

## Инструкция по эксплуатации

EAC

Электрорезки  
**ritter Markant01**  
**ritter Markant05**

### RUS

- a. сетевой шнур
- b. дисковый нож
- c. запор для ножа
- d. упорная панель
- e. держатель для остатков продуктов  
салазочное дно
- g. защита для большого пальца
- h. намотка для шнура
- j. колесико для регулировки толщины нарезки
- k. скользящий переключатель
- l. вариорегулировка
- m. плата для раскладывания

Откройте схемы на передней и задней страницах обложки, на которых изображены прибор и его использование.

### **Важные указания по технике безопасности**

- Опасность травмирования: дисковый нож – очень острый!
- Прибор следует подключать только к источнику переменного тока с напряжением 230 вольт.
- Вилку следует всегда вытаскивать из розетки в случае неполадок в работе и перед каждой чисткой. Не следует тянуть за сетевой шнур.
- Не следует использовать прибор с мокрыми руками или стоя на мокром полу. Не пользуйтесь прибором, если он влажный или мокрый. Не пользуйтесь прибором на улице.
- Устанавливайте и храните прибор вне досягаемости детей. Дети не в состоянии распознать опасности, которые могут возникнуть в обращении с электрическими и режущими приборами. Поэтому не позволяйте детям «играться» с прибором, либо обслуживать его.
- Работайте с прибором только после того, как вы его надежно установили.
- Прибор следует использовать исключительно для нарезки обычных продуктов питания, ни в коем случае нельзя использовать его в других целях. Не следует нарезать замороженные продукты, кости, продукты с большими косточками, мясо в сетке, а также продукты в упаковке.
- Прибор нельзя использовать без салазок для продукта нарезки и без держателя для остатков продуктов, это позволительно лишь в тех случаях, когда форма или размер продукта исключает их использование.
- Не оставляйте прибор без присмотра во включенном состоянии.
- Дисковый нож продолжает вращаться некоторое время после выключения.
- После использования прибора, регулятор толщины нарезки следует поставить в позицию «0» из соображений техники безопасности.
- Перед чисткой прибор следует выключить – вытащите вилку из розетки и передвиньте упорную панель в позицию «0».
- Не окунайте прибор в воду, а также не подвергайте его воздействию дождя, либо другой влаги. Если же прибор каким-то образом упал в воду – вытащите сначала вилку из розетки, а затем вытаскивайте прибор из воды. После этого отдайте прибор на проверку в один из признанных сервисных отделений перед тем, как продолжить пользоваться прибором.
- При повреждении каких-либо деталей прибора или сетевого шнура, немедленно прекратите использование прибора. Пошлите прибор со всеми деталями в сервисную службу фирмы «ritter».
- Используйте исключительно только те принадлежности, которые прилагаются к прибору
- Прибор следует использовать только в домашних условиях, не в коммерческих.
- За возможный ущерб, возникший при использовании прибора не по назначению или при неправильном пользовании прибором, изготовитель ответственность не несет.

### **ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ**

Осторожно вытащите прибор из упаковки. Снимите все детали упаковки и храните их вместе с коробкой.

Почистите прибор перед тем, как он вступит в контакт с продуктами питания (смотрите пункт ЧИСТКА ПРИБОРА).

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установите прибор на ровной нескользкой подкладке в непосредственной близости с розеткой. Вытащите из платы для раскладывания (m) через верх друг за другом держатель для остатков (e), защиту для большого пальца (g) и салазочное дно (f).

Защиту для большого пальца (g) вставьте в паз салазочного дна (f), продвиньте ее в направлении, указанном стрелкой. Смотайте необходимую длину сетевого шнура (a) с намотки длины шнура (h) под прибором. Выступающий шнур зажмите в предусмотренный для этого прорез, чтобы он не стал источником опасности. Вставьте вилку в розетку.

Переместите плату для раскладывания в рабочую позицию.

Салазки для продукта нарезки приложите наискосок по направляющему пазу сбоку на плате для раскладывания и повернуть.

Держатель для остатков продуктов (e) насадить на защиту для большого пальца (g).

## РЕЗКА

Прибор можно включать и выключать скользящим переключателем (k) в двух режимах:

- Короткий режим работы: скользящий переключатель продвинуть вперед до упора. Дисковый нож вращается все время пока переключатель держится в этой позиции.
- Завершение короткого режима работы: отпустить переключатель и подождать, пока дисковый нож не прекратит вращаться.
- Постоянный режим работы (максимально пять минут): скользящий переключатель продвинуть вперед за упор до западения. Дисковый нож вращается, при этом не нужно все время держать переключатель.
- Завершение постоянного режима работы: вытащить и отпустить переключатель и подождать, пока дисковый нож не прекратит вращаться.

Толщину нарезки можно регулировать до 14 мм. Поверните колесико для регулирования толщины нарезки (j) в позицию с желаемой толщиной нарезки.

Только у markant 05: Этот прибор располагает регулировкой для настройки скорости нарезки. Для мягких продуктов следует использовать низкую скорость, для твердых высокую. Настройте скорость нарезки с помощью регулировки (l) в соответствии

с нарезаемым продуктом: двигайте вариорегулировку в направлении, обозначенном стрелкой для повышения скорости нарезки.

Положите продукт для нарезки на салазки. Придавите его слегка держателем для остатков продуктов (e) к упорной панели (d). Включите прибор и ведите продукт, слегка продвигая его по направлению к дисковому ножу (b). После каждого использования устанавливайте упорную панель в позицию «0», чтобы закрыть острый дисковый нож.

Берегите свои руки, всегда используя салазки для продукта нарезки и держатель для остатков. Исключение: слишком большой нарезаемый продукт.

## ЧИСТКА ПРИБОРА

Прибор следует время от времени основательно чистить, поскольку портящиеся остатки на приборе и за дисковым ножом (b) могут приохнуть. Полностью смонтируйте салазки для продукта нарезки и вымойте все детали вручную в теплой воде, ни в коем случае не в посудомоечной машине. Протрите корпус влажной тряпкой. При этом не следует использовать средства для чистки, мочалки с грубыми поверхностями и жесткие щетки.

Снять дисковый нож (b): запор для ножа (c) следует повернуть по часовой стрелке.

Возьмите дисковый нож за центр вращения и вытащите его. Промойте его в теплой воде вручную, ни в коем случае не в посудомоечной машине. Корпус за ножом следует почистить сухой тряпкой / кисточкой.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Перед утилизацией отрежьте сетевой шнур и отдайте прибор на утилизацию соответствующую экологическим нормам.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Специально для нарезки мяса, колбасы и ветчины мы можем поставить дисковый нож без зубчиков.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

НАПРЯЖЕНИЕ-----230 ВОЛЬТ

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ----- 65 ВАТТ

### Гарантия

Мы предоставляем гарантию на дефекты материалов и изготовления на срок 24 месяца со дня продажи через розничную сеть .

Дефекты, возникшие по вине изготовителя ,бесплатно устраняются в течении 21-го дня со дня предъявления потребителем требований об устранении недостатков изделия , при следующих условиях :

- имеется в наличии гарантийный талон с указанием в нем даты продажи , подписи покупателя, штампа торгового центра ;
- изделие предоставляется в чистом виде , без следов самостоятельного вскрытия, механических повреждений.

Замена или ремонт техники в течении гарантийного срока не продляет срок гарантии самого изделия или запчасти .

Гарантия не распространяется:

- на случаи ущерба, вызванного неправильным использованием изделия. **Прибор следует использовать только в домашних условиях, не в коммерческих.**
- на быстроизнашивающиеся части ( заостренность ножа )
- на дефекты, о которых покупатель знал в момент покупки
- на случаи собственной вины покупателя.

Товар сертифицирован –электроромтерезка , ООО “Центротест” , № ТС RU С\_DE.АБ 15. В04846, серия 0609928 от26.10.2017 до 25.10.2020 гг

Срок эксплуатации изделия : мин 5 лет

Фирма изготовитель : Риттерверк Гмбх , Индустриштрассе 13

82194-Гроебензель, Германия

Фирма-Импортер: ООО БОЙРЕР, 109451 г. Москва, ул. Перерва 62, корп. 2, офис 3

Сервисный центр: 109451 г. Москва , ул. Перерва ,62 , корп.2

Тел(факс) 495—658 54 90

Изделие \_\_\_\_\_ Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_ Подпись продавца \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

Претензий по внешнему виду  
и комплектности не имею

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

