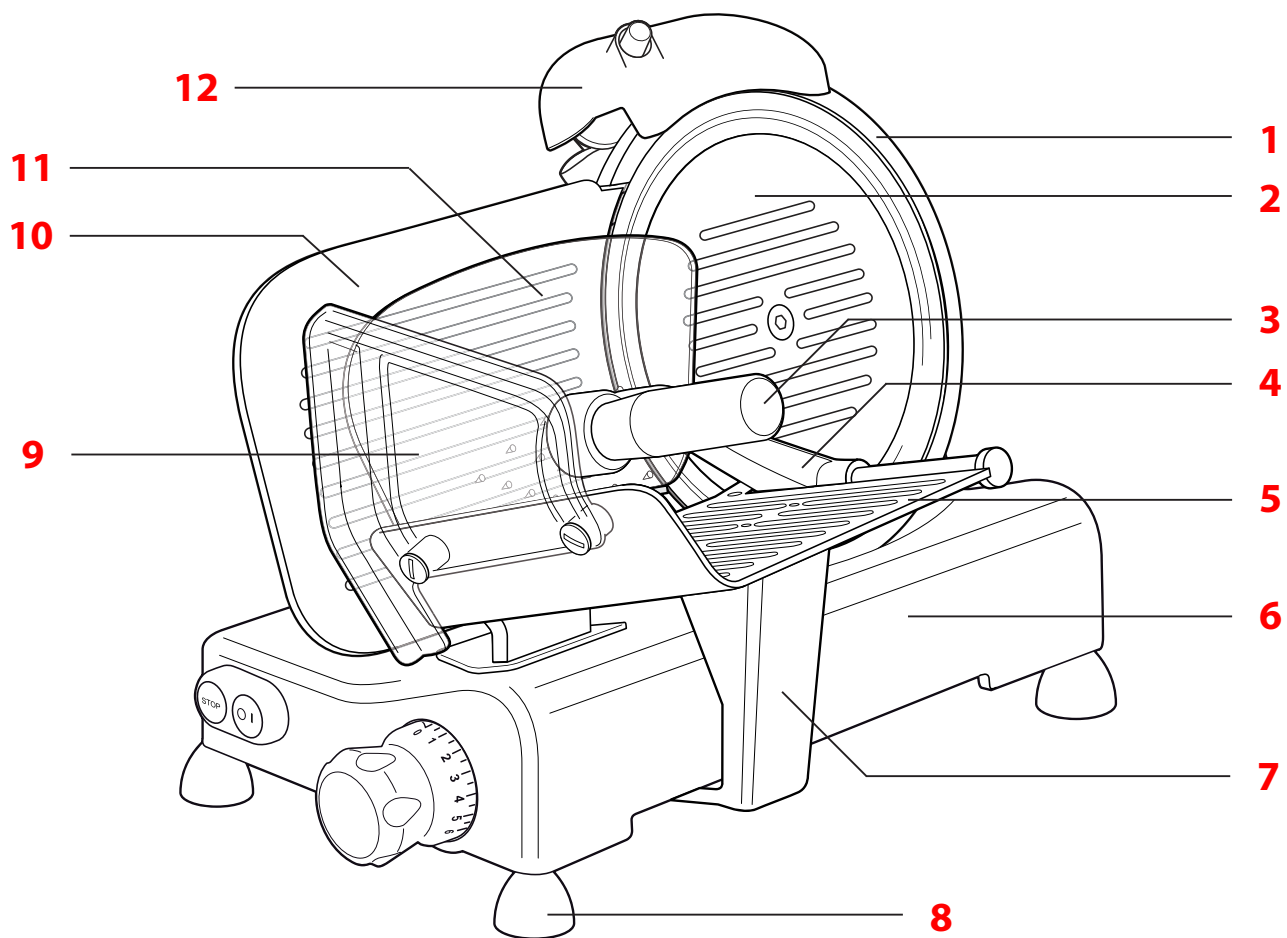
Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

La empresa ADE Germany GmbH & Co. KG garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

De un vistazo



Piezas y mandos

- 1 Arco protector
- 2 Placa cubrecuchilla
- 3 Mango para empujador
- 4 Empujador
- 5 Bandeja desplazable para productos a cortar
- 6 Estructura
- 7 Brazo de bandeja desplazable
- 8 Soporte
- 9 Protección de manos
- 10 Placa de tope
- 11 Placa de protección
- 12 Afilador
- 13 Mando giratorio de ajuste del grosor de corte
- 14 Botón de funcionamiento verde **I** con luz de funcionamiento integrada
- 15 Botón rojo de parada **STOP**
- 16 Tornillo moleteado para soltar el afilador

Antes de utilizarlo por primera vez

Indicaciones sobre el lugar de colocación.

Tenga en cuenta los siguientes puntos cuando elija el lugar de colocación:

- Para que la máquina funcione correctamente no debe haber una humedad relativa superior al 80 % ni debe estar en las proximidades de fuentes de calor, sometida a una temperatura máxima de 40 °C.
- La superficie debe ser uniforme, plana, sin vibraciones y fácil de limpiar. Altura sobre el suelo recomendada: 80 - 90 cm.
- Alrededor del cortafiambres debe haber un espacio libre de 30 cm para garantizar el manejo, limpieza y mantenimiento de la máquina si problemas.
- La zona debe estar bien iluminada. Además, debe haber cerca un enchufe fácilmente accesible con toma de tierra.

Desembalar y colocar la máquina



- Ayúdese de otra persona cuando desembale la máquina. La máquina es pesada y difícil de manejar.
- Guarde el embalaje como mínimo hasta la finalización del periodo de garantía.

1. Compruebe que el embalaje no está dañado.
2. Saque la máquina del embalaje con cuidado.
3. Coloque el cortafiambres sobre una superficie plana, lisa y sin vibraciones.
4. Quite el envoltorio transparente de la máquina.
5. Limpie la máquina antes de utilizarla por primera vez, consulte el capítulo "Limpieza".

Encender y apagar la máquina



ADVERTENCIA de daños materiales

- Utilice la máquina durante un máximo de 25 minutos seguidos. Déjela enfriar después.

Conexión

- Pulse el botón verde **I** para encender la máquina. La luz de funcionamiento indica cuando está en marcha.

Desconectar

- Pulse el botón rojo de parada **STOP** para apagar la máquina. Tenga cuidado con el movimiento de inercia de la cuchilla. **¡Peligro de lesiones!**

Cortar alimentos



PELIGRO de lesiones

- Encienda la máquina solo cuando esté preparada para cortar inmediatamente, no antes.
- Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad del capítulo "Seguridad".

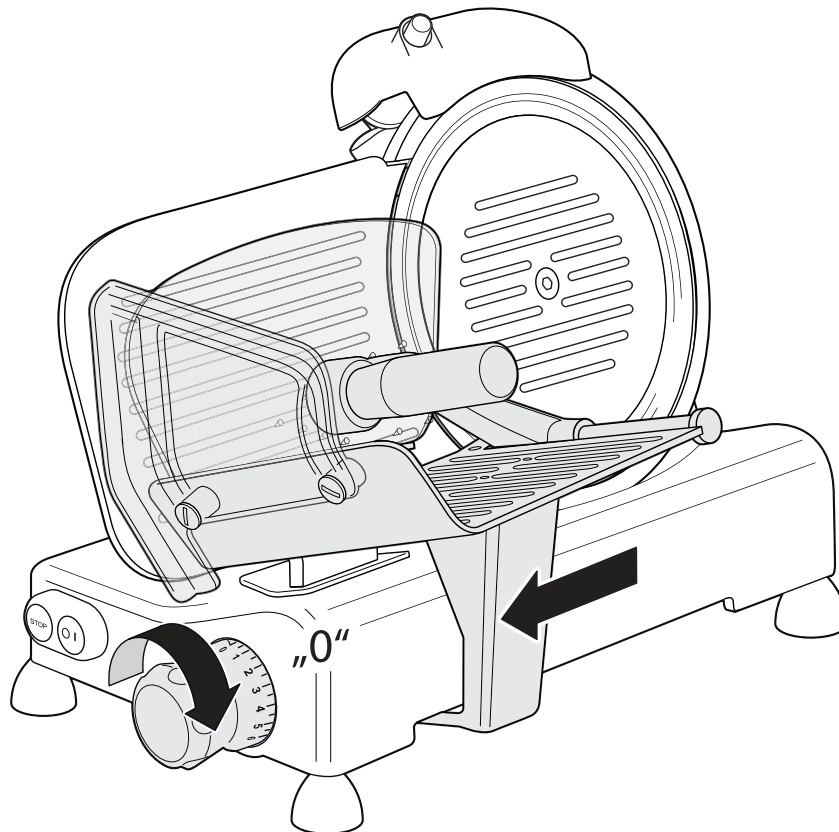


Fig. 1

1. Coloque el mando giratorio para el ajuste del grosor de corte en "0" o hasta el tope.
2. Separe la bandeja para el producto a cortar tanto como sea posible de la cuchilla.

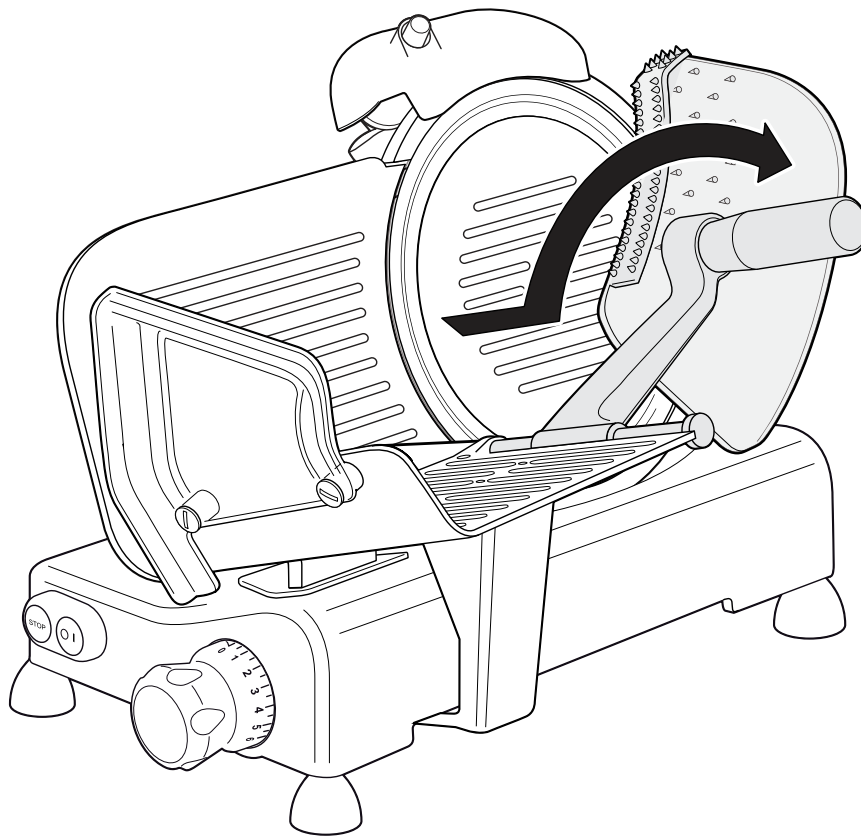


Fig. 2

3. Levante el empujador y coloque el producto a cortar sobre la bandeja desplazable.

4. En caso de que necesite ambas manos para colocar el producto, puede fijar el empujador:

- Tire totalmente del empujador hacia usted.
- Ábralo totalmente hacia la derecha.
- Vuelva a desplazarlo a continuación hacia adelante hasta el tope.

En esta posición el empujador se mantiene solo y tendrá ambas manos libres.

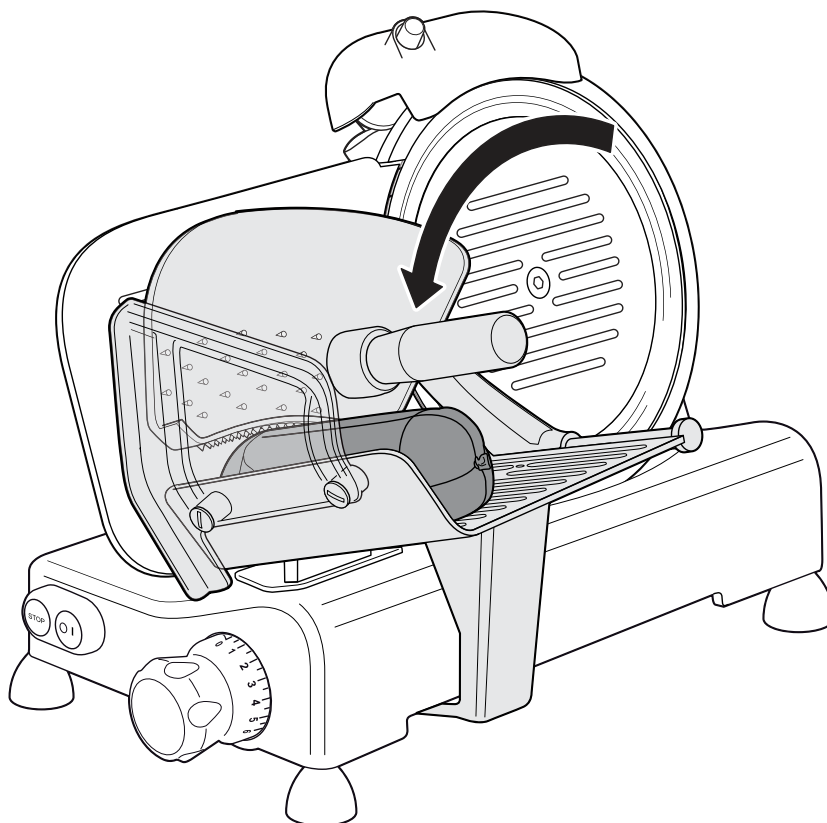


Fig. 3

5. Según el tamaño del producto a cortar, coloque el empujador sobre él o detrás de él.
6. Seleccione el grosor de corte deseado con la el mando giratorio para el ajuste del grosor de corte.
7. Encienda la máquina. La cuchilla empezará a girar.

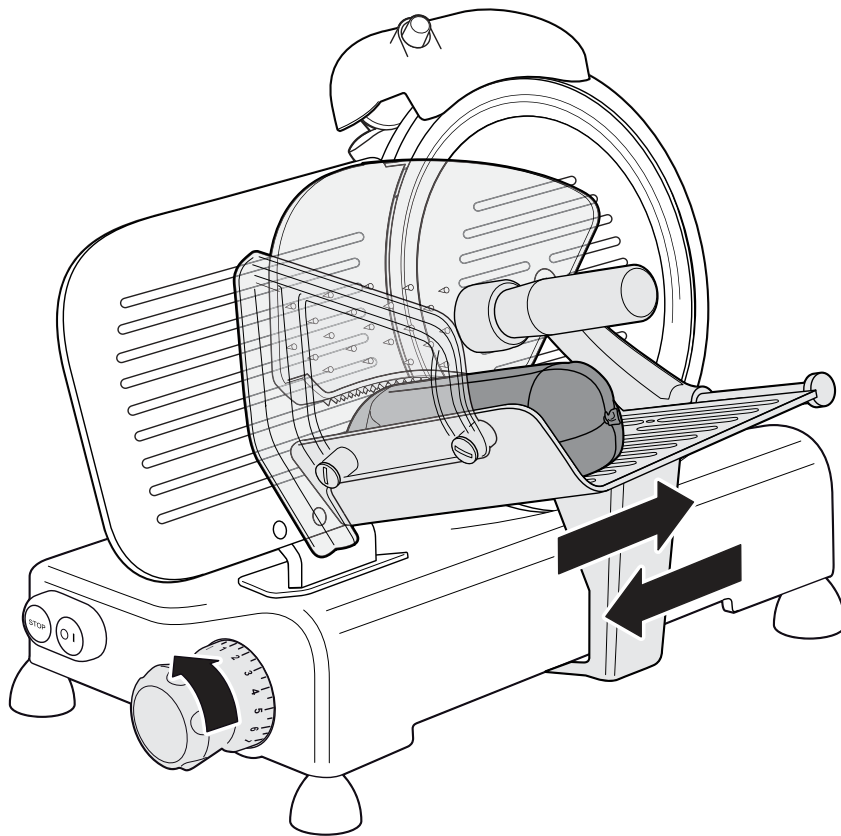


Fig. 4

8. Mueva la bandeja desplazable de forma uniforme y suave adelante y atrás para cortar el producto. Utilice el mango del empujador para guiar la bandeja desplazable.



En caso de que, debido al tamaño del producto a cortar (con el empujador colocado sobre el producto), no sea posible un corte satisfactorio:

- ayude a moverse la bandeja desplazable cogiéndola del lateral, donde además pueda sujetar el producto. **¡En ningún caso lleve la bandeja desplazable hasta el protector de manos!**
- Otra posibilidad es mover la bandeja desplazable cogiéndola por el brazo de la misma.

9. Apague la máquina después del corte.

10. Vuelva a colocar el mando giratorio para el ajuste del grosor de corte a **0**.

Limpieza rápida

Cuando la cuchilla, el arco protector y/o la placa cubrecuchilla estén solo un poco sucias tras su uso, puede bastar una limpieza rápida antes de cortar otro producto.

Tenga en cuenta los siguientes puntos al hacer la limpieza rápida:

- **La placa de tope debe cerrarse y permanecer cerrada durante la limpieza** (Vuelva a colocar el mando giratorio para el ajuste del grosor de corte en **0** o gírelo hasta el tope).
- Recomendamos el uso de guantes de protección adecuados. **¡Existe riesgo de lesiones!**

1. Apague la máquina.
2. Póngase unos guantes de protección anticortes (recomendado).
3. Presione un paño húmedo sobre la superficie de la cuchilla y muévelo desde el centro hacia los bordes (por ambos lados).
4. Limpie la placa cubrecuchilla con un paño limpio.
5. Seque las superficies con un paño suave y seco.

Limpieza



PELIGRO de lesiones

- La cuchilla está muy afilada. Actúe con prudencia. Recomendamos el uso de guantes de protección adecuados.



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Limpie la máquina exclusivamente con productos de limpieza adecuados y permitidos para hacerlo. Solo deben utilizarse productos adecuados para ello (disponibles en comercios especializados).



ADVERTENCIA de daños materiales

- Ni la propia máquina ni sus piezas deben lavarse en el lavavajillas.

La máquina debe estar siempre limpia, por motivos de higiene. Debe limpiarse al final de cada día en que se haya utilizado, así como cada vez que se cambie de producto (por ejemplo de carne fresca a carne asada).

Para un limpieza en profundidad, deben desmontarse las piezas de la máquina y volver a montarlas después.

1. Apague la máquina y saque el enchufe de la toma.
2. Retire en su caso el producto que haya sobre la bandeja de producto a cortar.

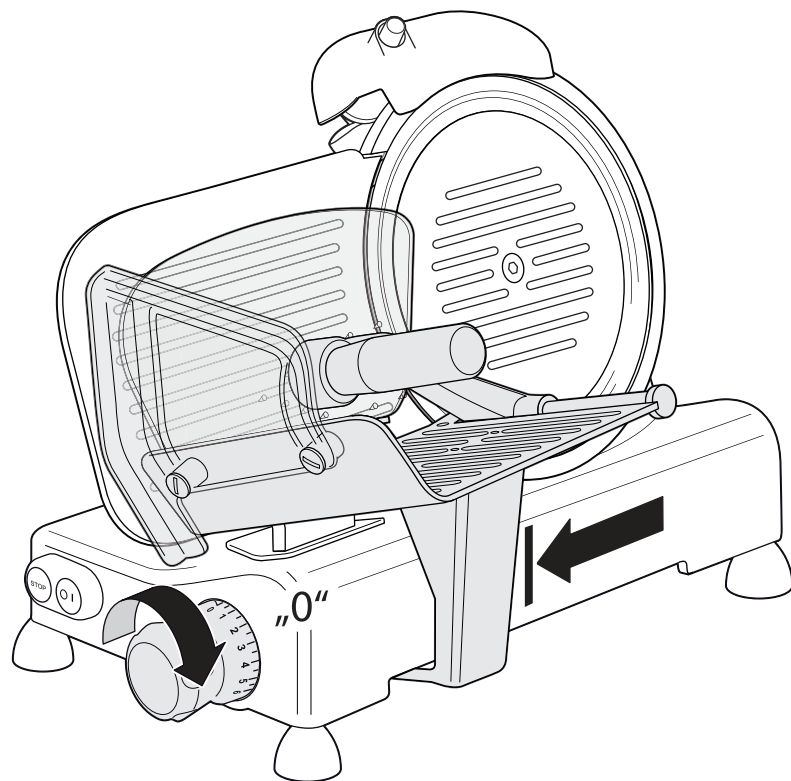


Fig. 5

3. Coloque el mando giratorio para el ajuste de del grosor de corte en "0". **La placa de tope debe cerrarse y permanecer cerrada durante la limpieza.**

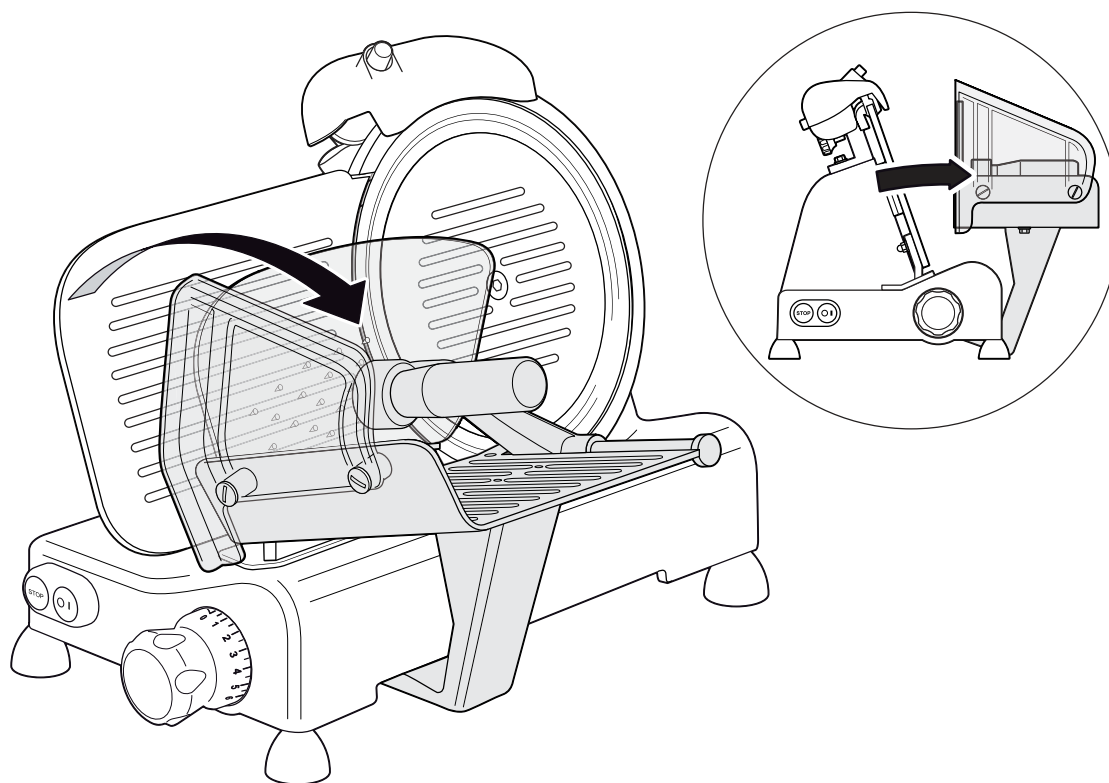


Fig. 6

4. Tire de la bandeja desplazable totalmente hacia usted (haciendo un poco de fuerza para vencer la fuerza del resorte) y separe la bandeja desplazable.



Si no puede separarse la bandeja desplazable para el producto, es que el mando giratorio de ajuste del grosor de corte no está colocado correctamente. La marca de tope de la carcasa debe estar en la zona

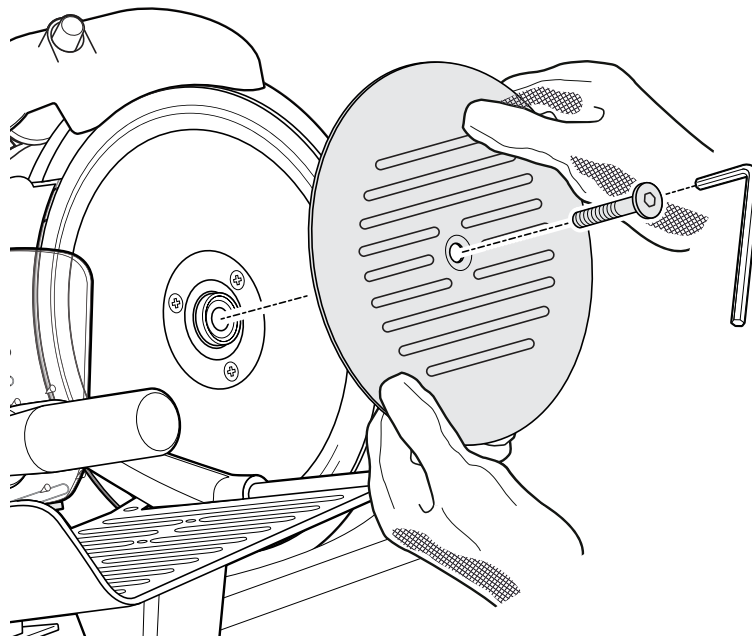


Fig. 7

5. Suelte el tornillo de fijación con ayuda de la llave Allen suministrada.
6. Retire la placa de la cuchilla.

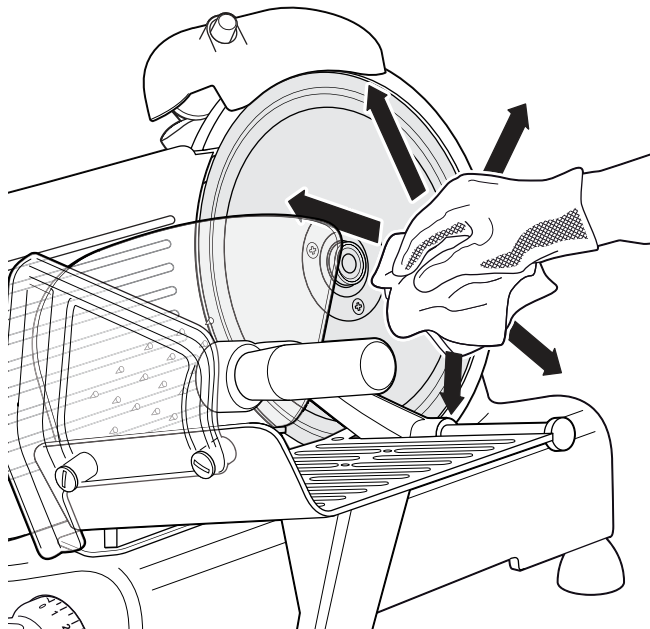


Fig. 8

7. Limpie la superficie de la cuchilla y la placa de tope con un paño húmedo como se indica. Seque a continuación del mismo modo la cuchilla y la placa de tope con un paño seco. **Debe evitarse la entrada de humedad en el buje de la cuchilla.**



¡La placa de tope debe estar cerrada!

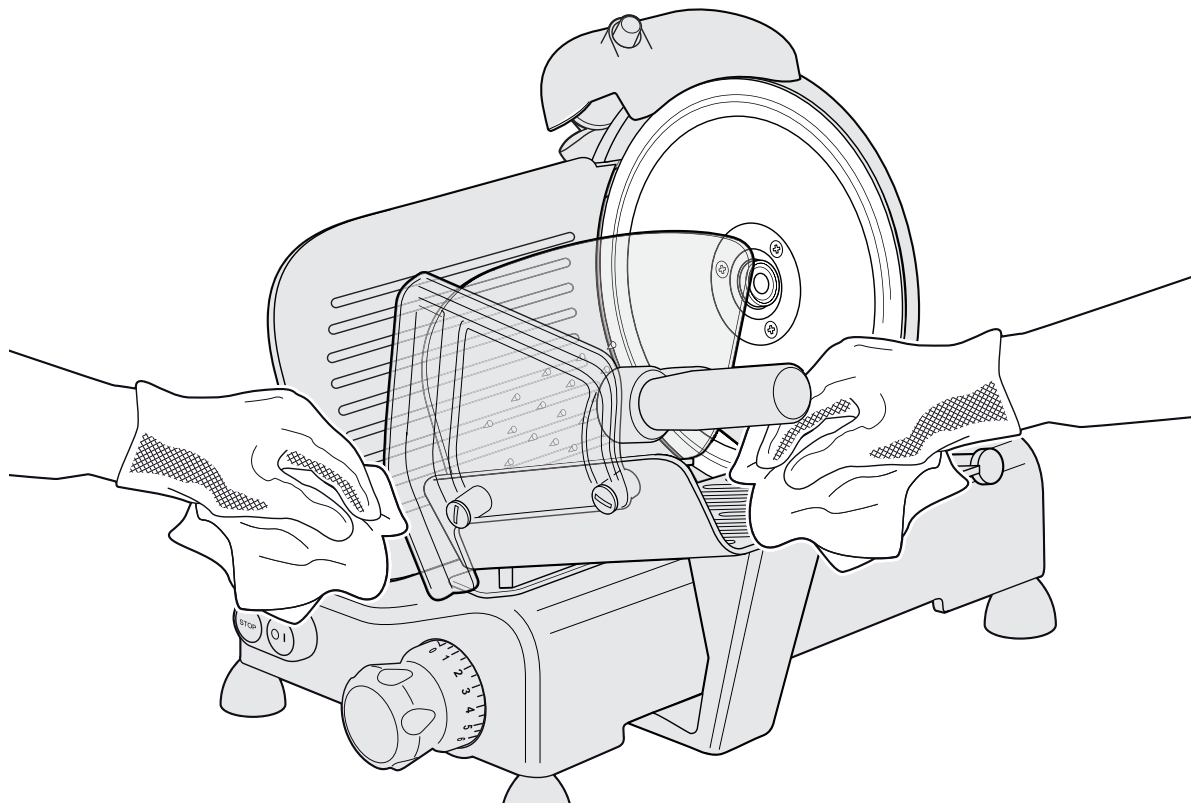


Fig. 9

8. Limpie la estructura con un paño húmedo o con una esponja, utilizando un limpiador apropiado y agua caliente. Seque bien a continuación la máquina con un paño suave. **No debe quedar humedad en el interior de la máquina.**

9. El montaje de la máquina se realiza en la secuencia inversa.

En caso de que la cuchilla esté muy sucia:

Cuando la cuchilla está muy sucia debe desmontarse para su limpieza. **Para hacerlo recomendamos el uso de guantes de protección anticorte. ¡Peligro de lesiones!**

1. Proceda como se ha descrito en la sección anterior y retire la placa cubrecuchilla (vea la Fig. 7).
2. Con un destornillador de estrella, quite los tornillos con los que está sujeta la cuchilla y retírela.
3. Limpie la cuchilla con un poco de limpiador líquido y enjuáguela con agua caliente. **No utilice en ningún caso limpiadores abrasivos. No lave la cuchilla en el lavavajillas.**
4. Séquela bien a continuación.

Cambiar la cuchilla circular



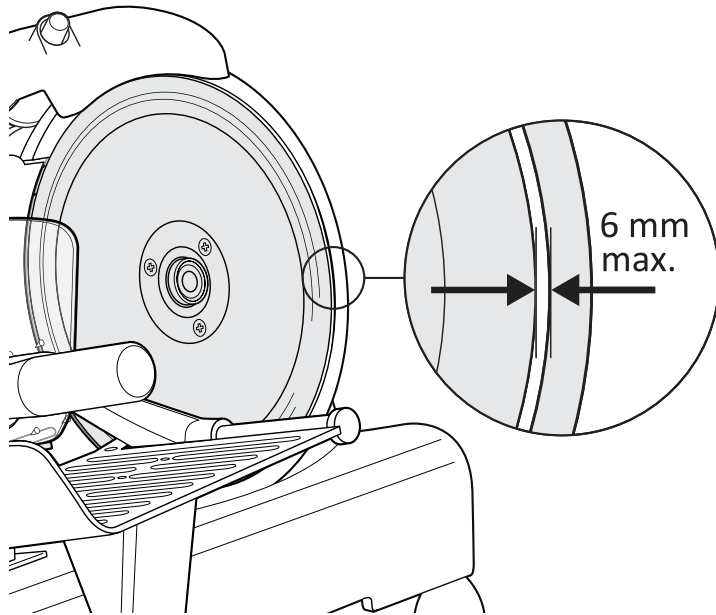
PELIGRO de lesiones

- La cuchilla está muy afilada. Actúe con prudencia. Recomendamos el uso de guantes de protección adecuados.



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Antes de cambiar la cuchilla, apague la máquina y saque el enchufe de la toma.



Debe cambiarse la cuchilla circular cuando la distancia entre el arco protector y la cuchilla sea mayor de 6 mm.

- Para desmontar o cambiar la cuchilla, proceda como se describe en el capítulo "Limpieza".

Fig. 10



Puede adquirir cuchillas de repuesto en la siguiente dirección de correo electrónico: service@ade-germany.de

Mantenimiento y cuidado



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Antes del mantenimiento o cuidado de la máquina, apáguela y saque el enchufe de la toma.



ADVERTENCIA de daños materiales

- Utilice exclusivamente aceites aptos para alimentos y libres de resinas. En ningún caso utilice aceites alimentarios o aceites vegetales.

Las piezas móviles de la máquina deben lubricarse cuando sea necesario.

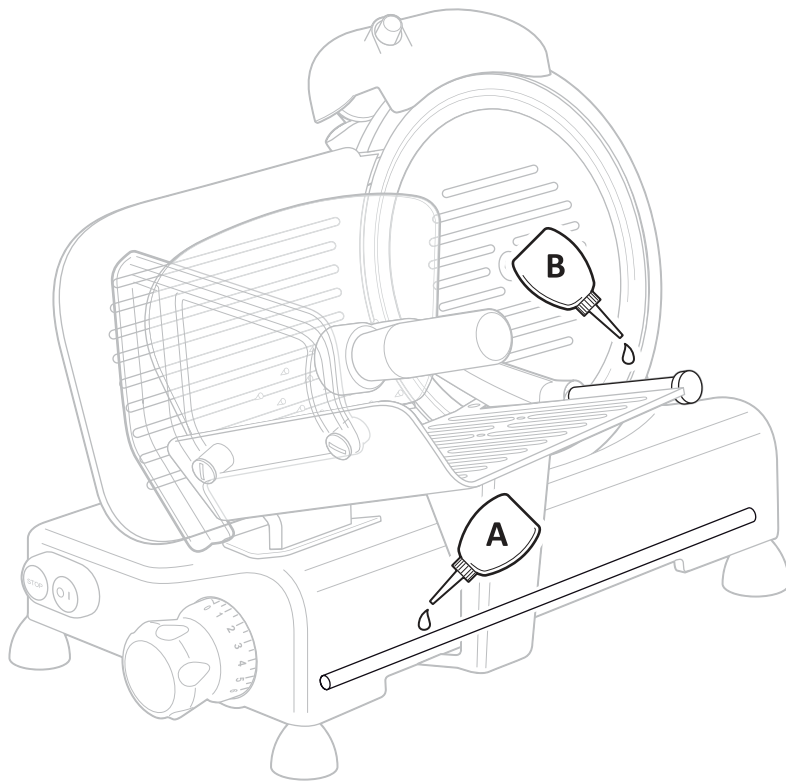


Fig. 11

Lubricar el eje de la bandeja desplazable (A)



Para hacerlo debe elevarse la máquina, lo que debe realizarse con ayuda de otra persona.

1. Eleve la máquina.
2. Eche unas gotas de aceite directamente desde arriba en el eje del carro desplazable.
3. Vuelva a colocar la máquina.
4. Mueva varias veces adelante y atrás la bandeja para el producto a cortar.

Lubricar el eje del empujador (B)

1. Eche unas gotas de aceite en el eje.
2. Limpie (si es necesario) el aceite que se haya salido con un paño limpio y suave.
3. Mueva varias veces el empujador hacia la izquierda y la derecha.

Afilarse la cuchilla



PELIGRO de lesiones

- Antes de afilar la cuchilla, apague la máquina y saque el enchufe de la toma.



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- La cuchilla está muy afilada. Actúe con prudencia. Recomendamos el uso de guantes de protección adecuados.
- Tenga cuidado al manejar el empujador. Los pinchos colocados en él para una mejor fijación del producto son afilados.



ADVERTENCIA de daños materiales

- La cuchilla a afilar debe estar limpia. Si se afila con restos de producto adheridos a la cuchilla, pueden dañarse los disco de afilado.

Tenga en cuenta que:

- La cuchilla no puede ni debe seguir afilándose si la distancia entre el arco protector y la cuchilla es mayor de 6 mm, vea la Fig. 10.
- Es mejor un afilado breve regular que un proceso completo de afilado.
- La cuchillas solo debe afilarse si se ha limpiado previamente o si está limpia.
- Tras el afilado, retire de la cuchilla y de la máquina los posibles restos del afilado que se hayan quedado adheridos, con ayuda de un paño empapado en alcohol.
- Tras el afilado, deben limpiarse los posibles depósitos de suciedad sobre los discos de afilado.

Preparar la máquina

1. Apague la máquina y saque el enchufe de la toma.

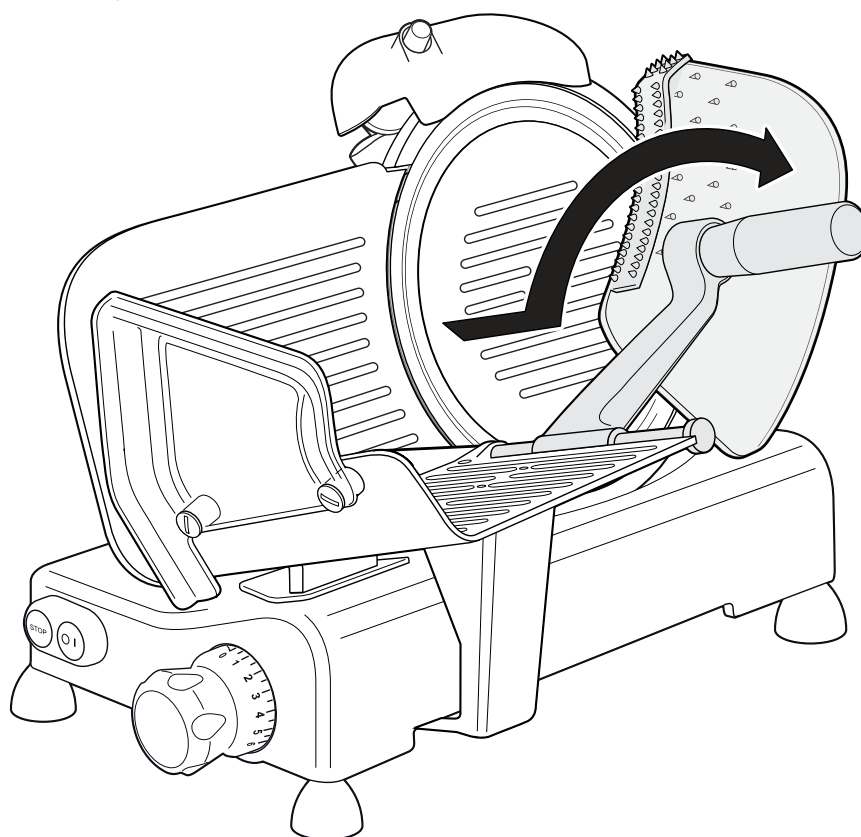


Fig. 12

2. Eche totalmente hacia atrás el empujador hasta que se quede fijado en esta posición (para hacerlo consulte también la descripción de la Fig. 2).

Para afilar la cuchillas, el afilador debe recolocarse.

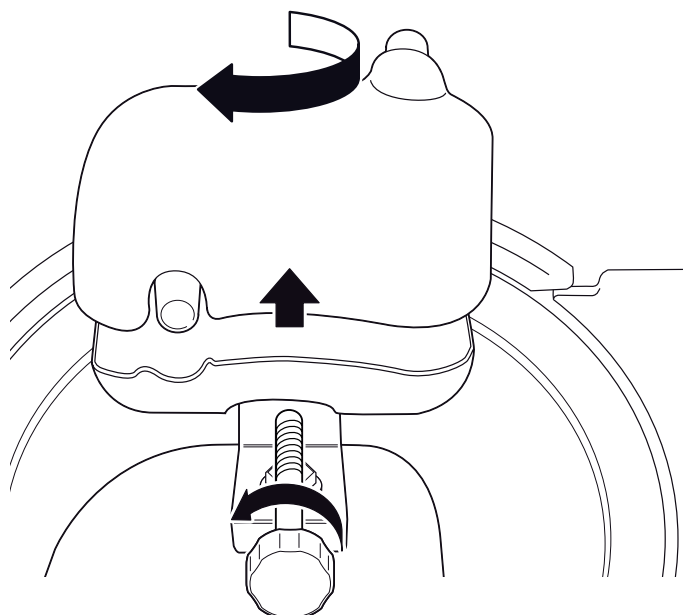


Fig. 13

3. Suelte el tornillo moleteado de la parte posterior, con el que está sujeto el afilador (indicación: la figura 13 muestra el aparato desde la parte posterior).

4. Tire hacia afuera del afilador y vuelva a colocarlo girado 180°, vea la Fig. 14.
5. Vuelva a apretar el tornillo moleteado de la parte trasera. En esta posición puede afilarse.

Afilarse la cuchilla

1. Conecte el enchufe a la corriente.
2. Encienda la máquina.

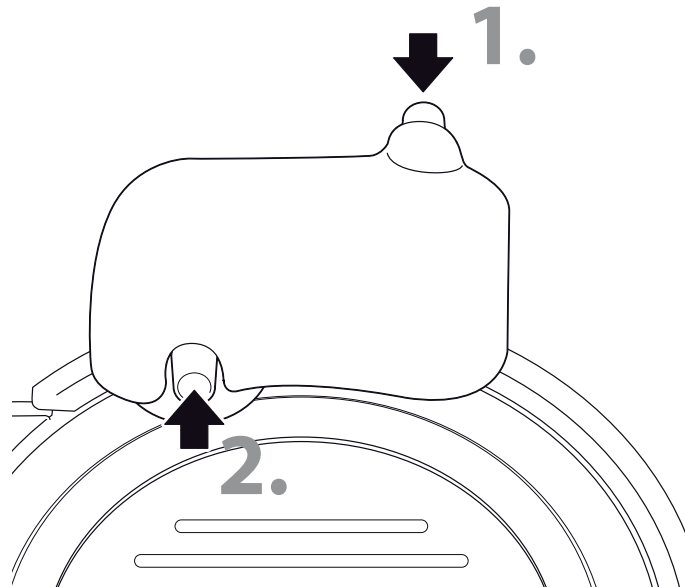


Fig. 14

3. Pulse unos segundos el botón posterior (1), para afilar la cuchilla.
4. Desbarbe la cuchilla pulsando brevemente en el botón delantero (2) del afilador.
5. Apague la máquina y saque el enchufe de la toma.
6. Vuelva a colocar el afilador.
7. Limpie la cuchilla y la máquina con un producto adecuado.

Almacenamiento y transporte

Cuando vaya a almacenar o transportar la máquina, tenga en cuenta los puntos siguientes:

- Lleve la máquina entre dos personas. Para hacerlo, sujétela por las cuatro patas.
- Limpie la máquina y los accesorios antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar seco y sin hielo, fuera del alcance de los niños. Puede utilizar el embalaje original para embalarla.

Declaración de conformidad

Por la presente, ADE Germany GmbH & Co. KG declara que el cortafiambres KA 1806 cumple las directivas 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, febrero 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Le présent mode d'emploi décrit les manipulations indiquées pour une bonne utilisation et un entretien de l'appareil en toute sécurité. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités.....	74
Utilisation conforme.....	76
Sécurité.....	76
Contenu de l'emballage.....	78
Caractéristiques techniques.....	79
Garantie.....	79
Vue d'ensemble.....	80
Avant la première utilisation.....	82
Conseils d'installation de l'appareil.....	82
Déballage et installation.....	82
Mise en marche et arrêt de la machine.....	82
Trancher des produits.....	83
Nettoyage.....	87
Changer la lame.....	91
Entretien et maintenance.....	91
Affûter la lame.....	93
Préparer la machine.....	94
Affûter la lame.....	95
Rangement et transport.....	95
Déclaration de conformité.....	96
Mise au rebut.....	96

Utilisation conforme

Cette trancheuse est conçue pour trancher les produits suivants :

- charcuterie cuite et crue,
- viande chaude ou froide,
- pain et fromage à pâte dure,
- fruits sans noyau et légumes.

La trancheuse ne doit jamais être utilisée pour trancher des produits congelés, de la viande ou de la charcuterie contenant des os, ou des fruits contenant un noyau.

Cette machine est exclusivement conçue pour un usage dans le cadre privé, en intérieur, et n'est pas destinée à un usage professionnel.

- Après 25 minutes d'utilisation d'affilée, l'appareil doit refroidir proportionnellement à la durée pendant laquelle il a fonctionné.
- L'épaisseur de coupe est réglable sur toute valeur comprise entre 0 et 15 mm.

N'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques.

Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Sécurité

- Cette machine ne doit pas être utilisée par les enfants.
- Cette machine peut être utilisée par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et/ou de connaissances si celles-ci sont sous surveillance ou ont été instruites de l'utilisation conforme de l'appareil et comprennent les risques qui en découlent.

- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Tenir les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le câble électrique de l'appareil est abîmé, le faire remplacer par le fabricant ou son service client afin d'éviter tout risque.

Risque d'électrocution

- Ne plongez pas l'appareil, son câble ou sa fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Placez l'appareil de manière à protéger son branchement de toute éclaboussure. Consultez la section « Conseils d'installation de l'appareil ».
 - N'utilisez pas la machine les mains mouillées.
 - N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
 - Branchez l'appareil sur une prise électrique installée de manière conforme et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques ».
 - Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
 - Ne pas utiliser la machine lorsque :
 - la machine ou certains de ses composants sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - la machine a subi une chute.
 - Déroulez totalement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
 - Débrancher l'appareil dans les cas suivants :
 - lorsque vous n'envisagez pas d'utiliser la machine,
 - dès que vous avez fini de l'utiliser,
 - avant toute opération de nettoyage ou de rangement,
 - si un dysfonctionnement évident survient à l'utilisation,
 - en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la prise et non pas sur le câble.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil et son câble. Faites réaliser toute réparation par un atelier spécialisé ; un appareil mal réparé est source de dangers pour l'utilisateur.
 - Ne pas utiliser de rallonge électrique.

ATTENTION Risque de blessure

- La lame est très coupante. Il est souvent difficile de voir si la lame tourne ou est arrêtée. Pour cette raison, n'essayez jamais de saisir la lame directement (avec les doigts, etc.).
- Maniez le pousse-talon avec prudence. Il est doté de picots très pointus pour retenir le produit à couper.
- Pour les opérations de nettoyage et d'entretien, veuillez toujours porter des gants de protection contre les coupures.
- Si vous avez les cheveux longs, tenez-les à l'écart de la machine, attachez-les sur l'arrière ou couvrez-les. Évitez de porter des vêtements amples ou pendants tels qu'écharpes, cravates, etc.
- Disposez le câble de manière à ne pas créer de risque de trébuchage.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Ne placez jamais la machine sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple plaques chauffantes, etc.).
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des éléments chauds.
- N'exposez jamais la machine à une température élevée (radiateur, etc.) ou à des conditions extérieures néfastes (pluie, etc.).
- Placez la machine sur un plan de travail lisse et robuste, facile à nettoyer. La transformation des aliments entraîne inévitablement des éclaboussures occasionnelles. Consultez la section « Conseils d'installation de l'appareil ».
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine.
- La machine et ses accessoires ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle.

Contenu de l'emballage

- Trancheuse à affûtage intégré
- Clé 6 pans
- Mode d'emploi



À l'achat, la clé 6 pans est fixée sur le dessous de la machine.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Trancheuse électrique KA 1806
Alimentation :	230 V~, 50 Hz
Puissance (nominale) :	140 W
Classe de protection :	I
Cycles d'utilisation :	max. 25 minutes d'affilée, puis période de refroidissement
Poids :	env. 11 kg
Dimensions hors tout :	env. 34,5 x 48 x 33,5 cm
Dimensions nécessaires pour le socle :	env. 26,5 x 40,5 cm
Diamètre de la lame :	Ø 22 cm
Réglage de l'épaisseur de coupe :	0 – 15 mm
Surface de coupe rectangulaire :	17 x 14 cm
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27–29 22089 Hambourg - Allemagne

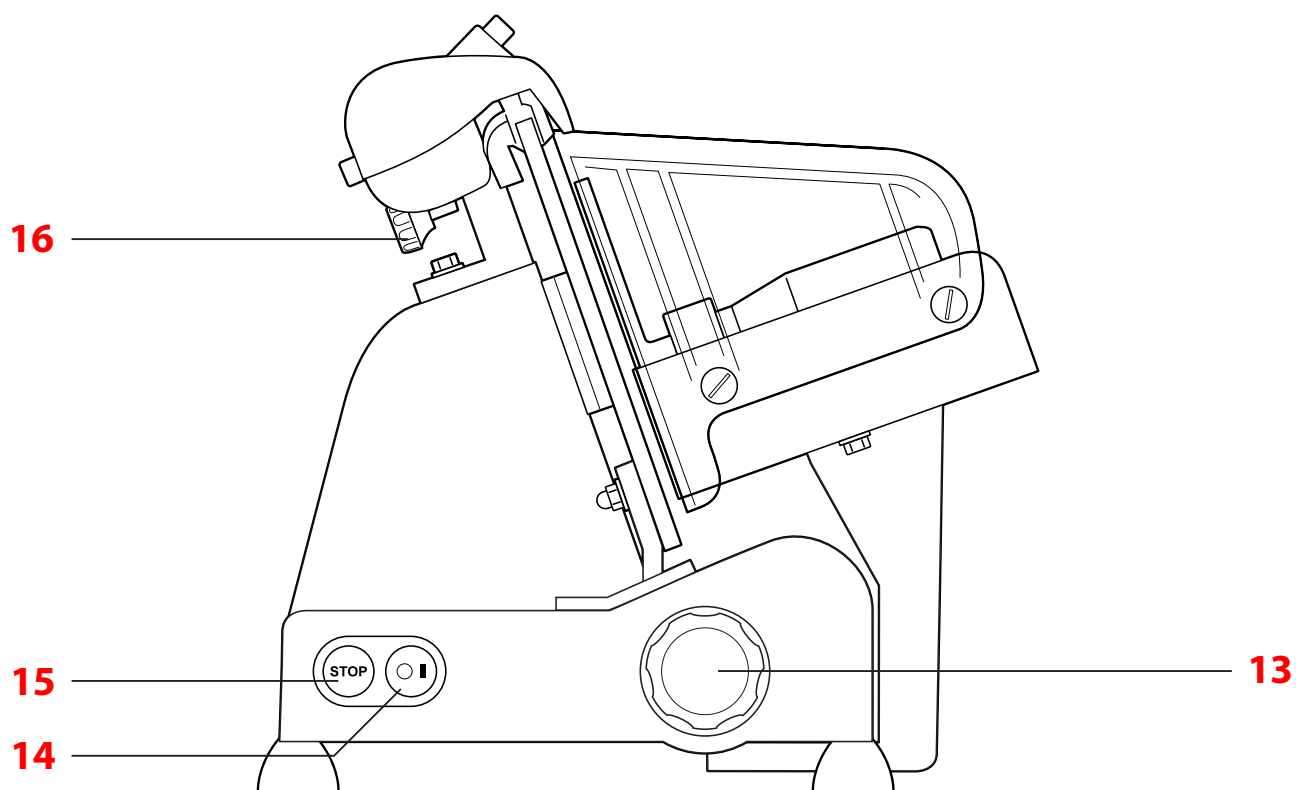
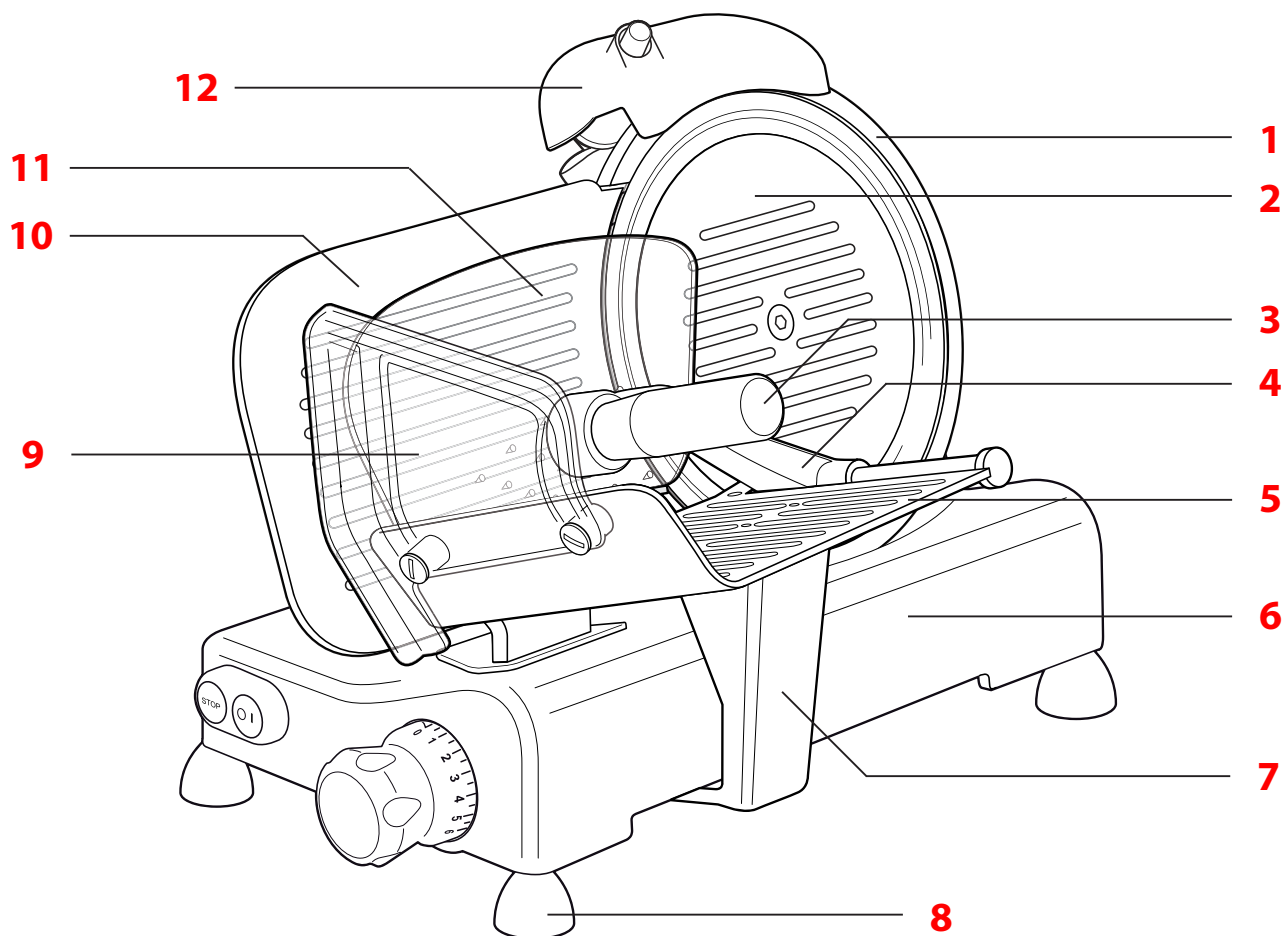
Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

ADE Germany GmbH & Co. KG garantit la prise en charge gratuite, par des réparations ou par un échange, de tout dysfonctionnement résultant d'un défaut matériel ou de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Vue d'ensemble



Nomenclature

- 1 Cache-lame
- 2 Plaque pare-lame
- 3 Poignée du pousse-talon
- 4 Pousse-talon
- 5 Chariot
- 6 Socle
- 7 Bras de chariot
- 8 Pied de support
- 9 Cache de protection pour les mains
- 10 Reposoir à produit
- 11 Plaque de protection
- 12 Dispositif d'affûtage
- 13 Bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe
- 14 Bouton vert de mise en marche **I** à voyant intégré
- 15 Bouton rouge d'arrêt **STOP**
- 16 Vis moletée du dispositif d'affûtage

Avant la première utilisation

Conseils d'installation de l'appareil

Soyez attentif aux points suivants pour choisir l'emplacement de l'appareil :

- L'appareil fonctionne de manière optimale sous une humidité relative ne dépassant pas 80 % ainsi qu'à proximité directe de sources de chaleur d'une température inférieure à 40 °C.
- Le plan de travail doit être lisse, facile à nettoyer et ne pas favoriser les vibrations. Hauteur recommandée au-dessus du sol : max. 80-90 cm.
- Laisser un espace libre de 30 cm autour de la trancheuse afin de permettre une manipulation, un nettoyage et un entretien appropriés de la machine.
- L'emplacement doit disposer d'un bon éclairage. De plus, l'appareil doit être situé à proximité d'une prise électrique appropriée et facilement accessible.

Déballage et installation



- Faites-vous aider d'une autre personne pour le déballage de la machine. En effet, celle-ci est lourde et difficile à manier seul.
- Veuillez conserver le matériau d'emballage au moins jusqu'à la date d'expiration de la garantie.

1. Vérifiez que l'emballage ne soit pas endommagé.
2. Sortez soigneusement la machine de son emballage.
3. Placez la trancheuse sur une surface plane, lisse et ne favorisant pas les vibrations.
4. Retirez l'emballage plastique transparent de la machine.
5. Nettoyez la machine avant le premier usage, voir la section « Nettoyage ».

Mise en marche et arrêt de la machine



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 25 minutes d'affilée. Laissez-la refroidir après cette période d'utilisation.

Mise en marche

- Appuyez sur le bouton vert **I** pour mettre la machine en marche. Il s'allume pour indiquer la mise en marche.

Mise à l'arrêt

- Appuyez sur le bouton d'arrêt rouge **STOP** pour arrêter la machine. Attention, la lame continuera de tourner un court instant. **Danger de blessures !**

Trancher des produits



RISQUE de blessure

- Ne mettez la machine en marche que lorsque vous êtes prêt à procéder au tranchage, pas avant.
- Veuillez consulter les conseils de sécurité de la section « Sécurité ».

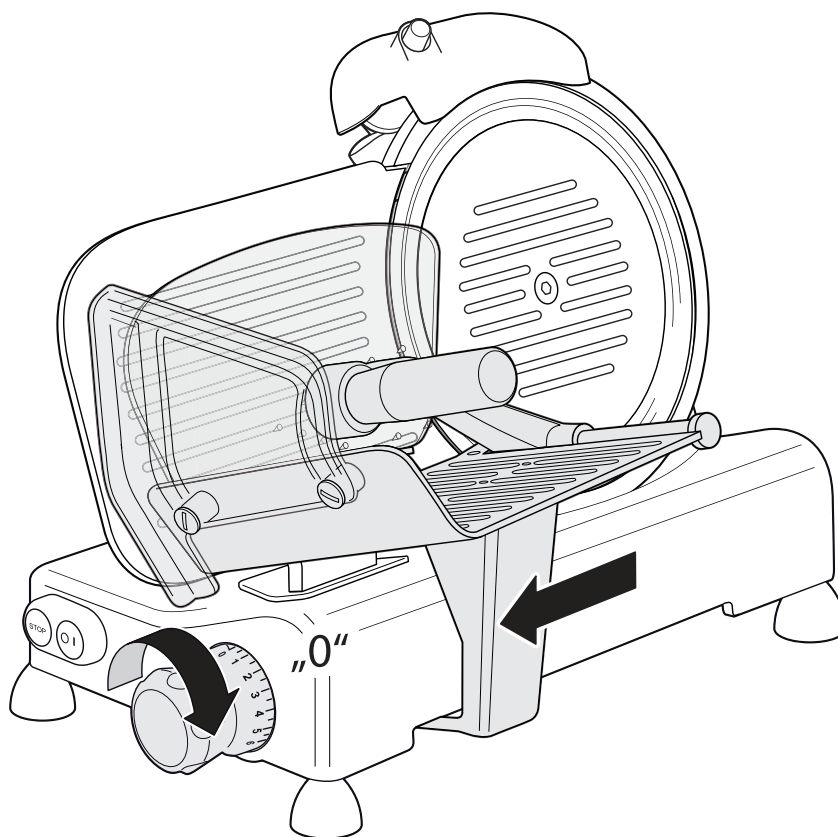


Fig. 1

1. Mettez le bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe sur « 0 » ou faites-le venir en butée au-delà de cette valeur.
2. Tirez le chariot vers vous en l'éloignant autant que possible de la lame.

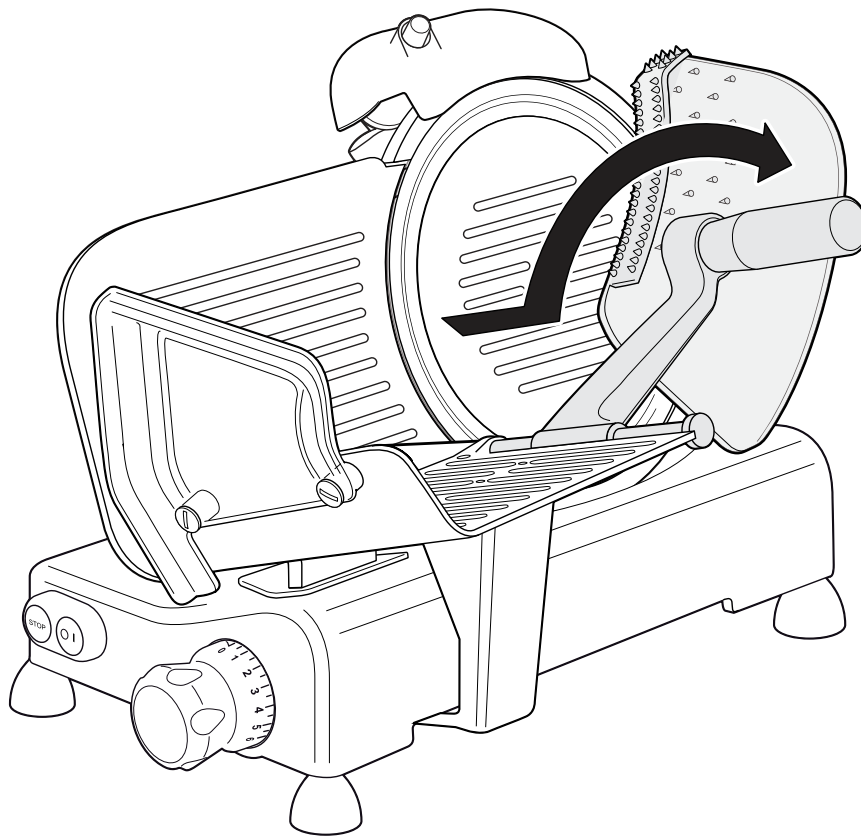


Fig. 2

3. Relevez le pousse-talon et posez le produit à trancher sur le chariot.
4. Si vous devez vous servir des deux mains pour déposer le produit à trancher, il est possible de fixer le pousse-talon en position ouverte :
 - tirez le pousse-talon totalement vers vous,
 - rabattez-le complètement vers la droite,
 - repoussez-le ensuite jusqu'à ce qu'il vienne en butée.

Dans cette configuration, le pousse-talon reste ouvert et vous permet d'avoir les mains libres.

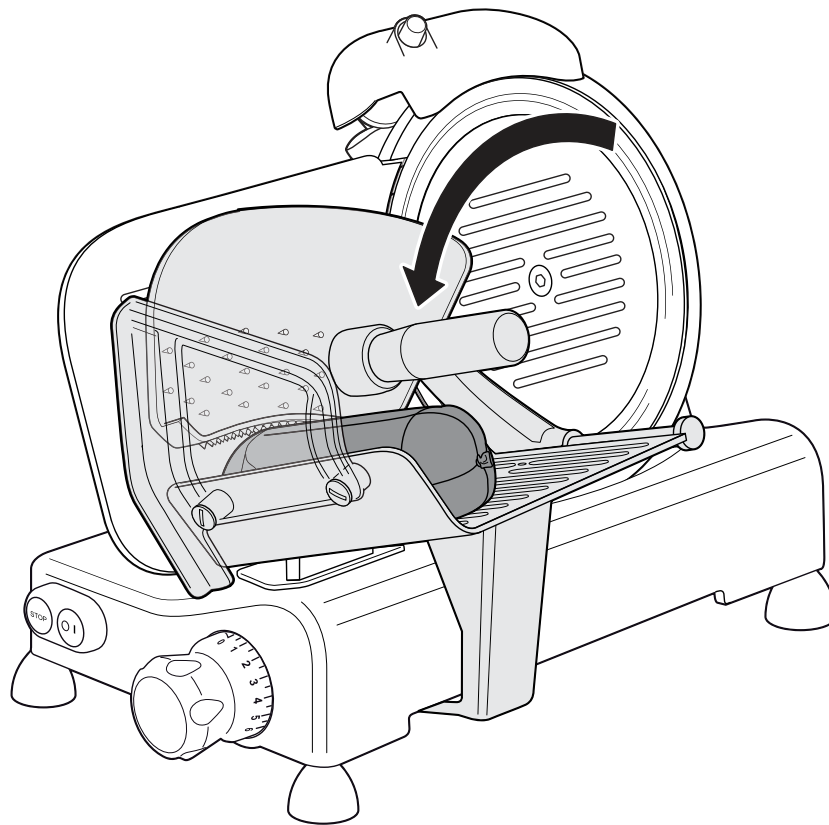


Fig. 3

5. Rabattez le pousse-talon sur ou derrière le produit à trancher, en fonction du type de produit.
6. Réglez l'épaisseur des tranches grâce au bouton rotatif de réglage de l'épaisseur.
7. Allumez la machine. La lame commence à tourner.

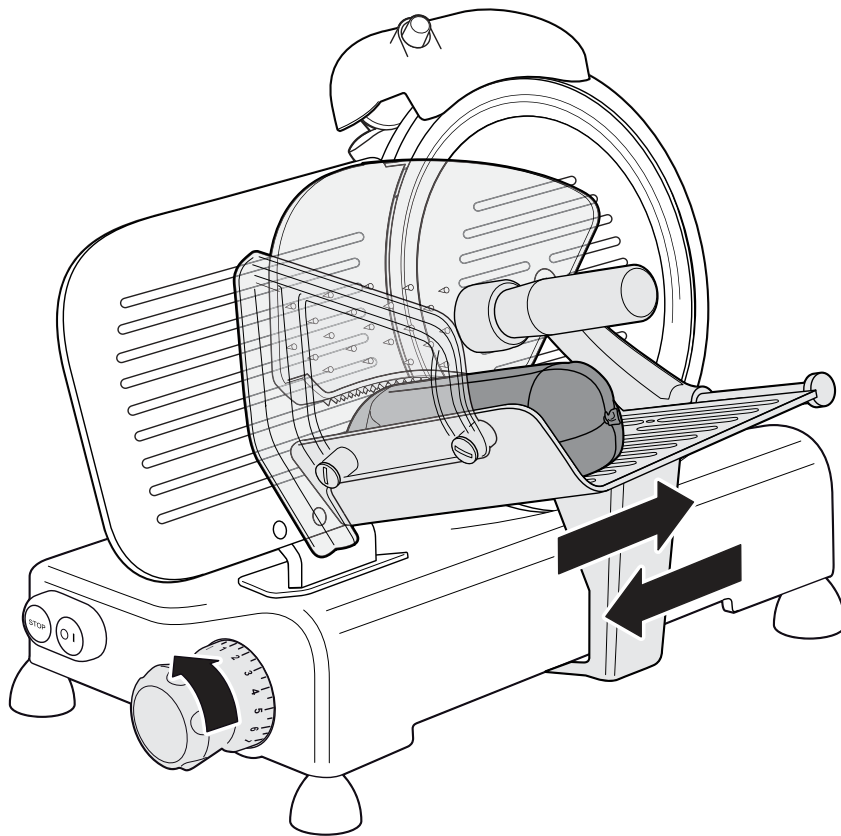


Fig. 4

8. Faites passer le chariot doucement et régulièrement devant la lame pour trancher le produit. Guidez le chariot à l'aide de la poignée du pousse-talon.



Si, en raison de l'épaisseur du produit à couper (pousse-talon placé sur le produit), la coupe n'est pas satisfaisante :

- Tenez le chariot par son côté, en tenant également éventuellement le produit à trancher. **Ne tenez pas le chariot par le cache de protection pour les mains !**
- Il est également possible de faire avancer le chariot en le tenant par le bras de chariot.

9. Éteignez la machine suite à la coupe.

10. Remettez le bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe sur **0**.

Nettoyage rapide

Lorsque la lame, le cache-lame et/ou la plaque pare-lame ne sont que peu sales après l'utilisation, un simple nettoyage rapide peut être suffisant avant de trancher une autre sorte de produit.

Quelques points à considérer pour un nettoyage rapide :

- **Le reposoir à produit doit impérativement être et demeurer en position fermée lors du nettoyage** (bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe remis sur **0** ou en butée au-delà de cette valeur).
- Nous recommandons le port de gants anti-coupures appropriés. **Danger de blessures !**

1. Éteignez la machine.
2. Portez un gant anti-coupure (fortement recommandé).
3. Passez un chiffon humide sur la surface de la lame en le déplaçant lentement du centre vers le bord de la lame (de part et d'autre).
4. Nettoyez la plaque pare-lame avec le chiffon.
5. Séchez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux sec.

Nettoyage



RISQUE de blessure

- La lame circulaire est très coupante. Procédez avec prudence. Nous recommandons le port de gants anti-coupures appropriés.



RISQUE de blessure

- Nettoyez la machine exclusivement à l'aide de détergents spécialement adaptés. Ces produits spécialisés sont disponibles dans le commerce.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- La machine et ses accessoires ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle.

Pour des raisons d'hygiène, la machine doit être tenue constamment propre. Elle doit faire l'objet d'un nettoyage au terme de chaque jour pendant lequel elle a été employée ainsi qu'avant la coupe de tout nouveau type de produit à trancher (par ex. au passage d'une viande fraîche à une viande cuite).

Pour un nettoyage minutieux, la machine doit être désassemblée puis réassemblée.

1. Éteignez et débranchez la machine.
2. Retirez tout produit à trancher éventuellement présent sur le chariot.

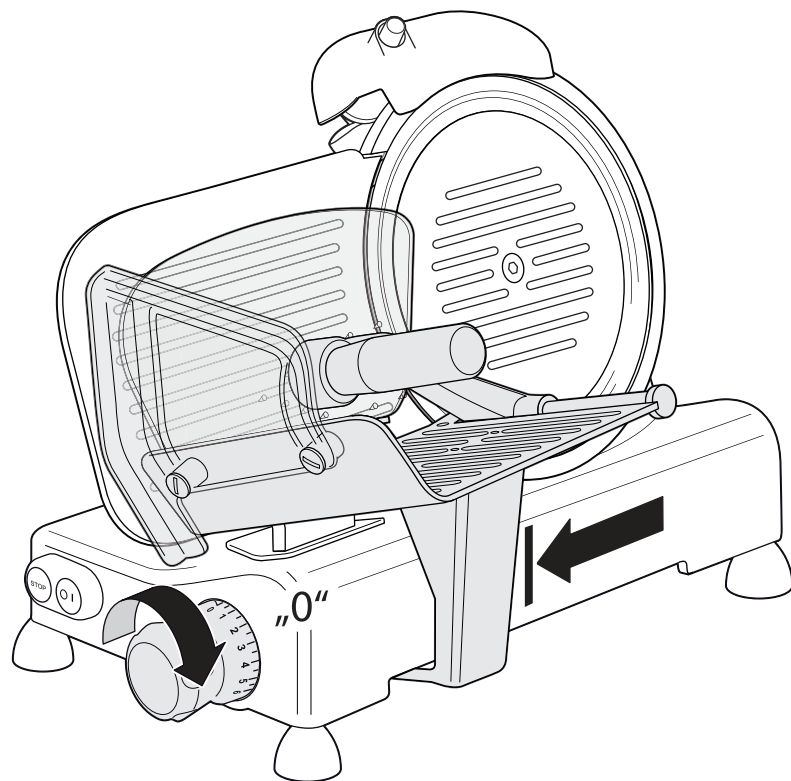


Fig. 5

3. Mettez le bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe sur « 0 ». **Le reposoir à produit doit impérativement être et demeurer en position fermée lors du nettoyage.**

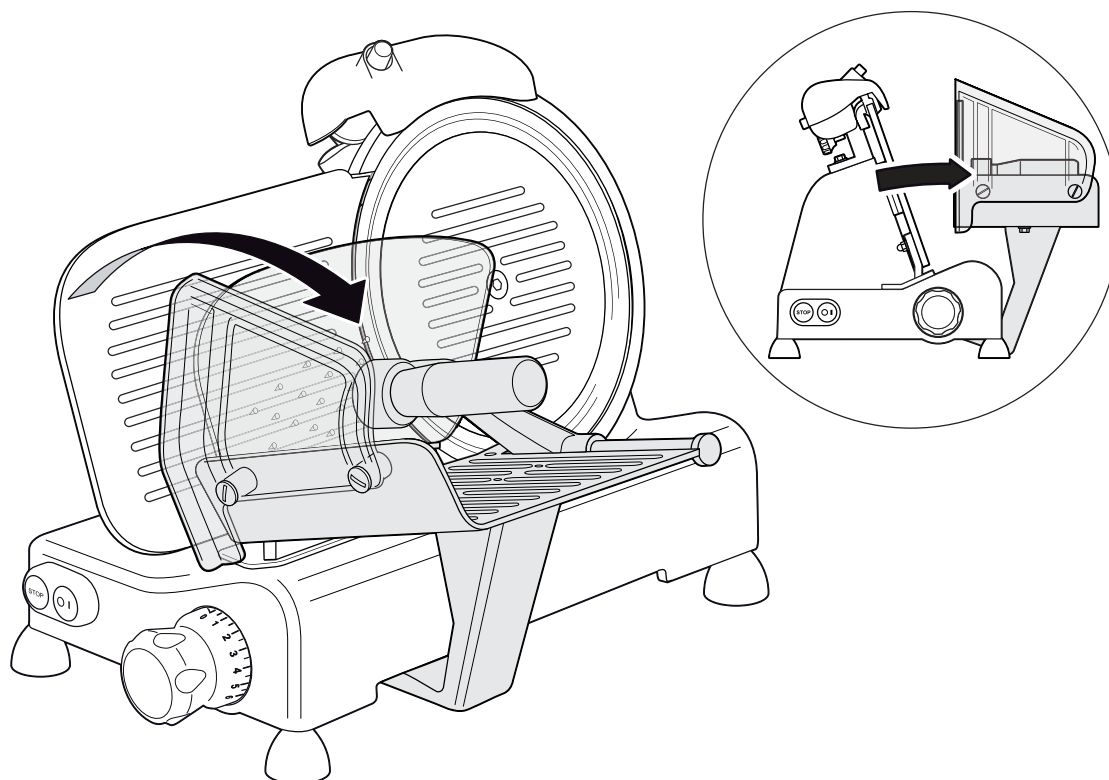



Fig. 6

4. Tirez le chariot complètement vers vous (en exerçant une certaine force pour surmonter la force de ressort du système) et rabattez le chariot.



Si le chariot ne peut être rabattu, cela est dû au fait que le bouton rotatif de réglage de l'épaisseur de coupe n'est pas sur le bon réglage. Le marquage de butée sur le socle doit se situer dans la plage .

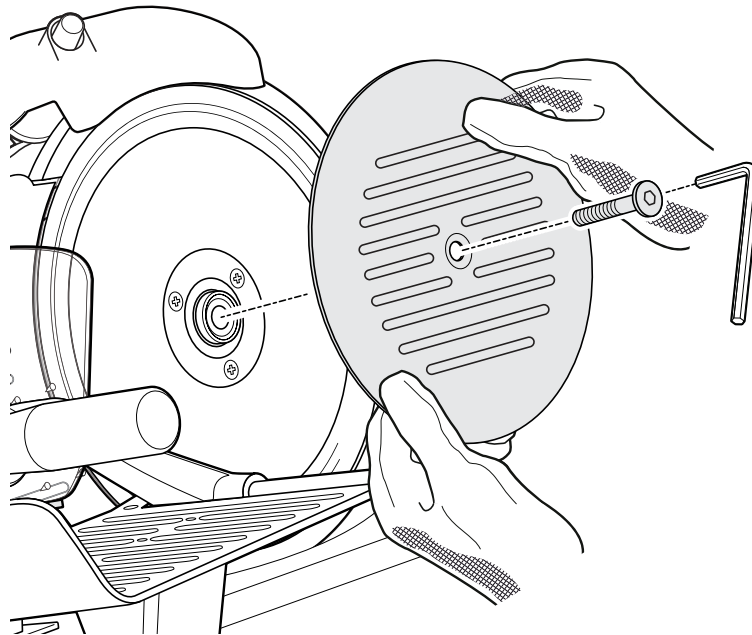


Fig. 7

5. Dévissez la vis de fixation à l'aide de la clé 6 pans fournie.
6. Enlevez la plaque pare-lame.

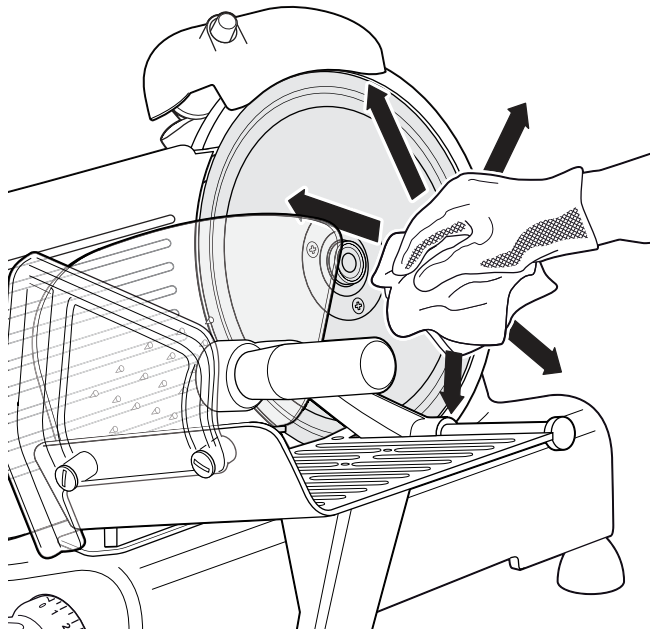


Fig. 8

7. Essuyez la surface de la lame et le reposeur à produit avec un chiffon humide de la manière illustrée. Séchez-les ensuite de la même manière avec un chiffon sec. **Ne pas laisser d'humidité dans le moyeu de la lame.**



Le reposeur à produit doit impérativement être en position fermée !

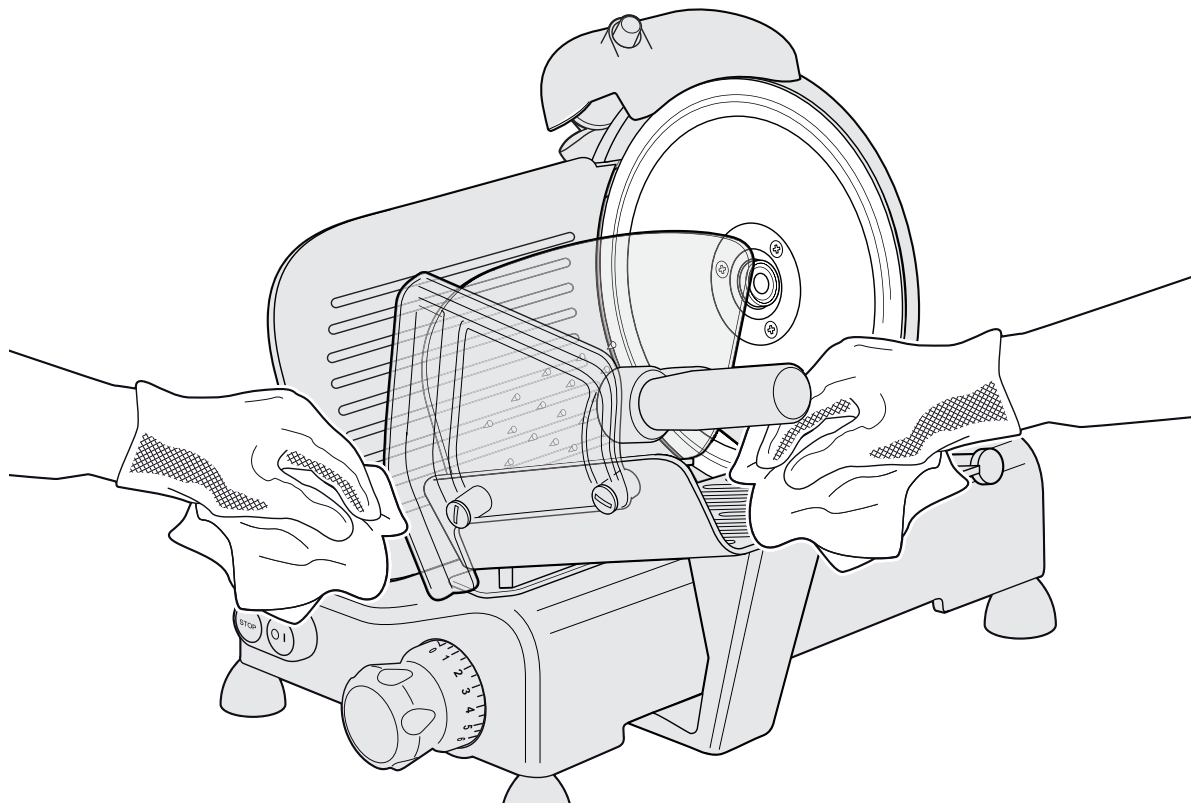


Fig. 9

8. Nettoyez le socle à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, avec de l'eau additionnée d'un détergent approprié. Séchez ensuite parfaitement la machine à l'aide d'un chiffon doux. **Aucune humidité ne doit pénétrer à l'intérieur de la machine.**

9. Remontez ensuite les composants de la machine dans l'ordre inverse.

Si la lame est très sale :

Il est nécessaire de démonter la lame si celle-ci est très sale. **Il est recommandé d'utiliser des gants anti-coupures. Danger de blessures !**

1. Procédez de la manière décrite dans la section précédente et retirez la plaque pare-lame (voir Fig. 7).
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, dévissez la vis retenant la lame et retirez la lame.
3. Nettoyez la lame avec un détergent liquide et rincez-la à l'eau chaude.
N'utilisez jamais un détergent abrasif. Ne nettoyez pas la lame au lave-vaisselle.
4. Séchez ensuite la lame minutieusement.

Changer la lame



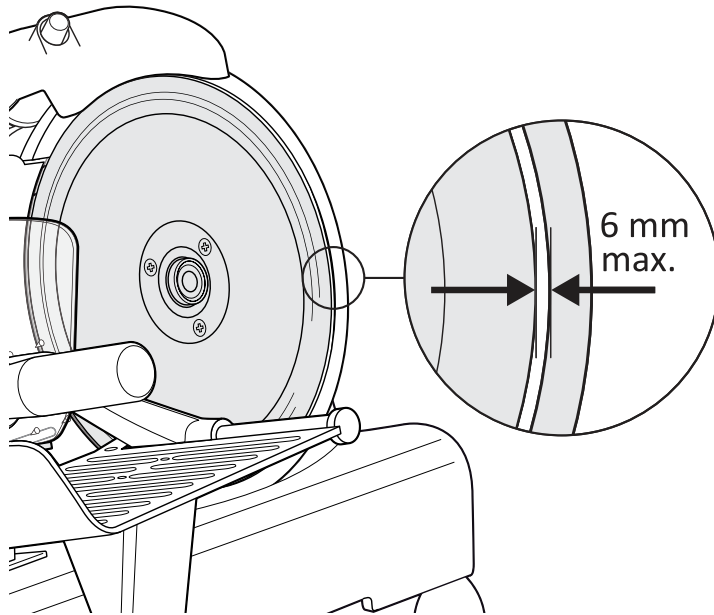
RISQUE de blessure

- La lame circulaire est très coupante. Procédez avec prudence. Nous recommandons le port de gants anti-coupures appropriés.



RISQUE de blessure

- Avant de changer la lame, éteignez et débranchez la machine.



La lame circulaire doit être changée lorsque l'écart entre le cache-lame et la lame dépasse 6 mm.

- Pour démonter et changer la lame, procédez de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».

Fig. 10



Les commandes de lames de rechange peuvent s'effectuer à l'adresse électronique suivante : service@ade-germany.de

Entretien et maintenance



RISQUE de blessure

- Éteignez et débranchez la machine avant toute opération d'entretien ou de maintenance.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Pour la lubrification, n'employez que de l'huile compatible avec les produits alimentaires et non résineuse. N'utilisez jamais de l'huile alimentaire ou végétale.

Les pièces mobiles de la machine doivent être lubrifiées en tant que de besoin.

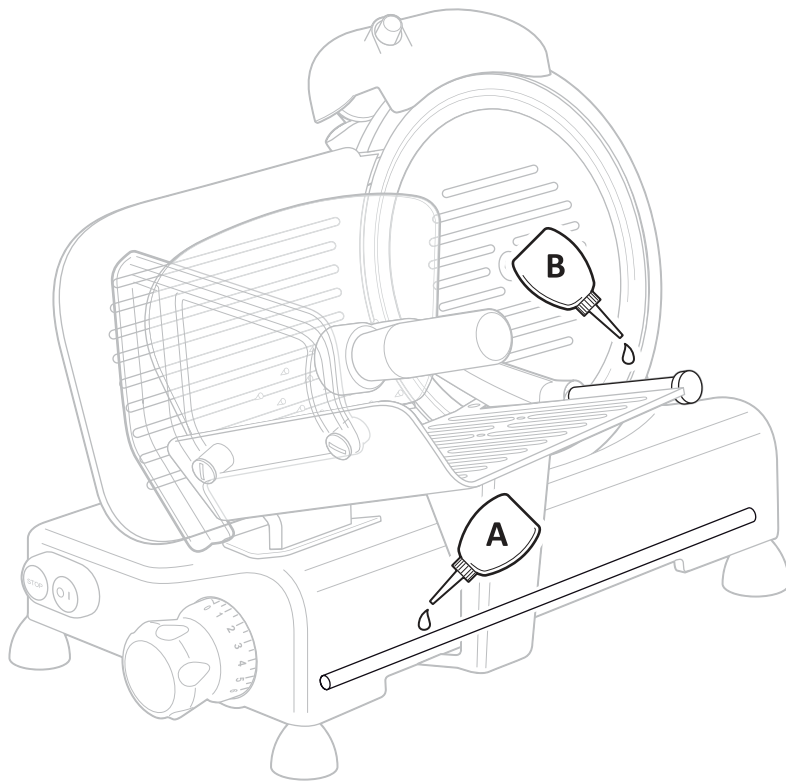


Fig. 11

Lubrifier le rail du chariot (A)



Pour ce faire, la machine doit être soulevée. Demandez de l'aide pour réaliser cette étape.

1. Soulevez la machine.
2. Appliquez quelques gouttes d'huile directement par le haut sur le rail du chariot.
3. Reposez la machine.
4. Déplacez le chariot plusieurs fois sur son rail.

Lubrifier l'arbre du pousse-talon (B)

1. Appliquez quelques gouttes d'huile sur l'arbre.
2. Au besoin, essuyez toute huile superflue à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Faites pivoter plusieurs fois le pousse-talon sur son arbre.

Affûter la lame



RISQUE de blessure

- Avant toute opération d'affûtage, éteignez et débranchez la machine.



RISQUE de blessure

- La lame circulaire est très coupante. Procédez avec prudence. Nous recommandons le port de gants anti-coupures appropriés.
- Maniez le pousse-talon avec prudence. Il est doté de picots très pointus pour retenir le produit à couper.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- La lame à affûter doit être propre. L'affûtage d'une lame encrassée peut endommager les meules d'affûtage.

Nota :

- La lame ne pourra et de devra pas être affûtée si l'écart entre le cache-lame et la lame dépasse 6 mm, voir Fig. 10.
- Une brève session d'affûtage effectuée régulièrement est plus bénéfique qu'une opération d'affûtage sévère.
- La lame ne doit être affûtée que si elle est propre ou qu'elle vient d'être nettoyée.
- Après l'affûtage, éliminez les éventuels restes de meulage de la lame ou de la machine à l'aide d'un chiffon trempé d'alcool.
- Les salissures éventuellement déposées sur les meules d'affûtage doivent également être éliminées.

Préparer la machine

1. Éteignez et débranchez la machine.

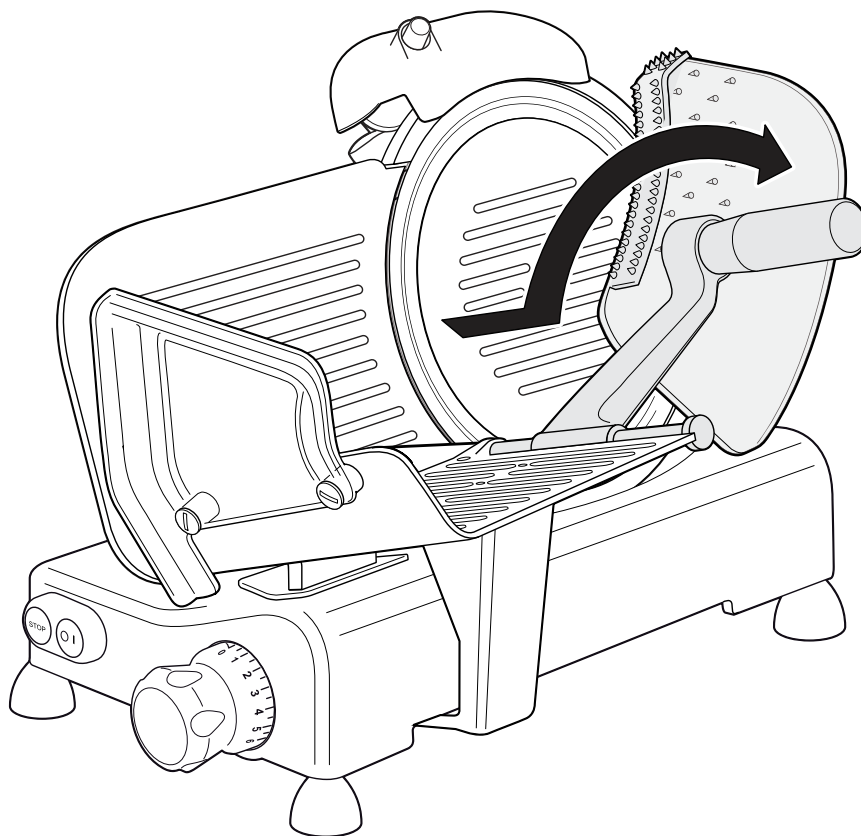


Fig. 12

2. Rabattez totalement le pousse-talon vers l'arrière afin de le fixer dans cette position (voir également la description de la Fig. 2).

Pour affûter la lame, le montage du dispositif d'affûtage doit être modifié.

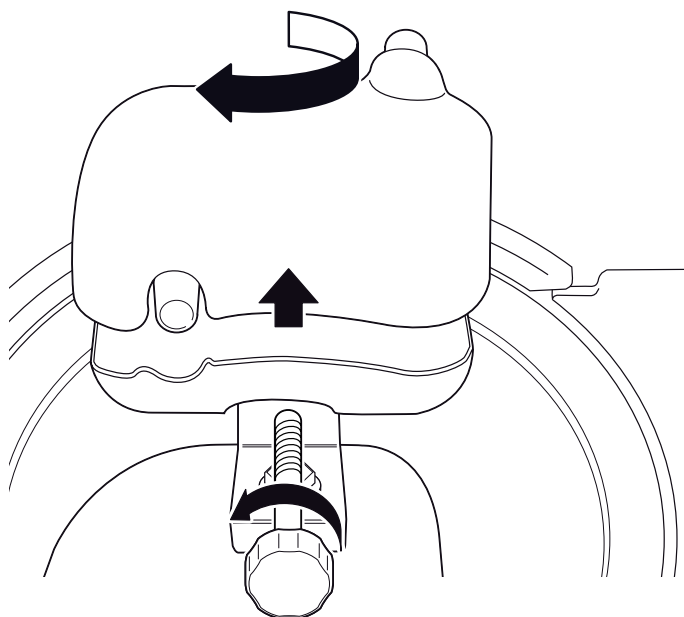


Fig. 13

3. Dévissez la vis moletée qui retient le dispositif d'affûtage, située sur l'arrière de l'appareil (La Figure 13 montre l'appareil vu de derrière).

4. Faites sortir le dispositif d'affûtage et donnez-lui un tour de 180° puis reposez-le, voir Fig. 14.
5. Revissez la vis moletée sur l'arrière. Il est alors possible de procéder à l'affûtage.

Affûter la lame

1. Rebranchez la machine.
2. Mettez la machine en marche.

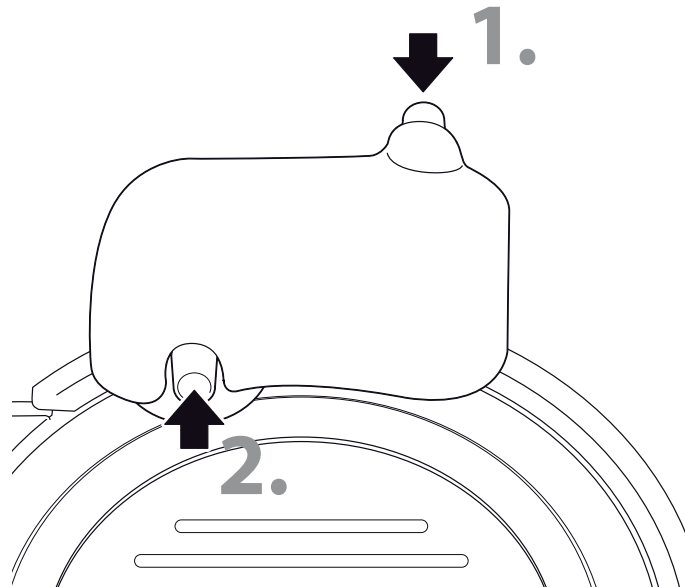


Fig. 14

3. Appuyez quelques secondes sur le bouton arrière (1) pour affûter la lame.
4. Ébarbez la lame en appuyant brièvement sur le bouton avant (2) du dispositif d'affûtage.
5. Éteignez et débranchez la machine.
6. Démontez et réinstallez le dispositif d'affûtage dans sa position initiale.
7. Nettoyez la lame et la machine avec un détergent approprié.

Rangement et transport

Respectez les points suivants lorsque la machine doit être rangée ou transportée :

- Portez la machine à deux. Saisissez la machine par ces quatre pieds de support.
- Nettoyez la machine et ses accessoires avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants. Servez-vous des matériaux d'emballage d'origine de la machine pour la protéger.

Déclaration de conformité

La société ADE Germany GmbH & Co. KG déclare par la présente que la trancheuse électrique KA 1806 correspond aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE. La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, février 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.

Дорогая клиентка, дорогой клиент!

Вы решились на приобретение высококачественного изделия марки ADE, объединяющего в себе интеллектуальные функции и необычный дизайн. Многолетний опыт марки ADE обеспечивает достижение высокого технического стандарта и проверенного качества, что позволяет получать больше свежих продуктов на кухне.

Желаем Вам радости и удовольствия при работе с этим устройством!

Ваша команда ADE

Общая информация

О данном руководстве



В данном руководстве по эксплуатации описан порядок безопасного обращения с изделием и ухода за ним. Сохраните данное руководство по эксплуатации на случай обращения к нему в будущем для поиска какой-либо информации. В случае передачи данного изделия другому лицу необходимо передать также данное руководство. Несоблюдение указаний, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к повреждению изделия или травмированию.

Пояснение символов



Данный символ в комбинации со словом «ОПАСНОСТЬ» предупреждает об опасности получения тяжелых травм.



Данный символ в комбинации со словом «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» предупреждает об опасности получения травм легкой и средней тяжести.



Данный символ в комбинации со словом «УКАЗАНИЕ» предупреждает об опасности причинения материального ущерба.



Данным символом выделяются дополнительная информация и общие указания.

Содержание

Общая информация	98
Использование по назначению.....	100
Безопасность	100
Объем поставки	102
Технические данные	103
Гарантия.....	103
Краткий обзор.....	104
Перед первым использованием.....	106
Указания по месту установки	106
Распаковка и установка устройства	106
Включение и выключение устройства.....	106
Нарезка продуктов питания.....	107
Очистка	111
Замена ножа.....	115
Техническое обслуживание и уход	115
Заточка ножа	117
Подготовка устройства	118
Заточка ножа.....	119
Хранение и транспортировка.....	119
Заявление о соответствии.....	120
Утилизация	120

Использование по назначению

Данное устройство для нарезки ломтиками служит для нарезания:

- вареных и сырых колбасных изделий,
- теплого и холодного мяса,
- хлеба и сыра,
- семечковых овощей и фруктов.

Устройство для нарезки ломтиками ни в коем случае нельзя использовать для нарезки продуктов глубокой заморозки, мясных и колбасных изделий с костями, а также семечковых фруктов.

Устройство предназначено исключительно для частного использования в закрытых помещениях и не подходит для коммерческого использования.

- Через 25 минут обработки куска продукта необходимо дать устройству остыть, причем продолжительность остывания зависит от продолжительности использования.
- Толщину резки можно плавно регулировать в диапазоне 0–15 мм.

Используйте устройство только так, как описано в данном руководстве по эксплуатации. Любое иное использование считается использованием не по назначению и может привести к причинению материального ущерба или даже травмированию человека.

Изготовитель и дилер не несут ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного использования.

Безопасность

- Устройство не должны пользоваться дети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и/или знаний, если они работают с ним под присмотром или были проинструктированы относительно

безопасного использования устройства и осознают опасности, возникающие в ходе использования.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы Вы могли быть уверены, что они не играют с устройством.
- Храните пленку и упаковочный материал вдали от детей. Существует опасность удушья. Следите также за тем, чтобы дети не надевали упаковочный пакет на голову.
- При повреждении сетевого кабеля данного устройства изготовитель или его службы обслуживания или поддержки клиентов должны будут заменить его, чтобы избежать возникновения опасностей.

Опасность получения электротравм

- Не погружайте устройство, сетевой кабель и сетевой штекер в воду и другие жидкости.
 - Разместите устройство таким образом, чтобы на штекерное соединение не могли попасть никакие жидкости. Соблюдайте указания, приведенные в главе «Указания по месту установки».
 - Запрещается пользоваться устройством мокрыми руками.
 - Запрещается пользоваться устройством на открытом воздухе.
 - Подключите устройство к надлежащим образом установленной розетке, напряжение которой соответствует требованиям, приведенным в главе «Технические данные».
 - Проследите, чтобы розетка была доступна, чтобы в случае необходимости можно было быстро вынуть сетевой штекер.
 - Не пользуйтесь устройством:
 - если устройство или его части повреждены,
 - если повреждены сетевой кабель или штекер,
 - если устройство упало.
 - Перед каждым использованием полностью разматывайте сетевой кабель. При этом следите за тем, чтобы сетевой кабель не был поврежден острыми кромками или горячими предметами.
 - Вынимайте штекер из розетки:
 - если Вы не пользуетесь устройством,
 - после каждого использования,
 - перед тем, как очистить и убрать устройство,
 - если во время эксплуатации явно возникла неисправность,
 - во время грозы.
- При этом беритесь всегда за сетевой штекер, а не за сетевой кабель.

- Не вносите никаких изменений в конструкцию устройства или в сетевой кабель. Для выполнения ремонта обращайтесь только в специализированную мастерскую, поскольку в случае непрофессионального ремонта устройств существует опасность для пользователя.
- Не используйте удлинительный кабель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об опасности травмирования

- Нож устройства очень острый. Часто невозможно понять, вращается он или нет. Поэтому никогда не прикасайтесь к ножу пальцами или другими частями тела.
- Соблюдайте осторожность при обращении с держателем остатков. Имеющиеся на нем выступы, предназначенные для лучшей фиксации нарезаемого продукта, острые.
- При выполнении работ по очистке или техническому обслуживанию всегда надевайте подходящие защитные перчатки, защищающие от возможных порезов.
- Во время работы убирайте длинные волосы, завязав их сзади или спрятав под шапочкой. Избегайте ношения незафиксированных или свешивающихся элементов одежды, таких как шарфы, галстуки и т. д.
- Расположите сетевой кабель так, чтобы исключить возможность поскользывания.

ОСТОРОЖНО: причинение материального ущерба

- Никогда не устанавливайте устройство на горячие поверхности или вблизи их (например, на варочную поверхность плиты и т. д.).
- Не допускайте соприкосновения сетевого кабеля с горячими частями.
- Не допускайте воздействия на устройство высоких температур (отопление и т. д.) и неблагоприятных погодных условий (дождь и т. д.).
- Установите устройство на невосприимчивую к воздействию, гладкую рабочую поверхность, которую легко чистить. При обработке продуктов питания невозможно избежать образования брызг. Соблюдайте указания, приведенные в разделе «Указания по месту установки».
- Используйте только оригинальные принадлежности и запасные части.
- Запрещается мыть как само устройство, так и его части в посудомоечной машине.

Объем поставки

- Универсальный слайсер со встроенным шлифовальным устройством
- Торцовый шестигранный ключ
- Руководство по эксплуатации



Торцовый шестигранный ключ при поставке устройства крепится с его нижней стороны.

Технические данные

Модель:	Универсальный электрический слайсер КА 1806
Электропитание:	230 В~/50 Гц
Мощность (номинальная):	140 Вт
Класс защиты:	I
Кратковременный режим (КР):	макс. 25 минут на кусок продукта, после этого — охлаждение
Масса:	ок. 11 кг
Размеры устройства:	ок. 34,5 x 48 x 33,5 см
Размеры необходимой поверхности для установки:	ок. 26,5 x 40,5 см
Диаметр ножа:	Ø 22 см
Регулятор толщины нарезки:	0–15 мм
Область нарезки под углом:	17 x 14 см
Поставщик (не адрес сервисной службы):	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27–29 22089 Hamburg, Germany (Германия)

Наши изделия постоянно совершенствуются и улучшаются.

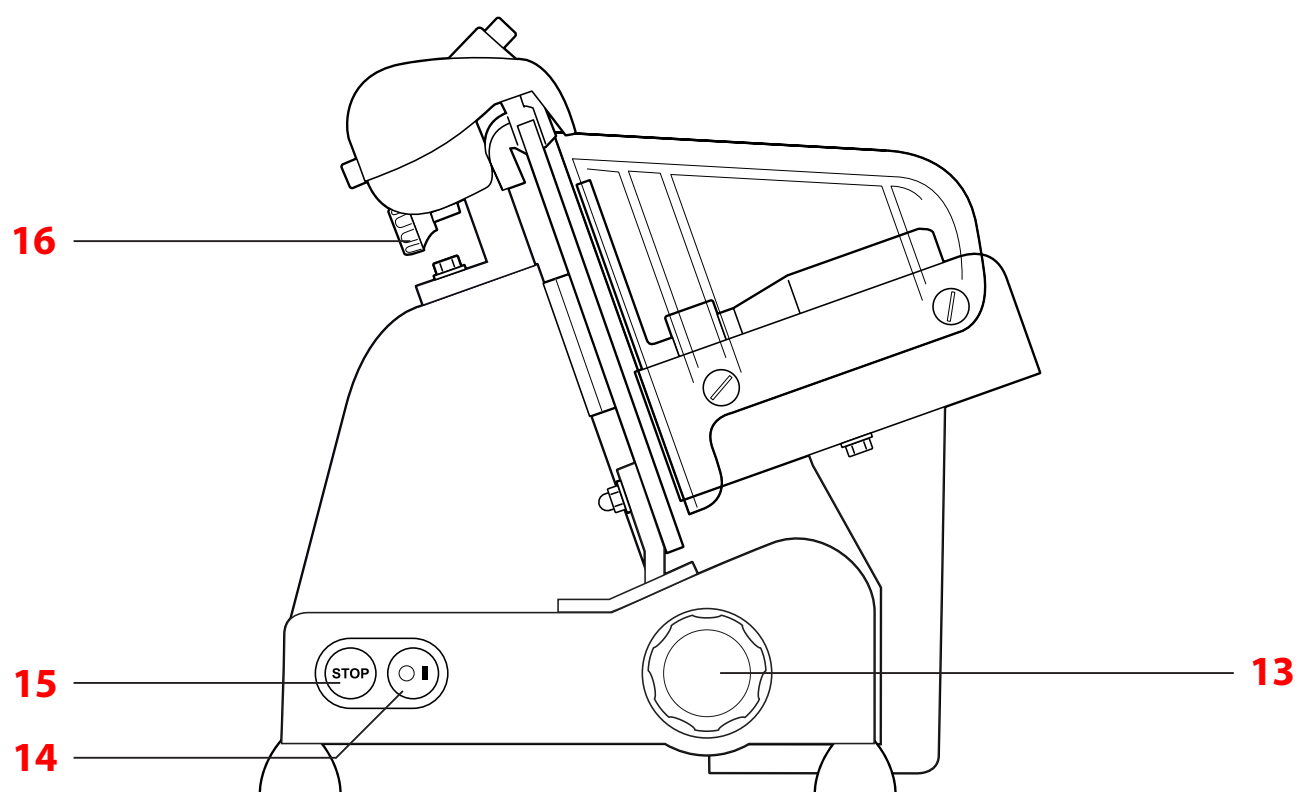
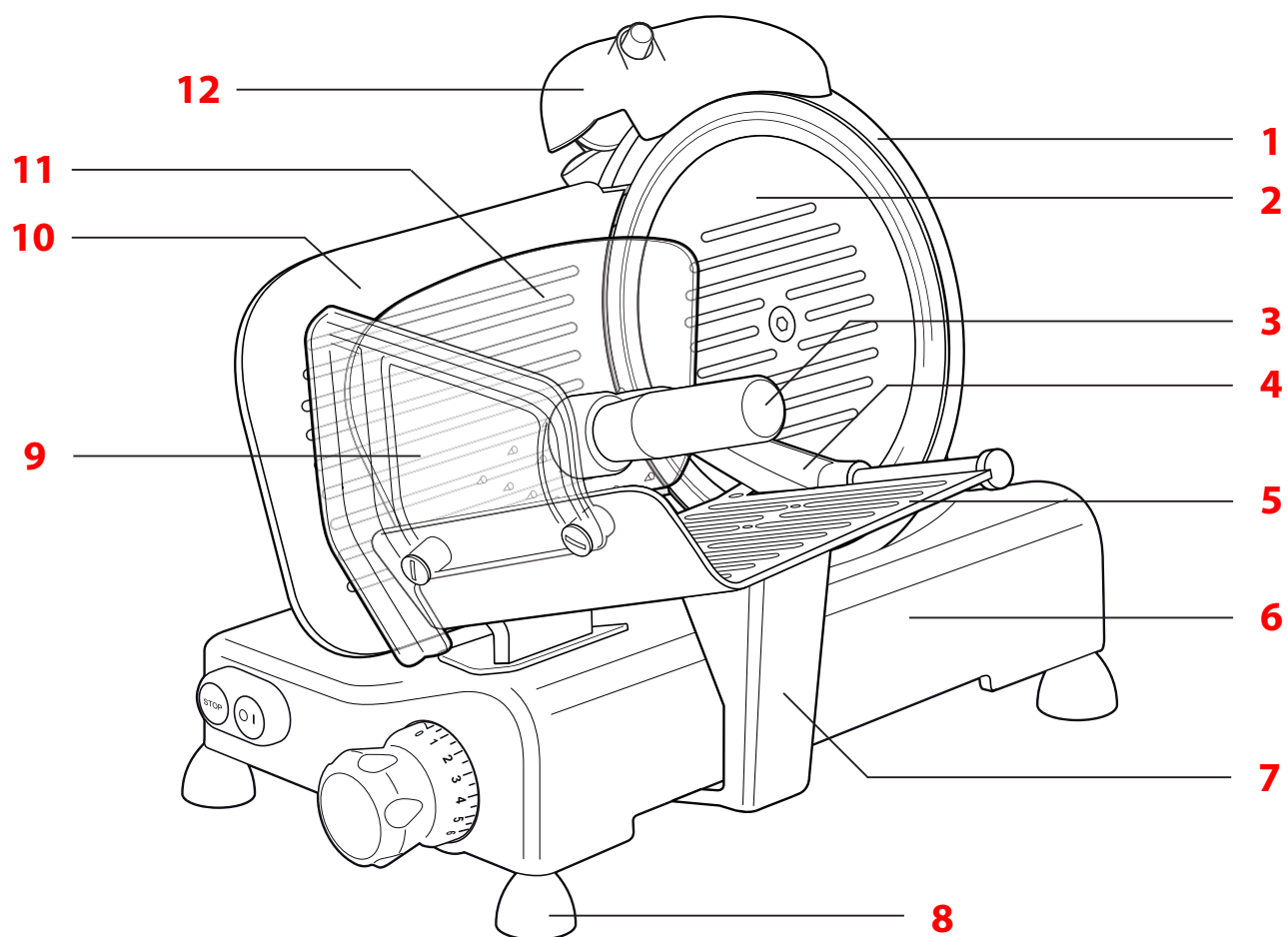
По этой причине в любое время возможно внесение изменений в конструкцию и технических изменений.

Гарантия

Компания ADE Germany GmbH & Co. KG гарантирует в течение 2 лет с момента покупки бесплатное устранение дефектов, возникших вследствие дефектов материала или производственных дефектов, путем ремонта или замены.

При наступлении гарантийного случая верните изделие своему дилеру вместе с документом, подтверждающим его покупку (с указанием причины заявления рекламации).

Краткий обзор



Части и элементы управления

- 1 Защитный обод
- 2 Защитная крышка ножа
- 3 Ручка держателя остатков
- 4 Держатель остатков
- 5 Подающий столик для нарезаемого продукта
- 6 Основной корпус
- 7 Кронштейн подающего столика
- 8 Опорная стойка
- 9 Щиток для защиты рук
- 10 Пластина упора
- 11 Защитная пластина
- 12 Шлифовальное устройство
- 13 Вращающаяся ручка регулятора толщины нарезки
- 14 Зеленая кнопка включения **I** со встроенным рабочим индикатором
- 15 Красная кнопка останова **STOP**
- 16 Гайка с накаткой для ослабления шлифовального устройства

Перед первым использованием

Указания по месту установки

При выборе места установки учитывайте следующие моменты:

- Надлежащая работа устройства гарантируется при относительной влажности не более 80 % и в непосредственной близости от источников тепла с максимальной температурой 40 °С.
- Поверхность должна быть ровной, гладкой, устойчивой к вибрациям и хорошо чистящейся. Рекомендуемая высота от пола: макс. 80–90 см.
- Вокруг устройства для нарезки ломтиками необходимо оставить свободное пространство 30 см, чтобы обеспечить ее беспроблемное обслуживание, очистку и техническое обслуживание.
- Место установки должно быть хорошо освещено. Кроме того, поблизости должна иметься доступная розетка с защитными контактами.

Распаковка и установка устройства



- При распаковке Вам потребуется помощь второго человека. Устройство тяжелое и неудобное в манипуляции.
- Сохраните транспортировочную упаковку как минимум до окончания срока гарантии.

1. Убедитесь, что упаковка не повреждена.
2. Осторожно выньте устройство из упаковки.
3. Установите устройство для нарезки ломтиками на ровную, гладкую и устойчивую к вибрациям поверхность.
4. Снимите с устройства прозрачную транспортировочную упаковку.
5. Перед первым использованием очистите устройство, см. главу «Очистка».

Включение и выключение устройства



УКАЗАНИЕ по предотвращению материального ущерба

- Пользуйтесь устройством максимум 25 минут при обработке куска продукта. После этого дайте ему остыть.

Включение

- Нажмите зеленую кнопку включения **I**, чтобы включить устройство. Рабочий индикатор будет свидетельствовать о начале режима эксплуатации.

Выключение

- Нажмите красную кнопку останова **STOP**, чтобы выключить устройство. Учитывайте тот факт, что нож будет по инерции вращаться до момента останова. **Опасность травмирования!**

Нарезка продуктов питания



ОПАСНОСТЬ травмирования

- Включайте устройство только тогда, когда оно будет непосредственно подготовлено к выполнению нарезки, но не раньше.
- Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в главе «Безопасность».

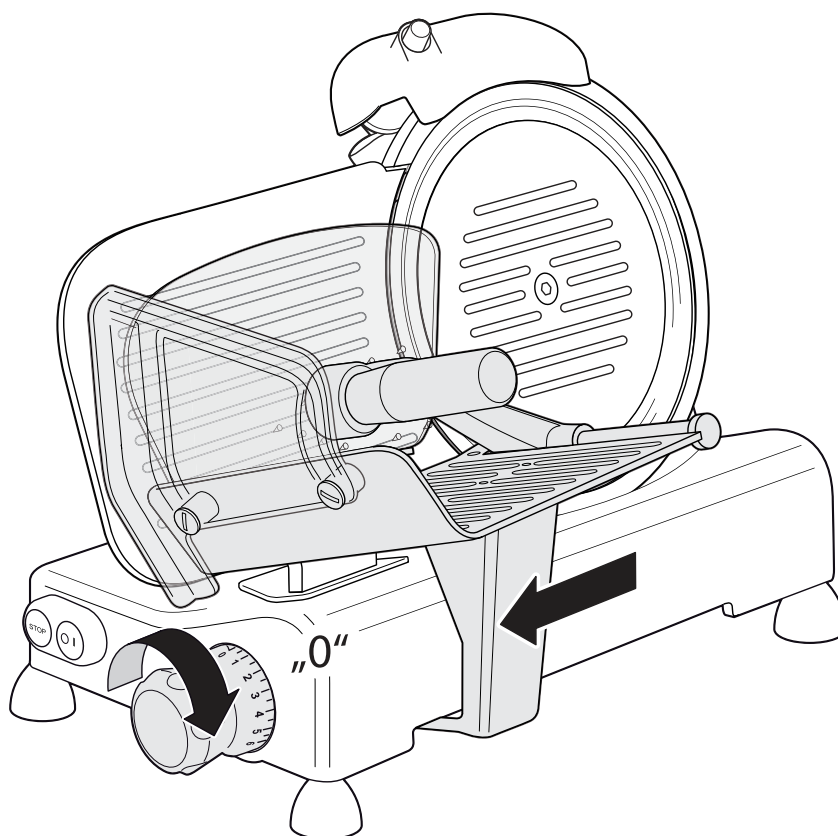


Рис. 1

1. Установите вращающуюся ручку регулировки толщины нарезки на отметку «0» или проверните за ее пределы, до упора.
2. Отведите держатель нарезаемого продукта максимально дальше от ножа к себе.

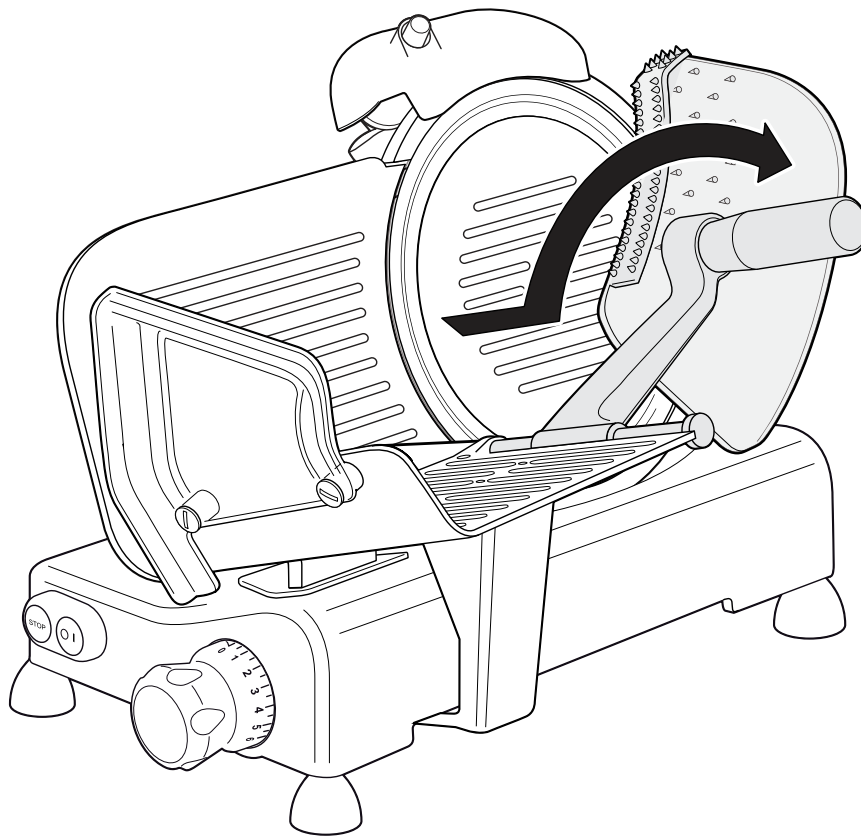


Рис. 2

3. Приподнимите держатель остатков и положите нарезаемый продукт на подающий столик.
4. Если для размещения нарезаемого продукта Вам потребуются обе руки, держатель остатков можно зафиксировать:
 - полностью потяните держатель остатков к себе,
 - затем откиньте его вправо,
 - после этого снова сдвиньте его до упора вперед.В этом положении держатель остатков будет сам удерживать продукт, а Ваши руки будут свободны.

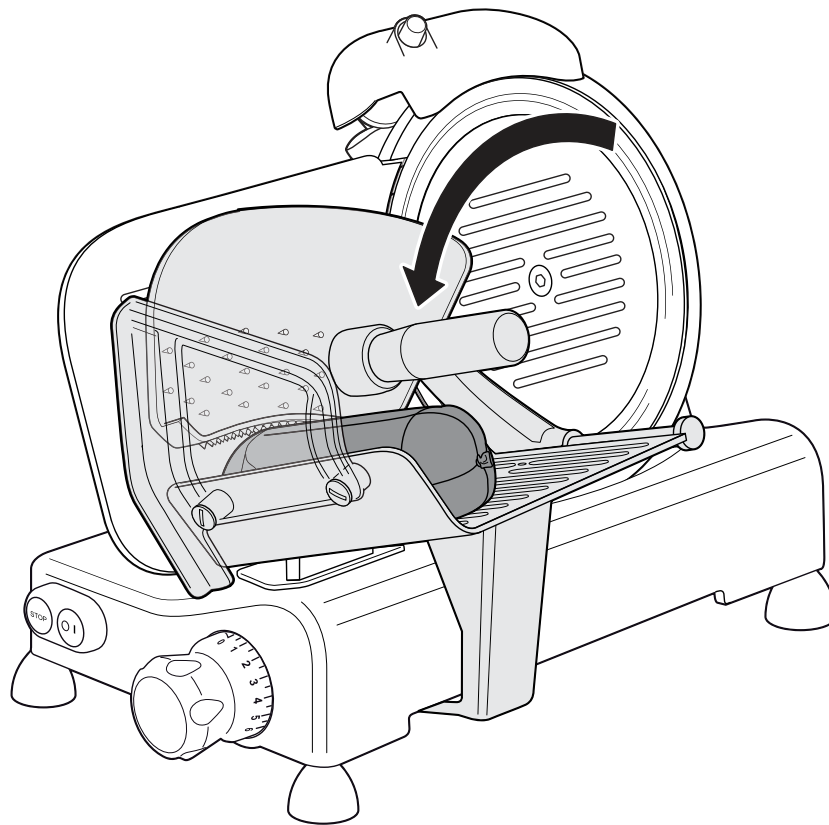


Рис. 3

5. В зависимости от размера нарезаемого продукта установите держатель остатков на нарезаемый продукт или за ним.
6. С помощью вращающейся ручки регулятора толщины нарезки установите необходимую толщину ломтиков.
7. Включите устройство. Нож начнет вращаться.

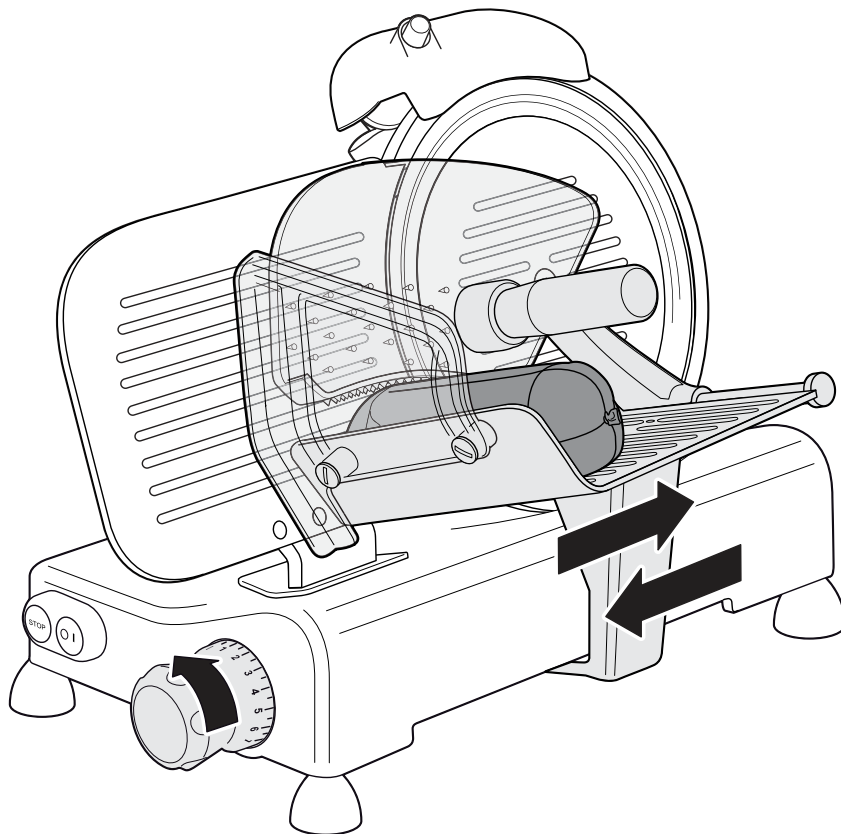


Рис. 4

8. Равномерно и спокойно перемещайте подающий столик с нарезаемым продуктом вперед-назад, чтобы нарезать продукт на ломтики. Используйте ручку держателя остатков для перемещения подающего столика с нарезаемым продуктом.



Если по причине размера нарезаемого продукта (держатель остатков установлен на нарезаемый продукт) не удастся добиться удовлетворительных результатов нарезки:

- возьмитесь за подающий столик с нарезаемым продуктом для перемещения у его стенки, при этом при необходимости можно дополнительно захватить и нарезаемый продукт. **Ни в коем случае не перемещайте подающий столик с нарезаемым продуктом за щиток для защиты рук!**
- Другой вариант: подающий столик с нарезаемым продуктом можно перемещать, взявшись за кронштейн подающего столика.

9. После выполнения нарезки выключите устройство.

10. Снова установите вращающуюся ручку регулятора толщины нарезки на отметку **0**.

Быстрая очистка

Если нож, защитный обод и/или защитная крышка ножа после использования загрязнены лишь слегка, может оказаться достаточно выполнить быструю очистку, прежде чем Вы приступите к обработке другого куска продукта.

При выполнении быстрой очистки учитывайте следующие моменты:

- **Во время очистки пластина упора должна быть обязательно закрыта и оставаться на месте** (снова установите вращающуюся ручку регулятора толщины нарезки на отметку **0** или проверните за ее пределы, до упора).
- Рекомендуем надеть подходящие перчатки, защищающие от порезов.
Существует опасность травмирования!

1. Выключите устройство.
2. Наденьте перчатку, защищающую от порезов (рекомендуется).
3. Прижмите влажную салфетку к поверхности ножа и медленно перемещайте ее от середины к кромке (с обеих сторон).
4. Очистите салфеткой защитную крышку ножа.
5. Протрите поверхности насухо сухой, мягкой салфеткой.

Очистка



ОПАСНОСТЬ травмирования

- Круглый нож очень острый. Обращайтесь с ним осторожно. Рекомендуем надеть подходящие перчатки, защищающие от порезов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ о травмировании

- Для очистки устройства используйте исключительно чистящие средства, предназначенные и разрешенные для этого. При этом можно использовать исключительно продукты, предназначенные для этого (можно приобрести в специализированных магазинах).



УКАЗАНИЕ по предотвращению материального ущерба

- Запрещается мыть как само устройство, так и его части в посудомоечной машине.

Из гигиенических соображений устройство должно быть всегда чистым. В конце каждого дня, когда она использовалась, а также при каждой смене вида нарезаемого продукта (например, при переходе со свежего мяса на жареное) необходимо выполнять ее очистку.

Для тщательной очистки части устройства необходимо демонтировать, а потом снова установить на место.

1. Выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.
2. При необходимости удалите нарезаемый продукт, оставшийся на держателе нарезаемого продукта.

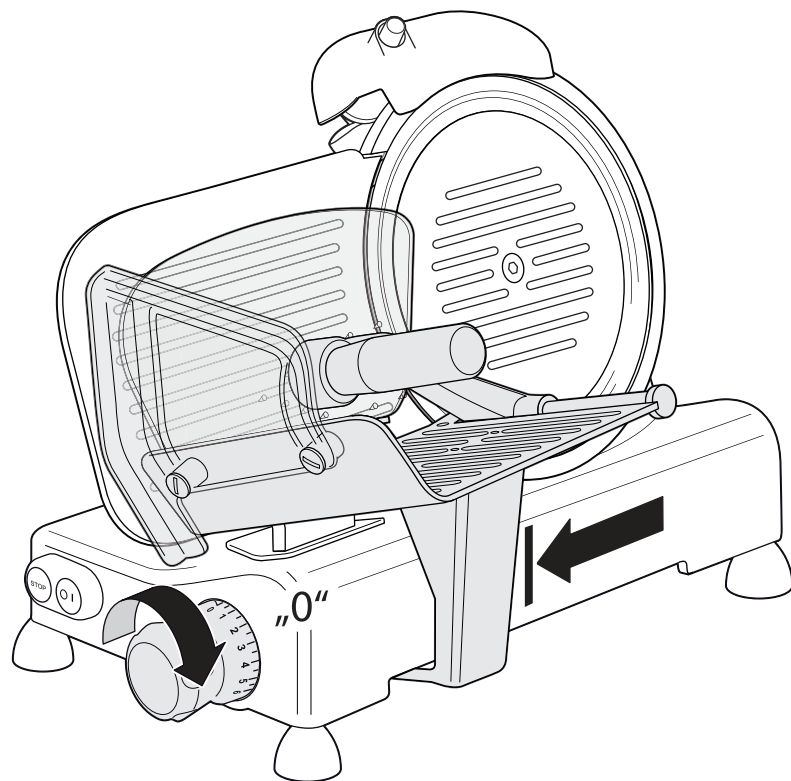


Рис. 5

3. Установите вращающуюся ручку регулировки толщины нарезки на отметку «0». **Во время очистки пластина упора должна быть обязательно закрыта и оставаться на месте.**

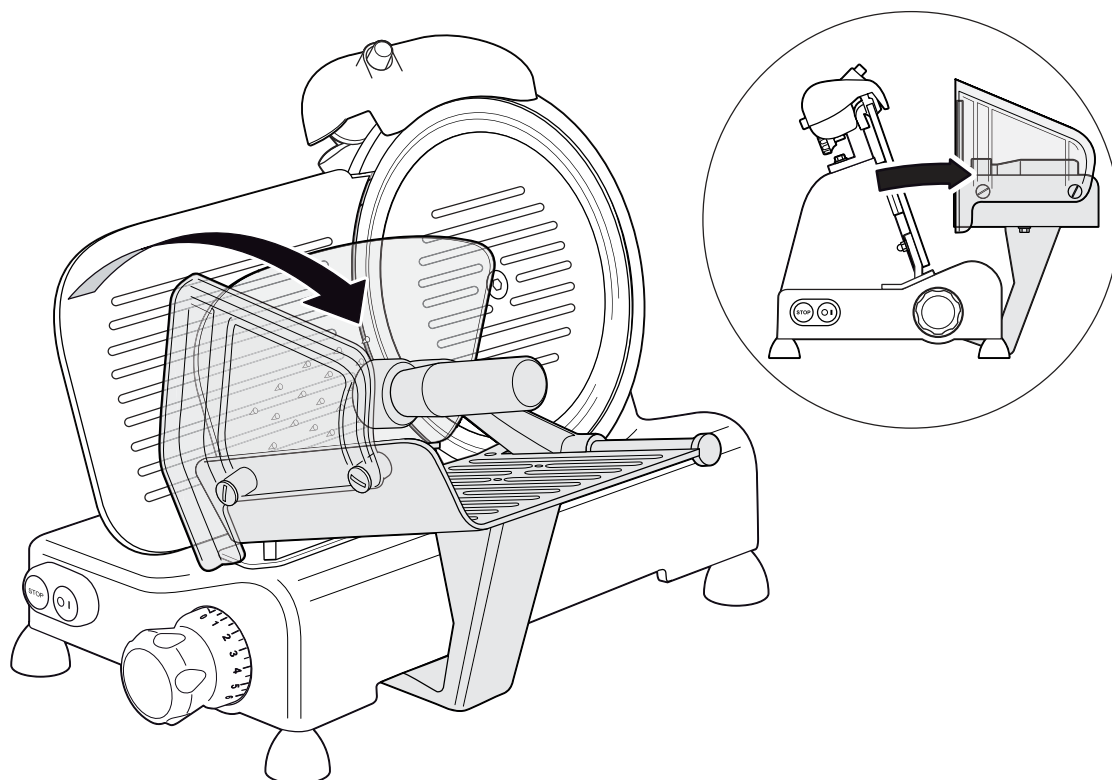


Рис. 6

4. Полностью потяните подающий столик для нарезаемого продукта к себе (с небольшим усилием преодолевая силу пружины) и откиньте его.



Если подающий столик для нарезаемого продукта не удастся откинуть, значит, неверно установлена вращающаяся ручка регулировки толщины нарезки. Отметка упора на основном корпусе должна находиться в области _____ .

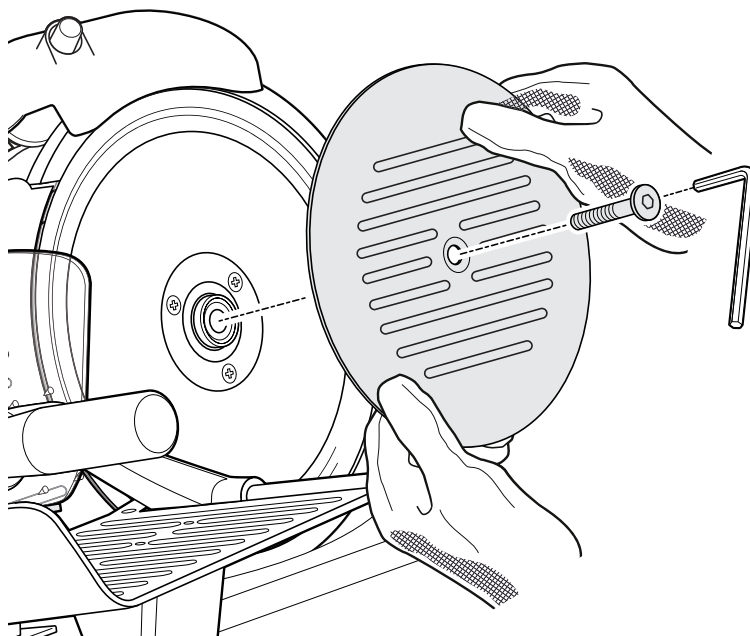


Рис. 7

5. С помощью прилагаемого торцового шестигранного ключа ослабьте крепежную гайку.
6. Снимите защитную крышку ножа.

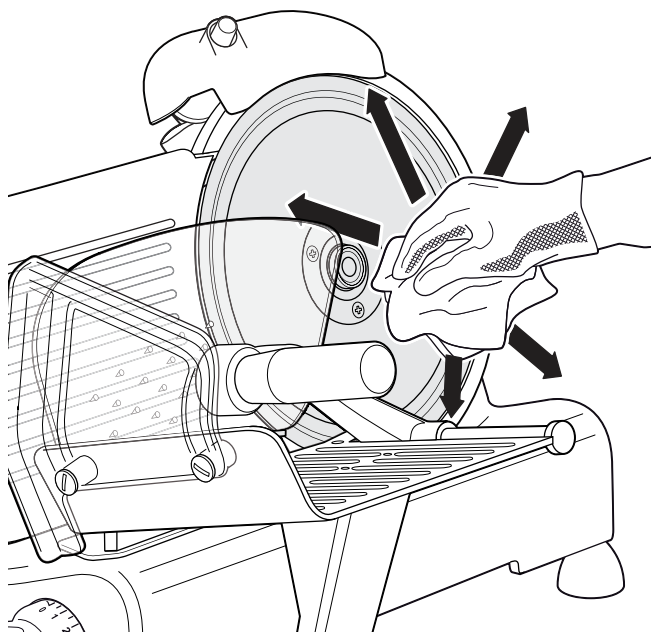


Рис. 8

7. Влажной салфеткой начисто протрите поверхность ножа и пластину упора, как показано на рисунке. После этого аналогичным образом протрите нож и пластину упора насухо мягкой салфеткой. **Во втулку ножа не должна попадать влага.**



**Пластина упора
должна быть
обязательно
закрыта!**

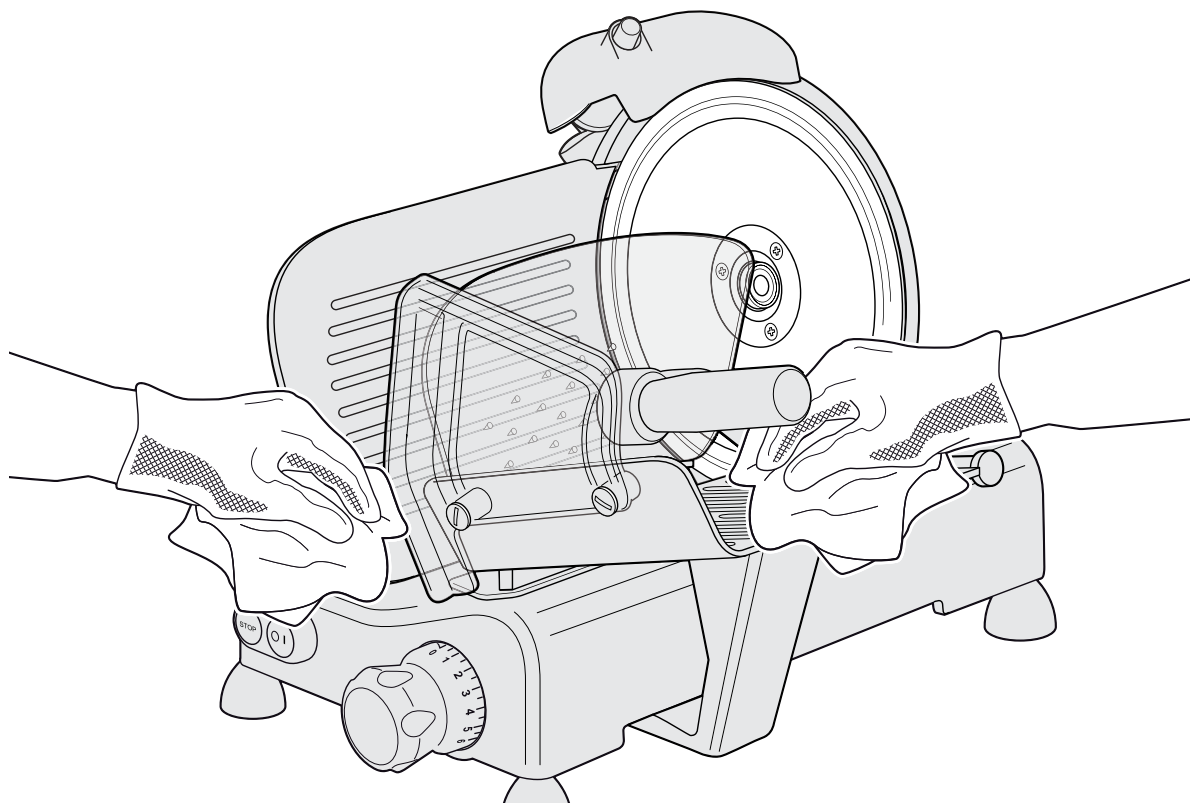


Рис. 9

8. Очистите основной корпус влажной салфеткой или губкой с помощью подходящего чистящего средства и теплой воды. После этого тщательно протрите устройство насухо мягкой салфеткой. **Внутрь устройства не должна попадать влага.**
9. Сборка устройства производится после этого в обратной последовательности.

При сильном загрязнении ножа:

Если нож сильно загрязнен, его необходимо демонтировать для выполнения очистки. **Рекомендуем использовать для этого перчатки, защищающие от порезов. Опасность травмирования!**

1. Действуйте, как описано в предыдущем разделе, и снимите защитную крышку ножа (см. рис. 7).
2. С помощью крестовой отвертки удалите винты, крепящие нож, и снимите его.
3. Снятый нож очистите с небольшим количеством жидкого чистящего средства и ополосните горячей водой.

Ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается мыть нож в посудомоечной машине.

4. После этого тщательно высушите нож.

Замена ножа



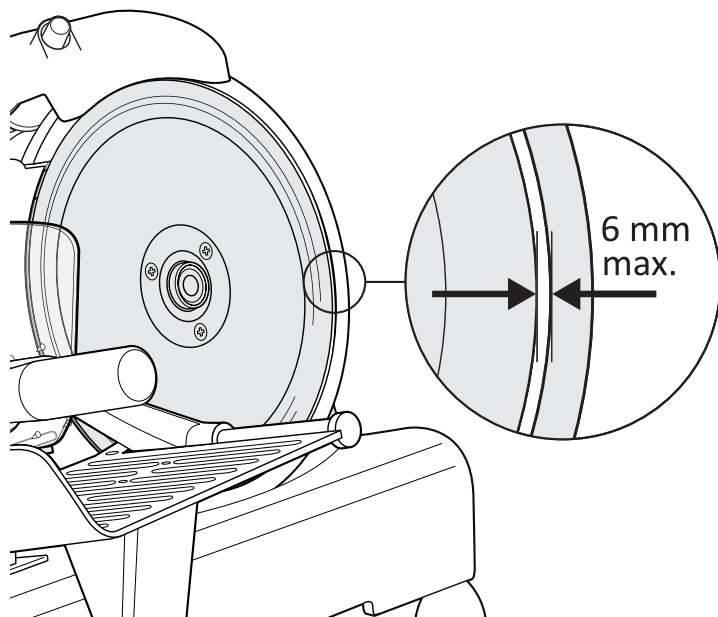
ОПАСНОСТЬ травмирования

- Круглый нож очень острый. Обращайтесь с ним осторожно. Рекомендуем надеть подходящие перчатки, защищающие от порезов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ о травмировании

- Перед заменой ножа выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.



Круглый нож необходимо будет заменить, если расстояние между защитным ободом и ножом составляет более 6 мм.

- Выполните демонтаж и замену ножа, как описано в главе «Очистка».

Рис. 10



Запасные ножи можно заказать за дополнительную плату по следующему электронному адресу: service@ade-germany.de

Техническое обслуживание и уход



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ о травмировании

- Перед выполнением технического обслуживания и ухода выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.



УКАЗАНИЕ по предотвращению материального ущерба

- Для смазки маслом используйте исключительно масла, подходящие для контакта с продуктами питания и не содержащие смолы. Не используйте, например, пищевые масла и масла растительного происхождения.

Подвижные части устройства при необходимости следует смазать маслом.

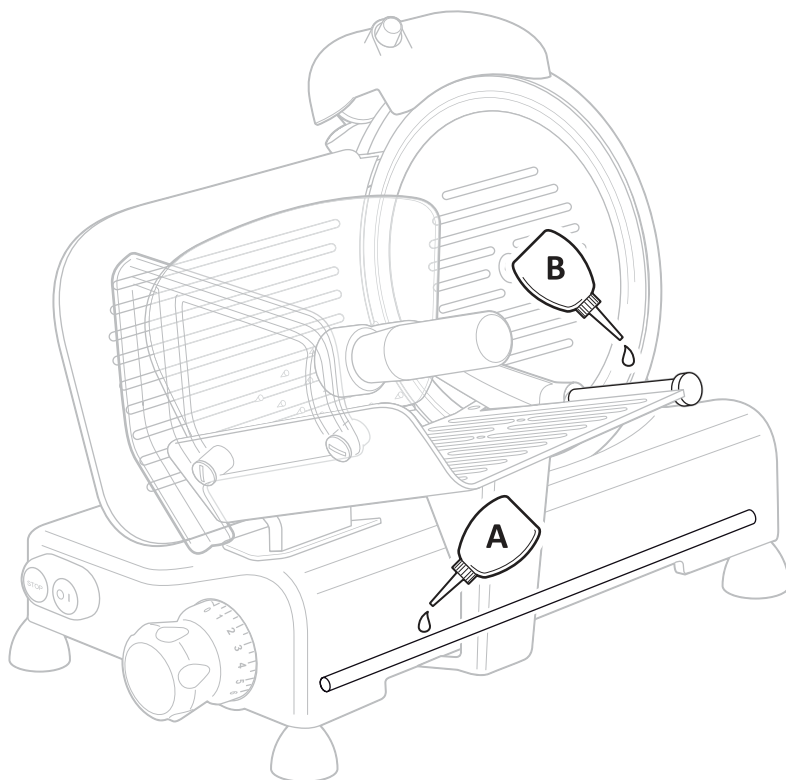


Рис. 11

Смазка маслом вала подающего столика (А)



Для этого устройство необходимо приподнять. Для выполнения этой работы следует привлечь второго человека.

1. Приподнимите устройство.
2. Капните несколько капель масла прямо сверху на вал подающего столика.
3. Снова опустите устройство.
4. Подвигайте держатель нарезаемого продукта несколько раз вперед-назад.

Смазка маслом вала держателя остатков (В)

1. Капните несколько капель масла на вал.
2. Удалите (если требуется) излишки масла мягкой, чистой салфеткой.
3. Несколько раз подвигайте держатель остатков влево-вправо.

Заточка ножа



ОПАСНОСТЬ травмирования

- Перед заточкой ножа выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ о травмировании

- Круглый нож очень острый. Обращайтесь с ним осторожно. Рекомендуем надеть подходящие перчатки, защищающие от порезов.
- Соблюдайте осторожность при обращении с держателем остатков. Имеющиеся на нем выступы, предназначенные для лучшей фиксации нарезаемого продукта, острые.



УКАЗАНИЕ по предотвращению материального ущерба

- Подлежащий заточке нож должен быть чистым. Заточка ножа с прилипшими к нему остатками нарезаемого продукта может привести к повреждению шлифовальных дисков.

Учитывайте следующее:

- Нож нельзя будет и не следует больше затачивать, если расстояние между защитным ободом и ножом составляет более 6 мм, см. рис. 10.
- Регулярная кратковременная заточка лучше, чем продолжительная.
- Заточку ножа можно производить только в том случае, если он предварительно был очищен и чист.
- После завершения заточки смоченной в небольшом количестве спирта салфеткой удалите с ножа и устройства остатки после заточки, которые могли на них остаться.
- Отложения грязи, которые могли остаться на шлифовальных дисках после заточки, также необходимо удалить.

Подготовка устройства

1. Выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.

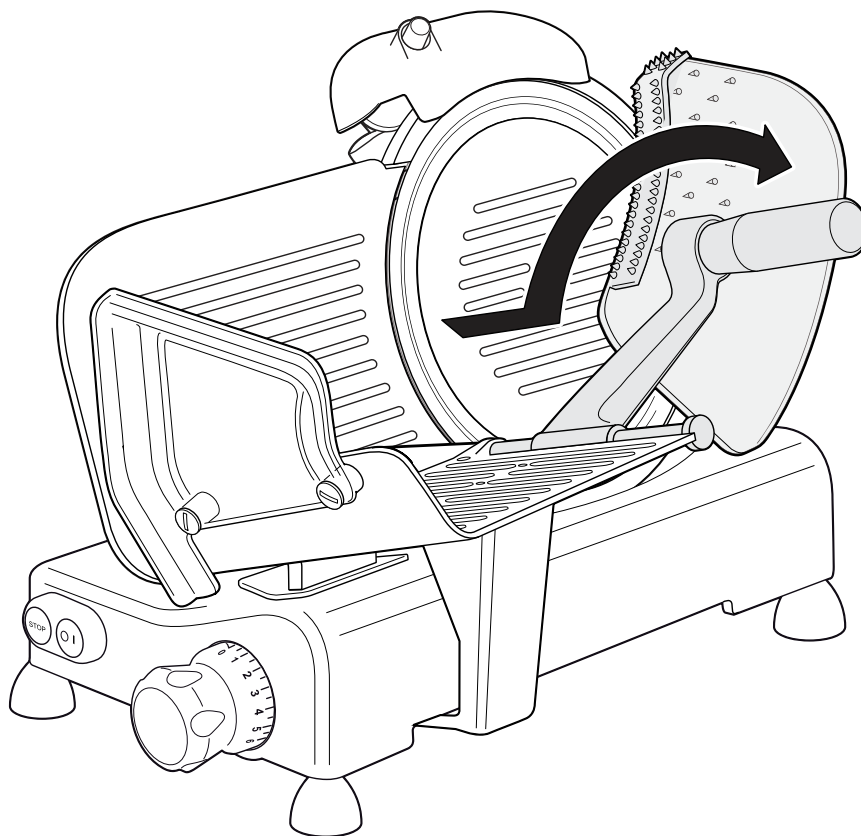


Рис. 12

2. Полностью откиньте держатель остатков назад, чтобы он в этом положении зафиксировался (см. также описание к рис. 2).

Для выполнения заточки ножа шлифовальное устройство необходимо переоборудовать.

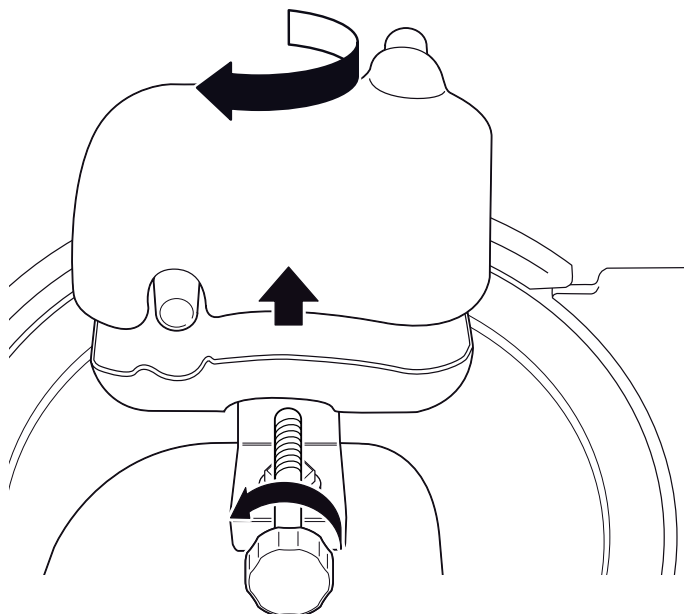


Рис. 13

3. Ослабьте гайку с накаткой с задней стороны, которая фиксирует шлифовальное устройство (указание: на рис. 13 устройство показано с задней стороны).

4. Вытащите шлифовальное устройство и, развернув его на 180°, снова установите на место, см. рис. 14.
5. Снова затяните гайку с накаткой с задней стороны. В этом положении можно выполнять заточку.

Заточка ножа

1. Вставьте сетевой штекер в розетку.
2. Подключите устройство.

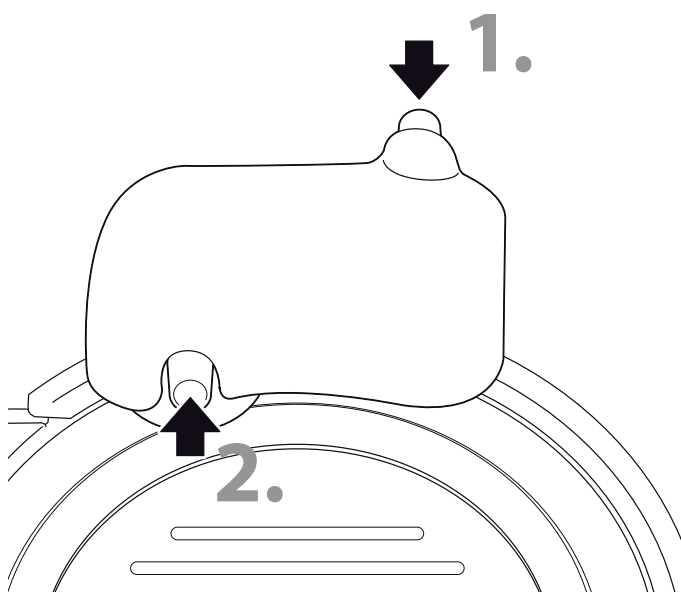


Рис. 14

3. В течение нескольких секунд удерживайте нажатой заднюю кнопку (1), чтобы выполнить заточку ножа.
4. Кратковременно нажмите на переднюю кнопку (2) шлифовального устройства, чтобы удалить с ножа грат.
5. Выключите устройство и выньте сетевой штекер из розетки.
6. Снова переоборудуйте шлифовальное устройство.
7. Очистите нож и устройство с помощью подходящего чистящего средства.

Хранение и транспортировка

При помещении устройства на хранение или транспортировке учитывайте следующие моменты:

- Устройство следует переносить вдвоем. При этом при выполнении захвата в качестве ориентира используйте четыре опорные стойки.
- Перед помещением на хранение очистите устройство и принадлежности.
- Храните устройство в сухом, незамерзающем месте, недоступном для детей. В качестве транспортировочной упаковки можно спокойно использовать оригинальную упаковку.

Заявление о соответствии

Настоящим компания ADE Germany GmbH & Co. KG заявляет, что универсальный слайсер КА 1806 соответствует директивам 2014/30/EU, 2014/35/EU и 2011/65/EU.

Заявление теряет свою силу, если в устройство будет внесено изменение, не согласованное с нами.

Гамбург, февраль 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Утилизация

Утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку в соответствии с ее типом. Картон сдается в макулатуру, а пленка — в пункт приема отходов на утилизацию.

Утилизация изделия

Утилизируйте изделие в соответствии с предписаниями, действующими в Вашей стране.



Устройства нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами

В конце срока эксплуатации изделие необходимо утилизировать в установленном порядке. При этом содержащиеся в устройстве материалы отправляются на вторичную переработку, что позволяет предотвратить загрязнение окружающей среды. Сдайте старое устройство в пункт сбора электронных отходов или вторсырья.

Для получения дополнительной информации обратитесь на местное предприятие по утилизации отходов или в коммунальное управление.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!
Zespół ADE

Informacje ogólne

O instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję.

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	122
Użycie zgodne z przeznaczeniem	124
Bezpieczeństwo	124
Zakres dostawy	126
Dane techniczne	127
Gwarancja.....	127
W skrócie	128
Przed pierwszym użyciem	130
Wskazówki dot. miejsca ustawienia	130
Rozpakowanie i ustawienie maszyny	130
Włączanie i wyłączanie maszyny	130
Krojenie artykułów spożywczych.....	131
Czyszczenie	135
Wymiana noża kołowego	139
Konserwacja i pielęgnacja	139
Ostrzenie noża.....	141
Przygotowanie maszyny	142
Ostrzenie noża	143
Przechowywanie i transport.....	143
Deklaracja zgodności	144
Utylizacja	144

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Ta krajalnica służy do krojenia:

- gotowanych i surowych wędlin,
- ciepłego i zimnego mięsa,
- chleba i sera,
- bezpestkowych owoców i warzyw.

Krajalnicy nie wolno w żadnym razie używać do krojenia głęboko mrożonych produktów, mięsa lub wędlin z kośćmi oraz owoców pestkowych.

Maszyna jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego w pomieszczeniach zamkniętych i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

- Po 25 minutach ciągłej pracy urządzenie musi się schłodzić, przy czym czas schładzania zależy od czasu pracy.
- Grubość krojenia można ustawić płynnie w zakresie 0–15 mm.

Maszynę należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała.

Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

Bezpieczeństwo

- Maszyna nie może być obsługiwana przez dzieci.
- Maszyna może być obsługiwana przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi bądź przez osoby, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, tylko w przypadku, gdy są one nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się maszyną.

- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeżeli kabel sieciowy maszyny jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w jego dziale obsługi klienta, lub w dziale serwisowym, aby uniknąć zagrożeń.

Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nigdy nie należy zanurzać maszyny ani kabla sieciowego w wodzie lub innych cieczach.
- Maszynę należy ustawić w taki sposób, aby na złącze wtykowe urządzenia nie mogły rozlać się żadne ciecze. Zwrócić uwagę na wskazówki w rozdziale „Wskazówki dot. miejsca ustawienia”.
- Nie obsługiwać maszyny mokrymi rękoma.
- Nie używać maszyny na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda, które odpowiada napięciu podanemu w części „Dane techniczne”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać maszyny, jeżeli:
 - sama maszyna lub jej części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - maszyna spadła.
- Przed każdym użyciem należy całkowicie odwinąć kabel zasilacza sieciowego. Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kandy lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdko:
 - jeżeli maszyna nie jest używana,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem maszyny,
 - jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
 - w razie burzy.Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel sieciowy.
- Nie dokonywać żadnych przeróbek maszyny lub kabla sieciowego. Naprawy należy zlecać wyłącznie specjalistycznemu warsztatowi, ponieważ urządzenia naprawione w niefachowy sposób zagrażają użytkownikowi.
- Nie używać przedłużacza.

OSTRZEŻENIE przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała

- Nóż jest bardzo ostry. Często trudno jest stwierdzić, czy nóż stoi, czy się obraca. Dlatego nigdy nie należy chwycić noża palcami lub innymi częściami ciała.
- Zachować ostrożność podczas używania dociskacza. Umieszczone w nim kolce służące do lepszego unieruchomienia krojonego produktu są ostre.
- Podczas czyszczenia i konserwacji używać zawsze odpowiednich rękawic ochronnych chroniących przed zranieniem wskutek przecięcia.
- Na czas pracy spiąć długie włosy, związać je z tyłu lub zakryć czapką. Unikać noszenia luźnych lub zwisających elementów odzieży, np. apaszek, krawatów itp.
- Kabel sieciowy ułożyć w taki sposób, aby uniknąć potknięcia się o niego.

OSTROŻNIE — straty materialne

- Nigdy nie stawiać maszyny na lub w pobliżu gorących powierzchni (np. płyt kuchennych itp.).
- Chronić kabel zasilający przed zetknięciem z gorącymi częściami.
- Nigdy nie narażać maszyny na działanie wyższych temperatur (ogrzewanie itp.) lub niekorzystnych warunków atmosferycznych (deszcz itp.).
- Maszynę należy ustawić na odpornej, gładkiej powierzchni roboczej, która jest łatwa do czyszczenia. Przy przetwarzaniu produktów spożywczych nie da się uniknąć odprysków. Zwrócić uwagę na wskazówki w rozdziale „Wskazówki dot. miejsca ustawienia”.
- Należy stosować wyłącznie oryginalny osprzęt i części zamienne.
- Ani maszyny, ani jej części nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Zakres dostawy

- Krajalnica uniwersalna z wbudowaną ostrzarką
- Klucz inbusowy
- Instrukcja obsługi



Klucz inbusowy jest zamocowany na spodzie dostarczanej maszyny.

Dane techniczne

Model:	Elektryczna krajalnica uniwersalna KA 1806
Zasilanie:	230 V~, 50 Hz
Moc (znamionowa):	140 W
Klasa ochronna:	I
Praca krótkotrwała (KB):	Maks. 25 minut pracy ciągłej, następnie faza schłodzenia
Waga:	ok. 11 kg
Wymiary maszyny:	ok. 34,5 x 48 x 33,5 cm
Wymiary powierzchni niezbędnej do ustawienia:	ok. 26,5 x 40,5 cm
Średnica noża:	Ø 22 cm
Regulator grubości krojenia:	0–15 mm
Prostokątny zakres krojenia:	17 x 14 cm
Dystrybutor (nie adres serwisu):	ADE Germany GmbH & Co. KG Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Niemcy

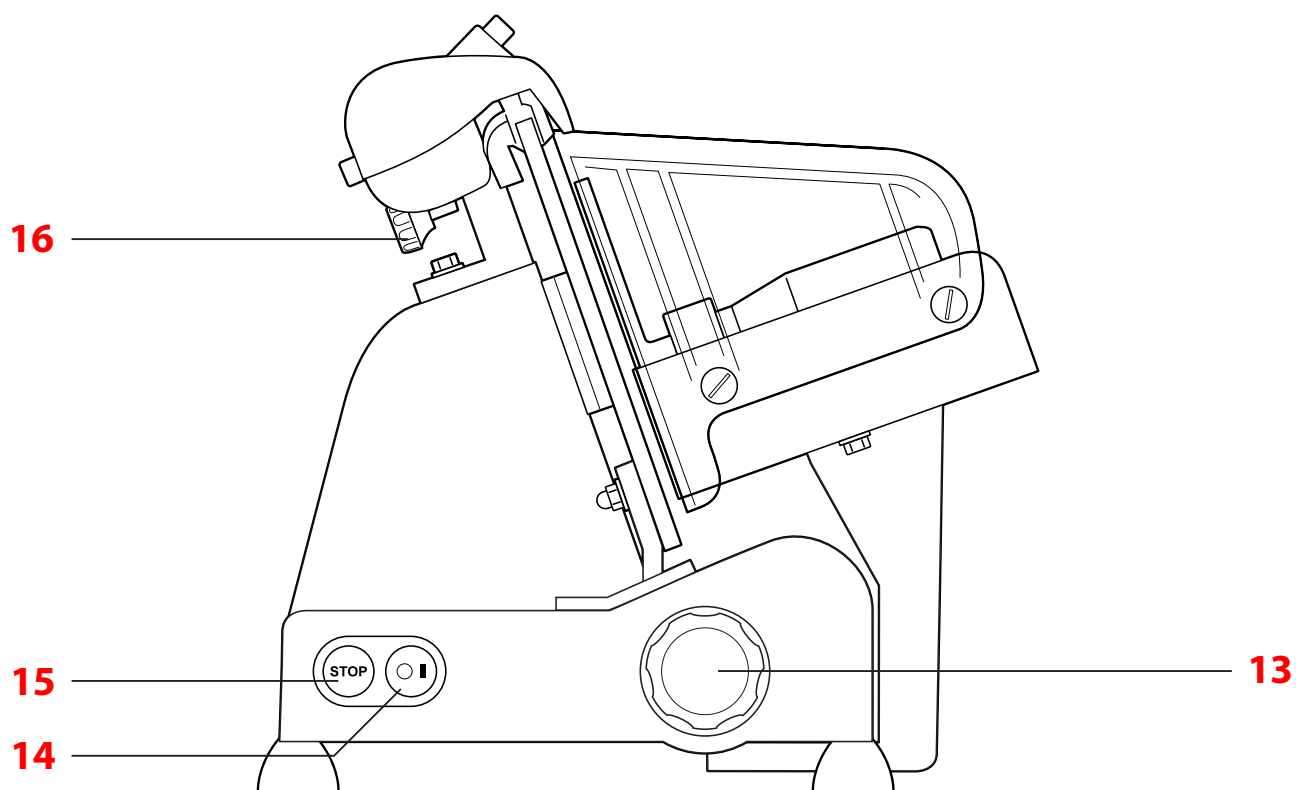
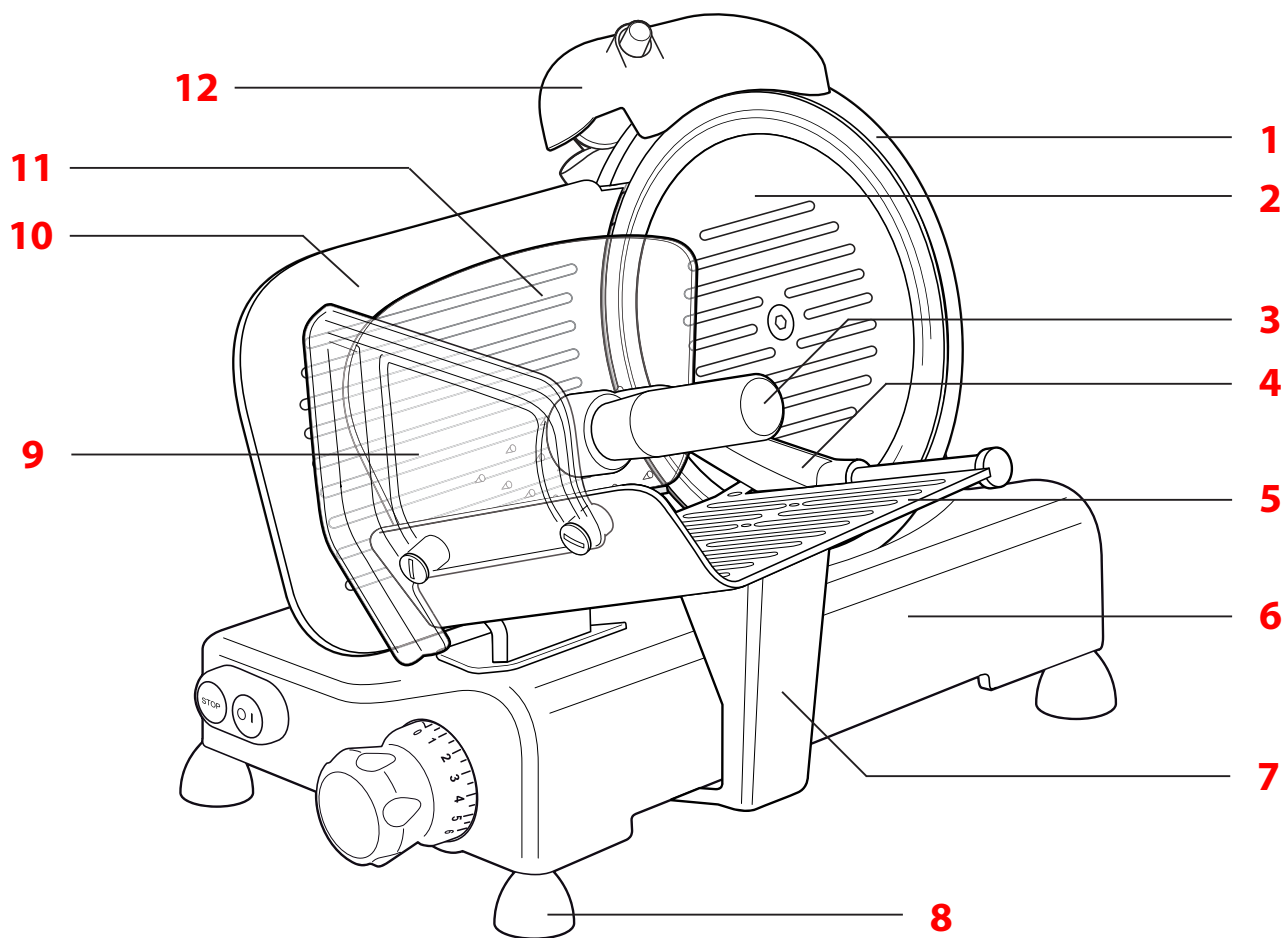
Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane.
Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Firma ADE Germany GmbH & Co. KG udziela 2-letniej gwarancji od daty zakupu na bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych błędami materiałowymi lub produkcyjnymi poprzez naprawę lub wymianę.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

W skrócie



Części, elementy obsługowe

- 1 Ośłona ostrza noża
- 2 Pokrywa noża
- 3 Rękojeść dociskacza
- 4 Dociskacz
- 5 Sanki na krojony produkt
- 6 Korpus główny
- 7 Ramię sanek
- 8 Podstawka
- 9 Ośłona rąk
- 10 Płyta oporowa
- 11 Płyta osłonowa
- 12 Ostrzarka
- 13 Pokrętko obrotowe regulacji grubości krojenia
- 14 Zielony przycisk I z wbudowaną lampką statusu pracy
- 15 Czerwony przycisk zatrzymania **STOP**
- 16 Nakrętka radełkowa do odkręcania ostrzarki

Przed pierwszym użyciem

Wskazówki dot. miejsca ustawienia

Przy wyborze miejsca ustawienia przestrzegać poniższych punktów:

- Maszyna będzie pracować bez usterek, jeżeli względna wilgotność powietrza będzie wynosić maks. 80%, a źródła ciepła znajdujące się w bezpośredniej bliskości maszyny będą miały temperaturę maks. 40°C.
- Powierzchnia musi być płaska, gładka, niewibrująca i łatwa do czyszczenia. Zalecana wysokość od podłoża: maks. 80–90 cm.
- Wokół maszyny należy pozostawić 30 cm wolnej przestrzeni, aby zagwarantować bezproblemową obsługę, czyszczenie i konserwację maszyny.
- Obszar roboczy powinien być dobrze oświetlony. Ponadto w pobliżu powinno znajdować się łatwo dostępne gniazdo wtykowe z zestykami ochronnymi.

Rozpakowanie i ustawienie maszyny



- Przy rozpakowywaniu należy skorzystać z pomocy drugiej osoby. Maszyna jest ciężka i nieporęczna.
- Opakowanie należy zachować co najmniej do upływu okresu gwarancyjnego.

1. Sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone.
2. Wyjąć maszynę ostrożnie z opakowania.
3. Ustawić krajalnicę na równej, gładkiej i niewibrującej powierzchni.
4. Usunąć przezroczyste opakowanie maszyny.
5. Wyczyścić maszynę przed pierwszym użyciem, patrz rozdział „Czyszczenie”.

Włączanie i wyłączanie maszyny



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Maszyna może pracować maksymalnie przez 25 minut w trybie pracy ciągłej. Następnie należy odczekać, aż się ochłodzi.

Włączanie

- Nacisnąć zielony przycisk **I**, aby włączyć maszynę. Lampka statusu pracy zasygnalizuje pracę maszyny.

Wyłączanie

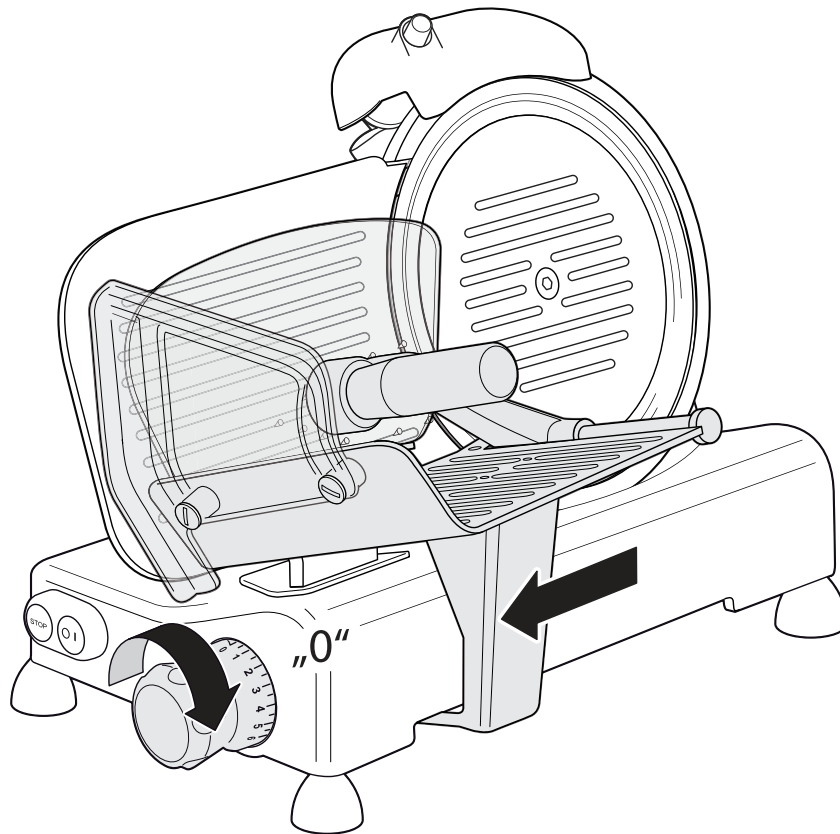
- Nacisnąć czerwony przycisk **STOP**, aby wyłączyć maszynę. Uważać na ruch bezwładny noża. **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

Krojenie artykułów spożywczych



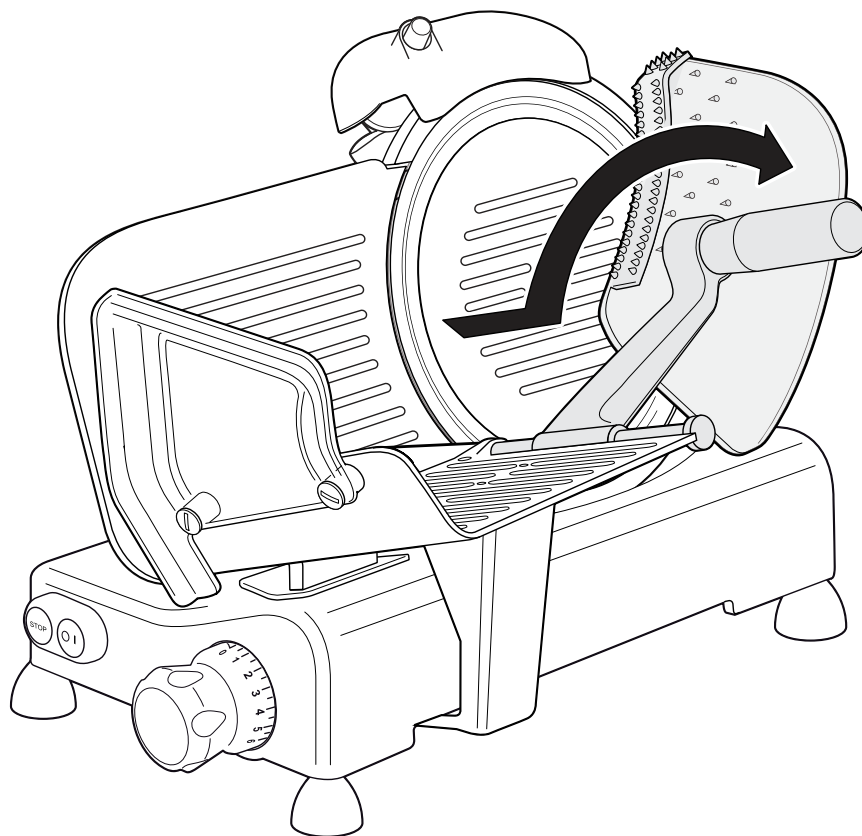
NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń

- Maszynę należy włączyć dopiero wtedy, kiedy jest ona gotowa do natychmiastowego krojenia, nie wcześniej.
- Przestrzegać wskazówek dot. bezpieczeństwa w rozdziale „Bezpieczeństwo”.



Rys. 1

1. Ustawić pokrętko obrotowe regulacji grubości krojenia na „0” lub poza ogranicznik.
2. Odciągnąć dociskacz od noża w kierunku do siebie na tyle, na ile to możliwe.



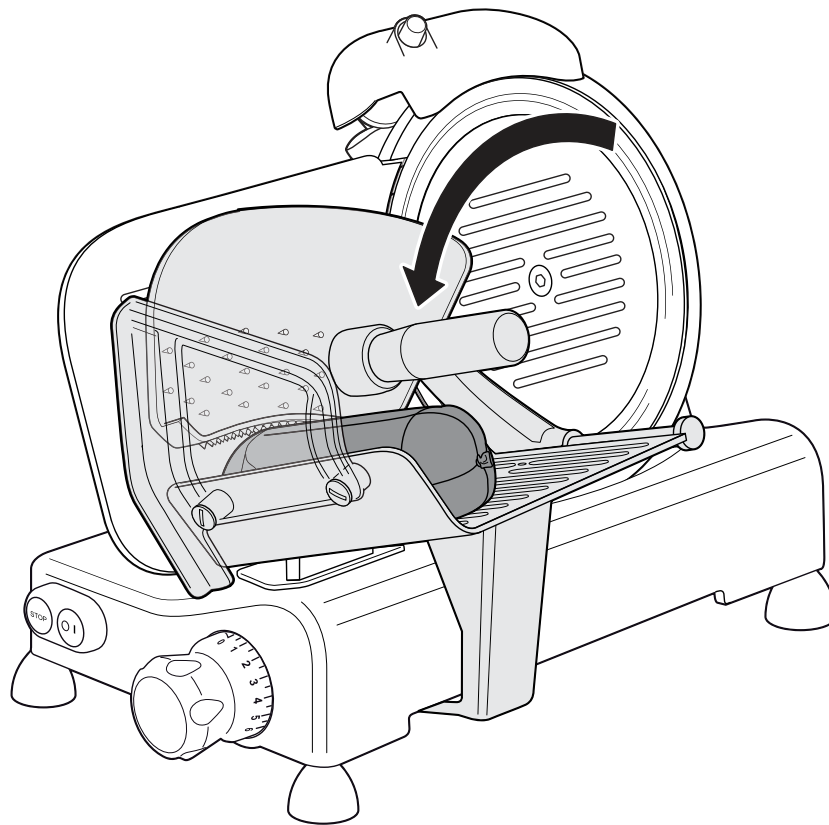
Rys. 2

3. Unieść dociskacz i ułożyć krojony produkt na sankach.

4. Jeżeli potrzebujesz obydwu rąk do nałożenia krojonego produktu, dociskacz można unieruchomić:

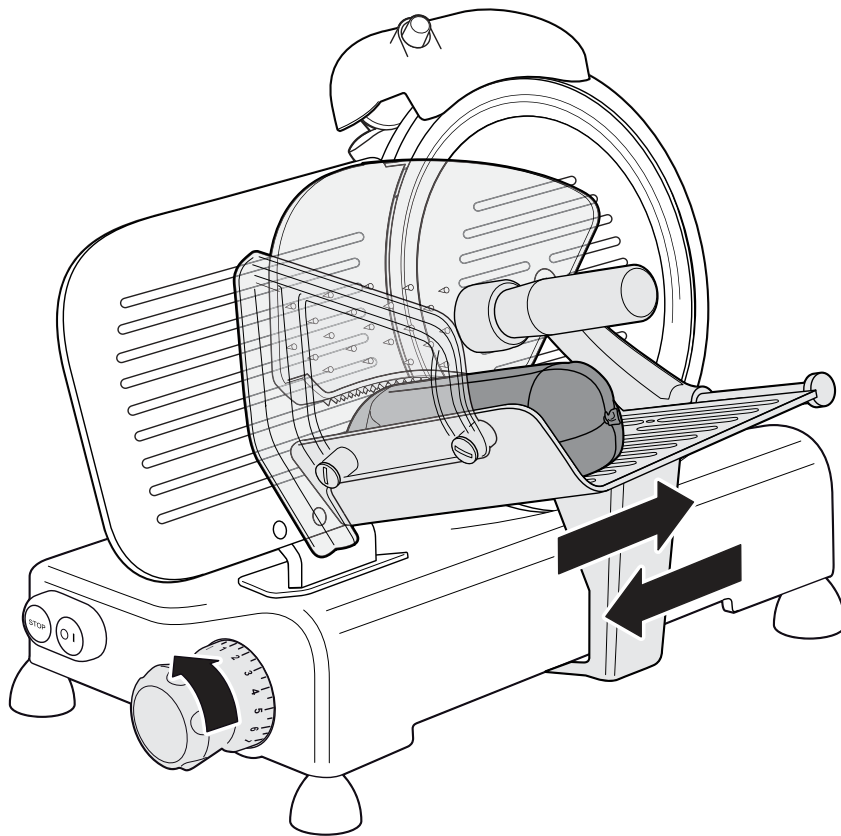
- Pociągnąć dociskacz całkowicie do siebie
- Otworzyć go całkowicie na prawą stronę.
- Przesunąć go następnie ponownie w przód do ogranicznika.

W tej pozycji dociskacz trzyma się sam, dzięki czemu masz obie ręce wolne.



Rys. 3

5. Zamknąć dociskacz, kładąc go na krojonym produkcie lub z tyłu krojonego produktu w zależności od jego wielkości.
6. Pokrętle obrotowym regulacji grubości krojenia ustawić żadaną grubość plasterków.
7. Włączyć maszynę. Nóż zacznie się obracać.



Rys. 4

8. Przesuwać sanke z krojonym produktem równomiernie i spokojnie w przód i w tył, aby pokroić produkt. Do przesuwania sanek z krojonym produktem używać rękojeści dociskacza.



Jeżeli ze względu na wielkość krojonego produktu (dociskacz jest umieszczony na krojonym produkcie) nie ma możliwości zadowalającego pokrojenia:

- W celu przesunięcia sanek z krojonym produktem chwycić za ściankę sanek, przy czym może zająć ewentualnie potrzeba chwycenia także za krojony produkt. **W żadnym razie nie przesuwać sanek z krojonym produktem, trzymając za osłonę rąk!**
- Inną możliwością jest przesuwanie sanek z krojonym produktem przy użyciu ramienia sanek.

9. Po zakończeniu krojenia wyłączyć maszynę.

10. Ustawić pokrętko obrotowe regulacji grubości krojenia ponownie na **0**.

Szybkie czyszczenie

Jeżeli nóż, osłona ostrza noża i/albo pokrywa noża są lekko zabrudzone po pracy, powinno wystarczyć szybkie czyszczenie, zanim przystąpimy do krojenia innego produktu.

W przypadku szybkiego czyszczenia przestrzegać poniższych punktów:

- **Płyta oporowa musi być podczas całego procesu czyszczenia koniecznie zamknięta** (Pokrętko obrotowe regulacji grubości krojenia ustawić ponownie na **0** lub przekręcić poza ogranicznik).
- Zalecamy noszenie odpowiednich rękawic ochronnych chroniących przed przecięciem. **Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

1. Wyłączyć maszynę.
2. Włożyć rękawice ochronne chroniące przed przecięciem (zalecane).
3. Docisnąć wilgotną ściereczkę do powierzchni noża i przesuwać ją wolno od środka ku krawędzi (obydwie strony).
4. Wytrzeć pokrywę noża do czysta przy użyciu ściereczki.
5. Osuszyć powierzchnie suchą, miękką ściereczką.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń

- Nóż kołowy jest bardzo ostry. Należy postępować ostrożnie. Zalecamy noszenie odpowiednich rękawic ochronnych chroniących przed przecięciem.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Maszynę należy czyścić wyłącznie przeznaczonymi do tego celu środkami czyszczącymi. Można w tym celu stosować wyłącznie nadające się do tego produkty (dostępne w sklepach specjalistycznych).



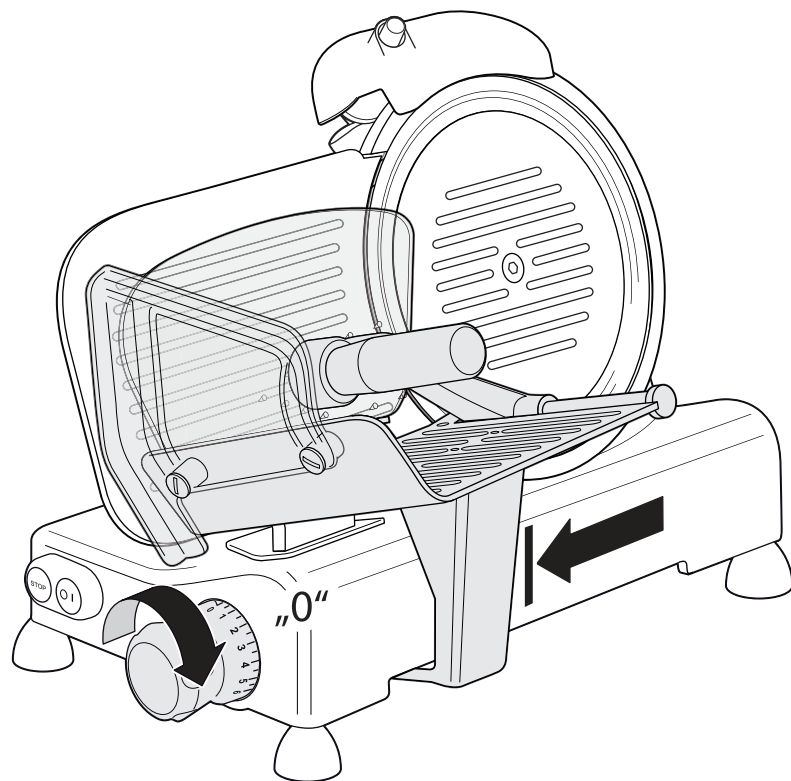
WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Ani maszyny, ani jej części nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Ze względów higienicznych maszyna musi być zawsze czysta. Maszynę należy wyczyścić pod koniec każdego dnia użytkowania lub po każdej zmianie rodzaju krojonego produktu (np. świeże mięso na mięso pieczone).

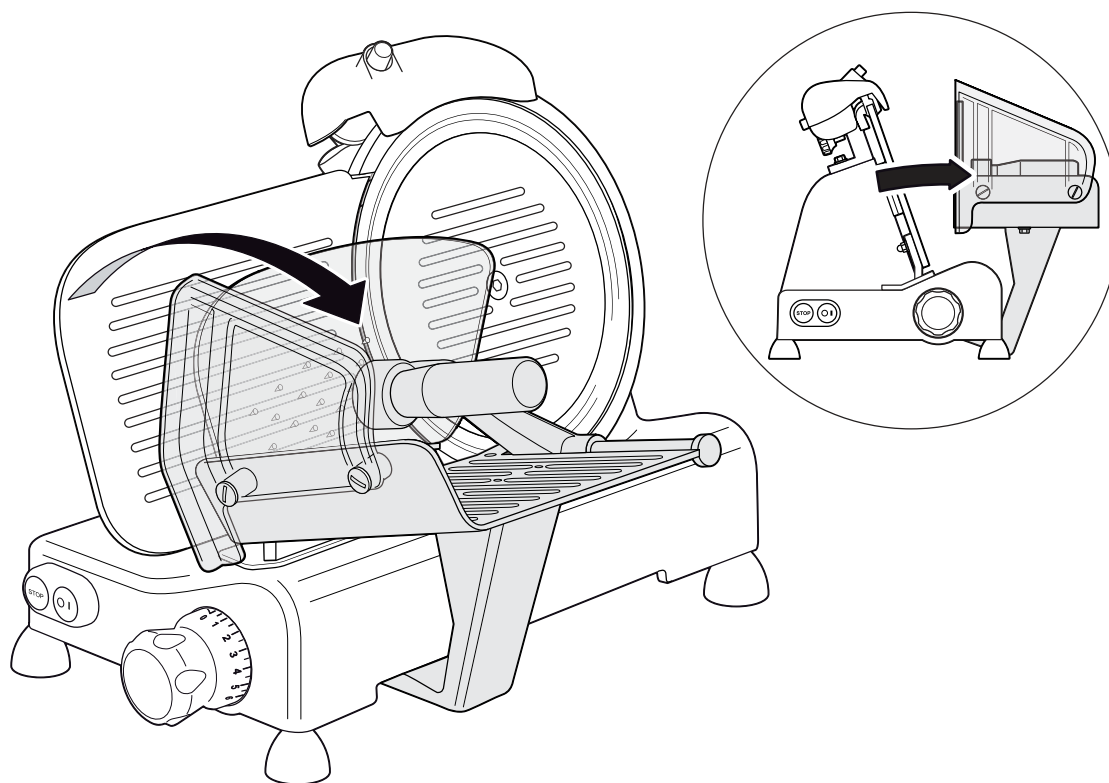
W przypadku dokładnego czyszczenia części maszyny należy zdemontować i zamontować następnie z powrotem.

1. Wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
2. Usunąć ewentualnie krojony produkt znajdujący się jeszcze na dociskaczu.



Rys. 5


3. Ustawić pokrętkę obrotowej regulacji grubości krojenia na „0”. **Płyta oporowa musi być podczas całego procesu czyszczenia konieczne zamknięta.**

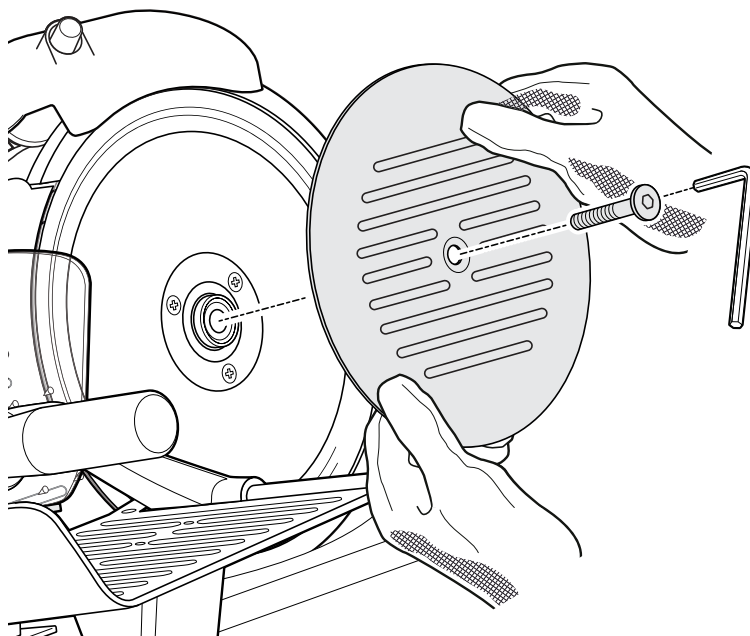


Rys. 6

4. Pociągnąć sanki na krojony produkt całkowicie do siebie (używając nieco siły do pokonania napięcia sprężyny) i rozłożyć je.

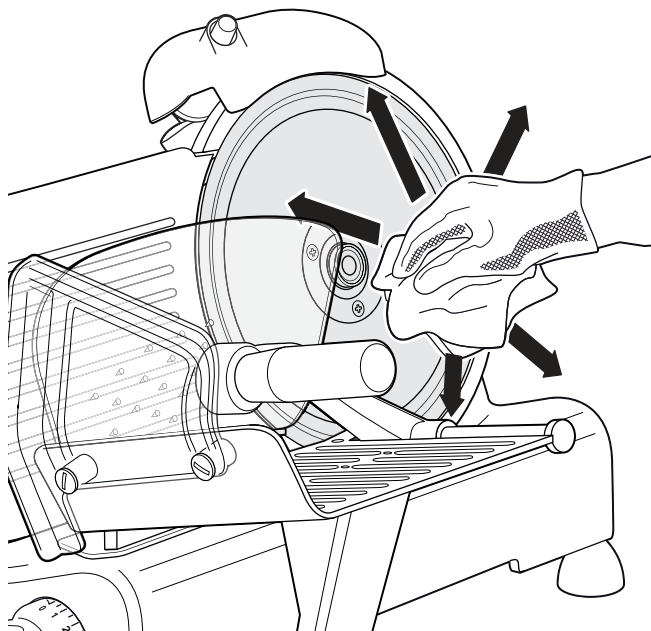


Jeżeli sanki na krojony produkt nie dają się rozłożyć, pokrętko obrotowe regulacji grubości krojenia nie znajduje się we właściwej pozycji. Oznaczenie ogranicznika na korpusie głównym musi znajdować się w obszarze .



Rys. 7

5. Odkręcić śrubę mocującą znajdującym się w zestawie kluczem inbusowym.
6. Zdjąć pokrywę noża.

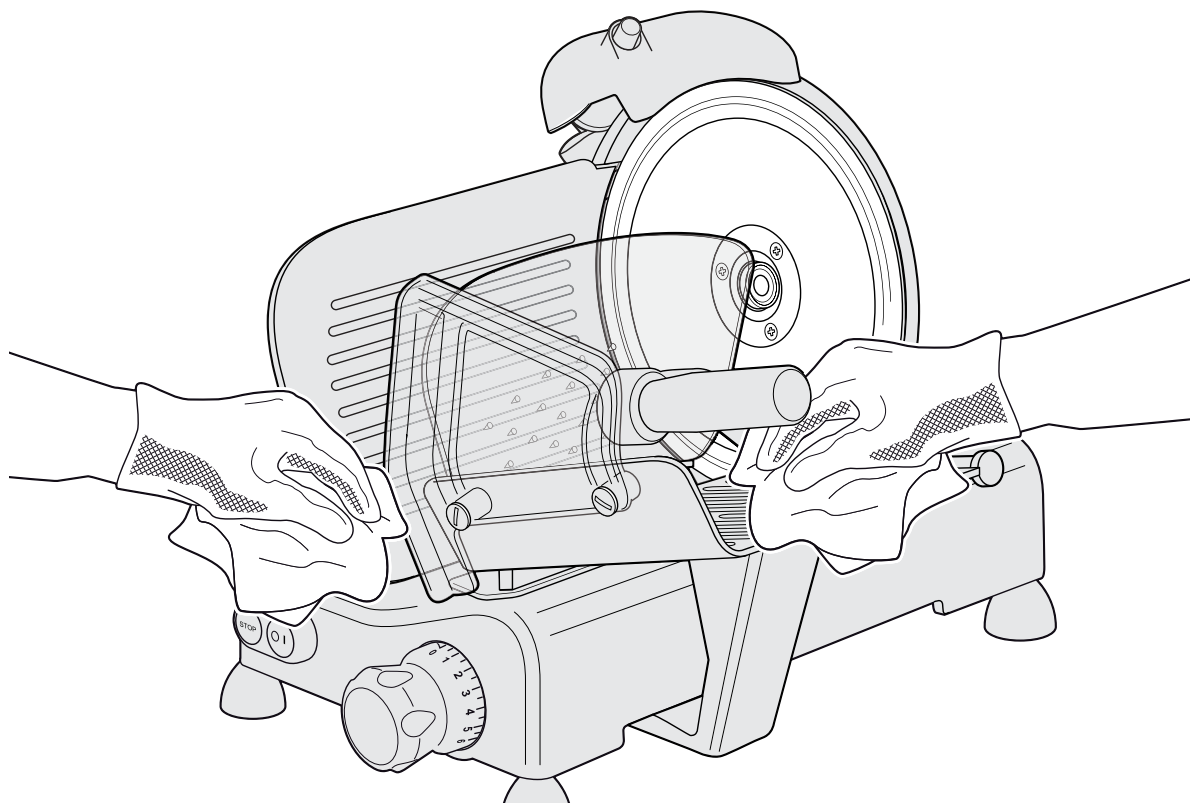


Rys. 8

7. Wytrzeć wilgotną ściereczką powierzchnię noża oraz płytę oporową do czysta w taki sposób, jak pokazano na rysunku. Następnie w ten sam sposób osuszyć nóż i płytę oporową. **Do piasty noża nie może dostać się żadna wilgoć.**



**Płyta oporowa
musi być
koniecznie
zamknięta!**



Rys. 9

8. Oczyszczyć korpus główny przy użyciu mokrej ściereczki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym lub ciepłą wodą. Następnie wytrzeć maszynę do sucha przy użyciu suchej ściereczki. **Do wnętrza maszyny nie może dostać się żadna wilgoć.**
9. Montaż maszyny odbywa się w odwrotnej kolejności.

W przypadku silnego zabrudzenia noża:

Jeżeli nóż jest mocno zabrudzony, należy go zdemontować w celu jego wyczyszczenia.

W tym celu zalecamy stosowanie rękawic ochronnych chroniących przed przecięciem. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

1. Postępować tak, jak opisano w poprzednim rozdziale, i zdemontować pokrywę noża (patrz rys. 7).
2. Przy użyciu śrubokręta z łbem z rowkiem krzyżowym odkręcić śruby, którymi zamocowany jest nóż, i zdjąć go.
3. Oczyszczyć wyjęty nóż małą ilością płynnego środka czyszczącego i spłukać go pod gorącą wodą.

W żadnym razie nie stosować ściernych środków czyszczących. Noża nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

4. Następnie nóż należy dokładnie osuszyć.

Wymiana noża kołowego



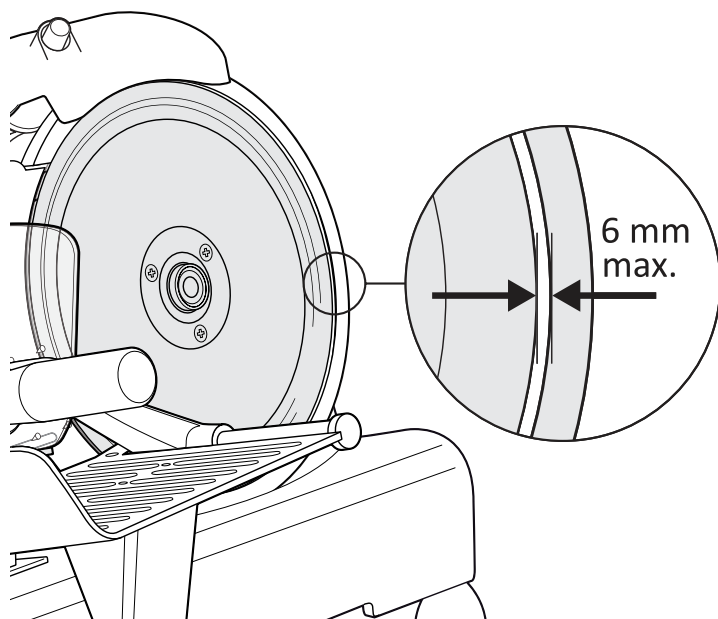
NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń

- Nóż kołowy jest bardzo ostry. Należy postępować ostrożnie. Zalecamy noszenie odpowiednich rękawic ochronnych chroniących przed przecięciem.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Przed wymianą noża wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



Nóż kołowy należy wymienić, jeżeli rozstaw pomiędzy osłoną ostrza noża a nożem wynosi powyżej 6 mm.

- Przy demontażu lub wymianie noża należy postępować tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Rys. 10



Nóż zamienny można zamówić odpłatnie pod poniższym adresem e-mailowym: service@ade-germany.de

Konserwacja i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

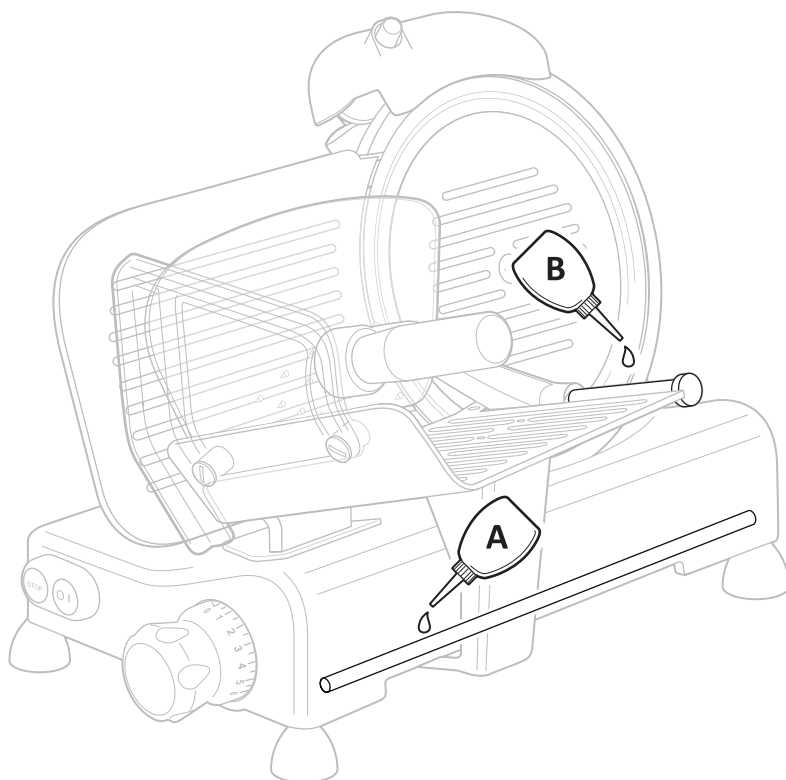
- Przed konserwacją i pielęgnacją maszyny należy ją wyłączyć i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Do oliwienia stosować wyłącznie oleje bez zawartości żywicy, nadające się do kontaktu z żywnością. W żadnym razie nie stosować olejów jadalnych lub roślinnych.

Ruchome części maszyny należy w razie potrzeby naoliwić.



Rys. 11

Oliwienie wału sanek (A)



W tym celu należy podnieść maszynę. Dlatego przy tej czynności należy skorzystać z pomocy drugiej osoby.

1. Podnieść maszynę.
2. Nanieść kilka kropel oleju bezpośrednio od góry na wał.
3. Odstawić maszynę ponownie.
4. Przesunąć dociskacz kilka razy w tę i z powrotem.

Oliwienie wału dociskacza (B)

1. Nanieść kilka kropel oleju na wał.
2. Usunąć (w razie potrzeby) nadmiar oleju miękką i czystą ściereczką.
3. Przesunąć dociskacz kilka razy w lewo i w prawo.

Ostrzenie noża



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń

- Przed ostrzeniem noża wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Nóż kołowy jest bardzo ostry. Należy postępować ostrożnie. Zalecamy noszenie odpowiednich rękawic ochronnych chroniących przed przecięciem.
- Zachować ostrożność podczas używania dociskacza. Umieszczone w nim kolce służące do lepszego unieruchomienia krojonego produktu są ostre.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

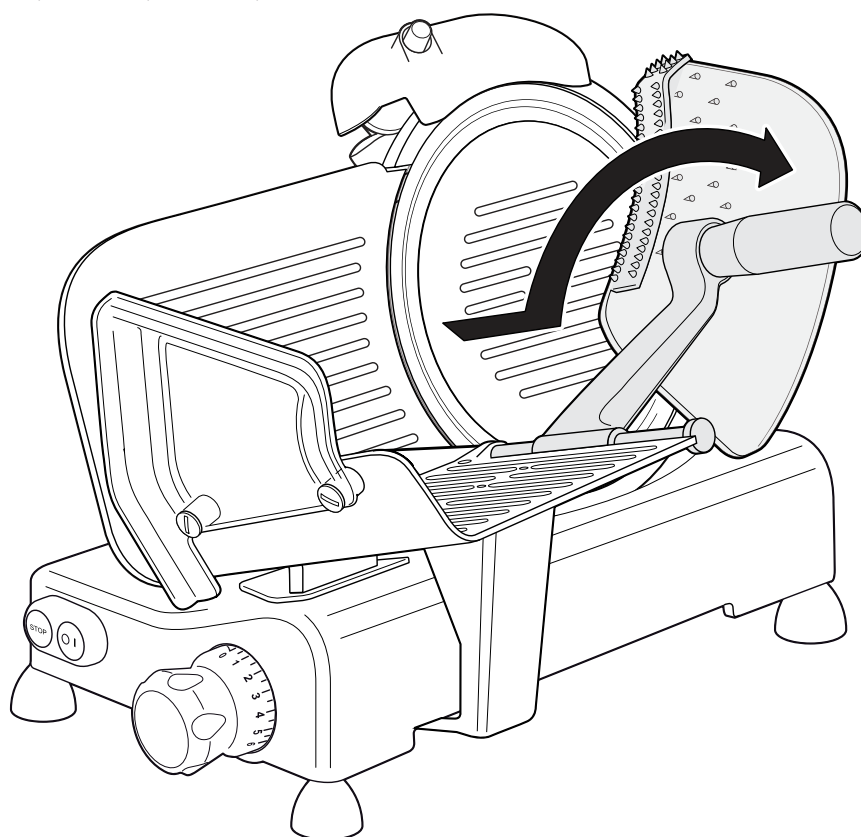
- Ostrzony nóż musi być czysty. Ostrzenie noża z przyczepionymi do niego resztkami krojonego produktu może spowodować uszkodzenie tarcz ostrzarki.

Należy pamiętać:

- Noża nie można ostrzyć już dłużej, jeżeli rozstaw pomiędzy osłoną ostrza noża a nożem wynosi powyżej 6 mm, patrz rys. 10.
- Regularne, krótkie ostrzenie jest lepsze niż długotrwały proces ostrzenia.
- Nóż można ostrzyć tylko po jego uprzednim wyczyszczeniu lub wtedy, kiedy jest czysty.
- Po ostrzeniu należy usunąć ewentualnie z noża i maszyny resztki pozostałe po ostrzeniu, do tego celu użyć ściereczki nasączonej małą ilością alkoholu.
- Po ostrzeniu należy również usunąć ewentualne osady brudu na tarczach ostrzarki.

Przygotowanie maszyny

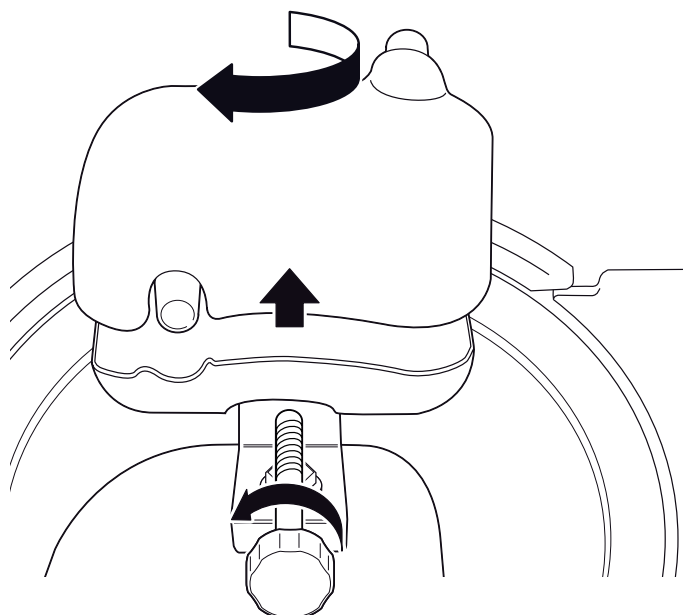
1. Wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



Rys. 12

2. Otworzyć dociskacz całkowicie do tyłu, tak aby został unieruchomiony w tej pozycji (patrz także opis na rys. 2).

Aby naostrzyć nóż, należy przemontować ostrzarkę.



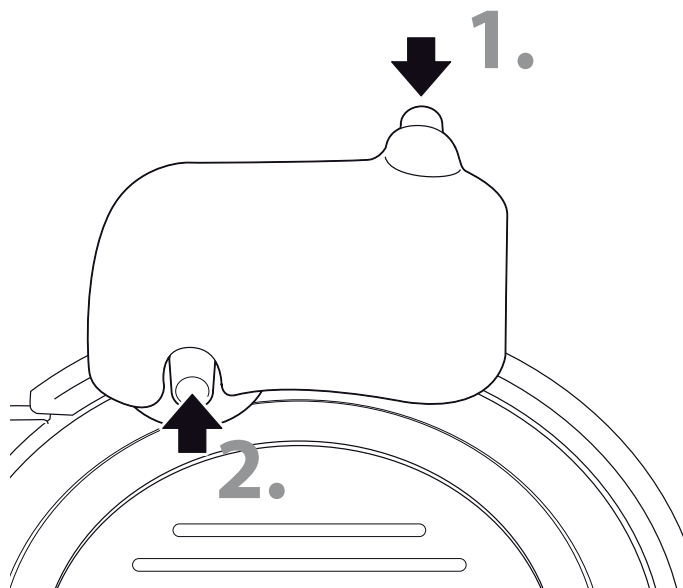
Rys. 13

3. Odkręcić nakrętkę radełkową na tylnej stronie, którą zamocowana jest ostrzarka (wskazówka: rysunek 13 pokazuje urządzenie od tylnej strony).

4. Wyciągnąć ostrzarkę i włożyć ją ponownie obróconą o 180°, patrz rys. 14.
5. Dociągnąć ponownie nakrętkę radełkową na tylnej stronie. W tej pozycji można ostrzyć nóż.

Ostrzenie noża

1. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
2. Włączyć maszynę.



Rys. 14

3. Nacisnąć przez kilka sekund tylny przycisk (1), aby naostrzyć nóż.
4. Usunąć zadziory noża, naciskając krótko przedni przycisk (2) ostrzarki.
5. Wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
6. Przemontować ostrzarkę z powrotem.
7. Oczyszczyć nóż i maszynę odpowiednim środkiem czyszczącym.

Przechowywanie i transport

Podczas przechowywania i przenoszenia maszyny przestrzegać poniższych punktów:

- Maszynę przenosić w dwie osoby. Maszynę należy chwycić za cztery nóżki jako punkt oparcia.
- Oczyszczyć maszynę i osprzęt przed składowaniem.
- Przechowywać urządzenie w suchym, ciepłym miejscu niedostępnym dla dzieci. Jako opakowania można bez problemu użyć opakowania oryginalnego.

Deklaracja zgodności

ADE Germany GmbH & Co. KG oświadcza niniejszym, że krajalnica uniwersalna KA 1806 jest zgodna z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE.

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, luty 2019
ADE Germany GmbH & Co. KG



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

