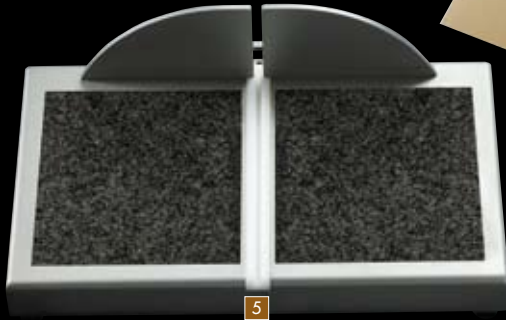


HOTELSLICER®



HANDLEIDING - INSTRUCTIONS FOR USE
BETRIEBSANLEITUNG - NOTICE EXPLICATIVE

HOTELSLICER®



1



2

3



5



4



Gefeliciteerd met de aankoop van de Hotelslicer®!

Nu nog even in elkaar zetten en hij is klaar voor gebruik. De montage van de staande roestvrij stalen geleider (1) is heel simpel: schroef hem met het sterknopje (2) aan de onderzijde vast aan het roestvrij stalen tafelframe (3).

Nu kunt u het mes (4) plaatsen. Houd het mes onder een hoek naar beneden en manoeuvreer het door de uitsparingen. Het mes zal nu niet meer uit de geleider losraken bij normale snijbewegingen.

Schoonmaken

Als u de Hotelslicer wilt schoonmaken, haalt u het mes er met dezelfde beweging uit als u het plaatste. De geleider draait u los met het sterknopje aan de onderzijde. Haal de granieten platen eruit. De platen moet u apart afwassen, alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser. Het apparaat zet u met het brede deel naar boven in de vaatwasser. Zo druipt het vanzelf droog. De geleider zet u rechtop in de vaatwasser. Dan neemt hij de minste ruimte in en blijft er geen water in staan. Het mes kan op elke positie in de vaatwasser worden geplaatst.

Belangrijk!

Het mes gaat op 1/10 millimeter nauwkeurig door de kunststof geleiders. Deze geleiders zetten tijdens de (hete) vaatwascyclus uit en moeten dus eerst afkoelen voordat het mes in de geleider wordt herplaatst. Het mes is bedoeld voor het snijden van brood, alle andere toepassingen kunnen tot ongelukken leiden. Behandel het apparaat met zorg, maak het regelmatig schoon, controleer het kunststof insnijdeel (5) en vervang deze tijdig.

Onderdelen

De losse onderdelen van de Hotelslicer kunt u te allen tijde nabestellen. Houd daarvoor de bestelnummers bij de hand:

natuursteen deel	81-03 500
kunststof slijtstrip	80-00 100
mes	50-01 400



*Kijk voor meer informatie op:
www.hotelslicer.eu*

Congratulations on your purchase of the Hotelslicer®!

All you need to do now is assemble your Hotelslicer ready for use. The upright stainless-steel guide (1) is very easy to fit: simply secure it to the bottom of the stainless-steel frame (3) by tightening the knob (2) at the bottom. Now you are ready to insert the blade (4). Hold the blade downwards at an angle and manoeuvre it through the recesses. The blade will not dislodge from the guide as a result of normal slicing movements.

Cleaning

When you want to clean the Hotelslicer, simply remove the blade in the same way you inserted it. Remove the guide by unscrewing the knob at the bottom. Next, remove the granite slabs. These should be washed separately; all other parts can go in the dishwasher. When placing the Hotelslicer frame in the dishwasher, make sure that the widest part is facing upwards. This will allow it to drip dry. The guide should be placed upright in the dishwasher so that it occupies a minimum of space and does not collect any water. The blade can be placed in any position.

Important!

The blade glides through the plastic guides/recesses with 0.10 millimetre precision. As these guides expand slightly during the hot dishwashing cycle they should be given time to cool off before you replace the blade.

The blade should be used for slicing bread only: any other use may result in accidents.

Please treat the Hotelslicer with care. Clean it regularly and check the plastic wear strip (5), replacing it in good time.

Parts

You can reorder individual parts for the Hotelslicer at any time. Please make sure you have the following order numbers ready:

natural stone part	81-03 500
plastic wear strip	80-00 100
blade	50-01 400



*For further information
please visit our website:
www.hotelslicer.eu*

Herzlichen Glückwunsch zu dem Kauf des Hotelslicers®!

Nur noch zusammenbauen und er ist fertig für den Gebrauch. Die Montage des stehenden Führungselements (1) aus Edelstahl ist sehr einfach: schrauben Sie es mit der Kreuzschlitzschraube (2) an die Unterseite des aus Edelstahl bestehenden Tischrahmens (3).

Nun können Sie das Messer (4) einsetzen. Halten Sie das Messer schräg nach unten und führen Sie es durch die Aussparungen. Das Messer wird sich nun bei normalen Schneidebewegungen nicht mehr aus dem Führungselement lösen.

Reinigen

Um den Hotelslicer reinigen zu können, müssen Sie das Messer mit derselben Bewegung mit der Sie es eingesetzt haben wieder herausnehmen. Das Führungselement können Sie mit der Kreuzschlitzschraube an der Unterseite lösen. Nehmen Sie die Granitplatten heraus. Die Platten müssen Sie von Hand spülen, alle anderen Teile können in die Spülmaschine. Stellen Sie das Gerät mit der breiten Seite nach oben in die Spülmaschine. So trocknet es von selbst. Stellen Sie das Führungselement aufrecht in die Spülmaschine. So nimmt es am wenigsten Platz ein und das Wasser bleibt nicht darin stehen. Das Messer kann in jeder Stellung in die Spülmaschine getan werden.

Wichtig!

Das Messer läuft auf 1/10 Millimeter genau in den Kunststoff-Führungselementen. Diese Führungselemente dehnen sich während des (heißen) Spülvorgangs aus und müssen erst abkühlen, bevor das Messer wieder in das Führungselement gesetzt werden kann.

Das Messer ist zum Schneiden von Brot gedacht, alle anderen Anwendungen können zu Unfällen führen. Behandeln Sie die Maschine mit Sorgfalt, machen Sie sie regelmäßig sauber, kontrollieren Sie die Kunststoff-Führungsschiene (5) und wechseln Sie diese rechtzeitig aus.

Ersatzteile

Die einzelnen Ersatzteile des Hotelslicers können Sie jederzeit nachbestellen. Die Bestellnummern sind:
Naturstein-Teil 81-03 500
Kunststoff Schleifstreifen 80-00 100
Messer 50-01 400



*Schauen Sie für weitere Informationen unter:
www.hotelslicer.eu*

Toutes nos félicitations avec l'achat de votre Hotelslicer® !

Il ne vous reste plus qu'à l'assembler, et elle sera prête à l'emploi. Le montage du guide-lame vertical en acier inoxydable (1) est très simple : vissez-le avec le bouton étoile (2) sur la partie inférieure, au châssis de table en acier inoxydable (3). À présent, on peut mettre le couteau (4) en place. Tenez le couteau sous un angle incliné vers le bas, tout en le manœuvrant à travers les échancrures. Lors de mouvements de coupe normaux, le couteau ne sort plus de son guide-lame.

Nettoyage

Si vous souhaitez nettoyer l'Hotelslicer, dégagez alors le couteau dans le même mouvement que pour le montage. Vous pouvez détacher le guide-lame avec le bouton étoile qui se trouve sur la partie inférieure. Sortez les plaques en granit. Les plaques doivent être lavées séparément, toutes les autres pièces passent au lave-vaisselle. Placez l'appareil dans le lave-vaisselle avec la partie large vers le haut. Ainsi, il séchera bien. Placez le guide droit dans le lave-vaisselle, il prend moins d'espace, et l'eau n'y accumule pas. Le couteau peut être placé de n'importe quelle façon.

Important !

Le couteau passe à une précision de 1/10e de millimètre dans les guides-lames en matière plastique. Ces guides-lames se dilatent lors du cycle de lavage (chaud), et doivent donc d'abord se refroidir avant d'y replacer le couteau.

Le couteau est fait pour couper du pain, toute autre utilisation peut entraîner des accidents. Manipulez l'appareil avec soin, nettoyez-le régulièrement, contrôlez la partie d'incision (5) et remplacez-la à temps.

Pièces

Les pièces détachées du Hotelslicer peuvent à tout moment être commandées. Gardez dans ce but les numéros de commande à portée de main :

Partie en pierre naturelle

81-03 500

Bande d'usure en matière plastique

80-00 100

Couteau

50-01 400



*Pour plus d'informations,
consultez :
www.hotelslicer.eu*



International patented slicing
system nr. 1034665
European model registration
nr. 890496


Qualicasa

QUALICASA B.V.
Van der Waalspark 7
9351 VC Leek (Netherlands)
Tel: +31(0) 594 51 41 44
Fax: +31(0) 594 51 31 22
E-mail: info@qualicasa.nl
Website: www.hotelslicer.eu