

# INSTRUCTIONS

## BETRIEBSANLEITUNG

### ELECTRIC SLICER

### ELEKTRISCHE AUFSCHNITTMASCHINE

#### Models Q248 & Q258 slicers

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

BASE: extruded aluminum

CARRIAGE: extruded aluminum

BLADE: stainless steel blade

Ø Q248 190mm

Q258 220 mm

COUNTERBLADE: Epoxy coated steel

BLADE MOUNT: Die cast aluminium

MOTOR: Universal electric motor

POWER: 200W (Q248/Q258)

KB: 10 min.

#### TECHNISCHE DATEN

AUFLAGETISCH: Aluminium-Strangpress

SCHLITTEN: Aluminium-Strangpress

MESSER aus rostfreiem Stahl

Ø Q248 190mm

Q258 220 mm

ANSTELLPLATTE: Aus lackiertem Stahl

GEHÄUSE: Druckgegossenem Aluminium

MOTOR: Kollektormotor

LEISTUNG: 200W (Q248/Q258)

KB: 10 min

### INSTRUCTIONS

Operate this product only as specified in this manual described and observe all safety instructions. Misuse can cause injury.

This device must not be used by children. Keep the unit and its connecting cable out of the reach of children.

Children must not play with the appliance. They do not recognize the Danger that can arise when working with electrical equipment.

This unit can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and / or knowledge when they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the device and understand the resulting risks.

**INSTRUCTIONS -- ELECTRIC SLICER**  
**BETRIEBSANLEITUNG -- ELEKTRISCHE AUFSCHNITTMASCHINE**  
**Model Q228/Q268/Q268e/Q269/Q269e series**

Page 2 of 4

Check that the switch is turned OFF before inserting the plug into the socket. Adjust the slice thickness as desired by turning the handle to the appropriate position. Place the food on the carriage and turn the slicer ON. For best performance, move the carriage backwards and forwards smoothly and do not press the meat too hard against the blade.

The duration of your forwards/cutting stroke should be 2-3 seconds. The duration of your backwards stroke should be at least as long as the duration of your forwards/cutting stroke, and in any case at least three full seconds or longer.

This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food.

Turn the unit off and disconnect it from the power supply when you leave the unit unattended before attaching or removing accessories, and before cleaning.

This appliance conforms with the Ministerial Decree 10/04/1984 (EEC Directive 82/499) concerning the elimination of radio disturbances.

When using the slicer, always hold the food against the sliding carriage. Use the food press to hold the food against the blade, unless this is not possible due to the size or shape of the food.

This electric slicer has been designed to operate for short periods (max 10 min.)

Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts that move in use.

Please be extra careful when handling the sharp cutting blades, and during cleaning.

If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

### **Cleaning**

Always unplug the slicer and turn the slice-thickness handle to the zero position before cleaning. NEVER IMMERSE THE UNIT IN WATER, as this would damage the electrical components. Surfaces in contact with food should be cleaned with a slightly damp, lint free cloth.

The carriage may be removed for cleaning. With the blade facing toward you, there is a low tab protruding up on the right side edge of the chassis. Using a regular metal table spoon, hold the tab down, and slide the carriage to the right, over the tab. For re-assembly, again use a spoon to hold the tab down while replacing the carriage into the slot.

### **Cleaning the Blade**

**Caution: the blade is extremely sharp – please take proper care, otherwise**

**INSTRUCTIONS -- ELECTRIC SLICER**  
**BETRIEBSANLEITUNG -- ELEKTRISCHE AUFSCHNITTMASCHINE**  
**Model Q228/Q268/Q268e/Q269/Q269e series**

Page 3 of 4

**there is a risk of serious injury.**

The stainless steel blade can be cleaned with a slightly damp, lint free cloth. The area behind the blade should also be cleaned occasionally. To access this area, remove the center screw with a coin in the clockwise direction, as indicated by the arrow on the screw. Be careful when removing the blade, and be careful with the blade while cleaning the area behind the blade. After cleaning, reattach the blade following the steps in reverse. Only tighten the screw gently, there is no need to over tighten.

**BETRIEBSANLEITUNG**

Betreiben Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.

Dieses Gerät 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.

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einführen, muß der Tastschalter in Nullstellung gebracht werden. Mit dem Verstellrad an der Rückseite der Anstellplatte wird die Schnittstärke reguliert; das Schnittgut auf den Schlitten legen und die Maschine in Betrieb setzen. Betätigen Sie die Maschine mit gleichmäßigen Bewegungen und üben Sie keinen zu starken Druck auf das Messer aus.

Die Dauer Ihres vorwärts / Schneidhub sollte 2-3 Sekunden. Die Dauer Ihres Rückwärtshub sollte mindestens so lang sein wie die Dauer Ihres vorwärts / Schneiden Schlaganfall, und in jedem Fall mindestens drei volle Sekunden oder länger.

Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.

Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.

Gerät übereinstimmend mit dem Ministerialerlaß 10/4/1984 (EG 82/499 Richtlinie) für die Beseitigung von Funkstörungen. Benutzen Sie immer den Schlitten, wenn Sie Nahrungsmittel mit dem Gerät schneiden möchten. Benutzen Sie die Presse, um das Nahrungsmittel an das Messer zu drücken, es sei denn, das Nahrungsmittel ist

**INSTRUCTIONS -- ELECTRIC SLICER**  
**BETRIEBSANLEITUNG -- ELEKTRISCHE AUFSCHNITTMASCHINE**  
**Model Q228/Q268/Q268e/Q269/Q269e series**

Page 4 of 4

zu groß.

Die elektrische Aufschnittmaschine ist für einen Betrieb mit kurzer Dauer (max. 10 Minuten) gebaut worden.

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, oder sich Ihre Hand in der Nähe des Messers, oder anderer beweglicher Teile befindet.

Bitte seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen, und während der Reinigung.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Reinigung**

Die Reinigung darf nur vorgenommen werden, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen worden ist. Die Maschine mit einem feuchten Tuch abwischen und **AUF KEINEN FALL IN WASSER EINTAUCHEN**, um die Beschädigung der elektrischen Teile zu vermeiden. Oberflächen in Kontakt mit Lebensmitteln sollte mit einem leicht feuchten, fusselreien Tuch gereinigt werden.

Der Wagen kann für die Reinigung entfernt werden. Mit der Klinge zugewandten Sie, es ist ein Low Registerkarte hervor bis auf der rechten Seitenkante des Gehäuses. Mit einem regelmäßigen Metalltafelöffel, halten Sie die Lasche nach unten, und schieben Sie den Schlitten nach rechts, über den Reiter. Für die erneute Montage, wieder mit einem Löffel auf die Registerkarte gedrückt halten beim Ersetzen der Wagen in den Steckplatz.

### **Reinigung der Klinge**

**Achtung: Die Klinge ist sehr scharf-seien Sie vorsichtig, anders gibt es ein Risiko von Verletzung.**

Die Edelstahlklinge kan mit einem feuchtem und sauberem Tuch gereinigt werden. Der Platz hinter der Klinge sollte auch von Zeit zur Zeit gereinigt werden. Um diesen Platz zu reichen, drehen Sie die zentrale Schraube mit einer Münze im Uhrzeigersinn, wie der Pfeil auf der Schraube es zeigt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Klinge entnehmen und wenn Sie den Platz hinter der Klinge reinigen. Danach Sie gereinigt haben, setzen Sie wieder die Klinge auf das Gerät umgekehrt wie geschrieben. Ziehen Sie behutsam die Schraube nach, es gibt kein Not, die Schraube zu stark nachzuziehen.