



**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Instrukcja obsługi
Handleiding
Mode d'emploi
Manual de instrucciones**

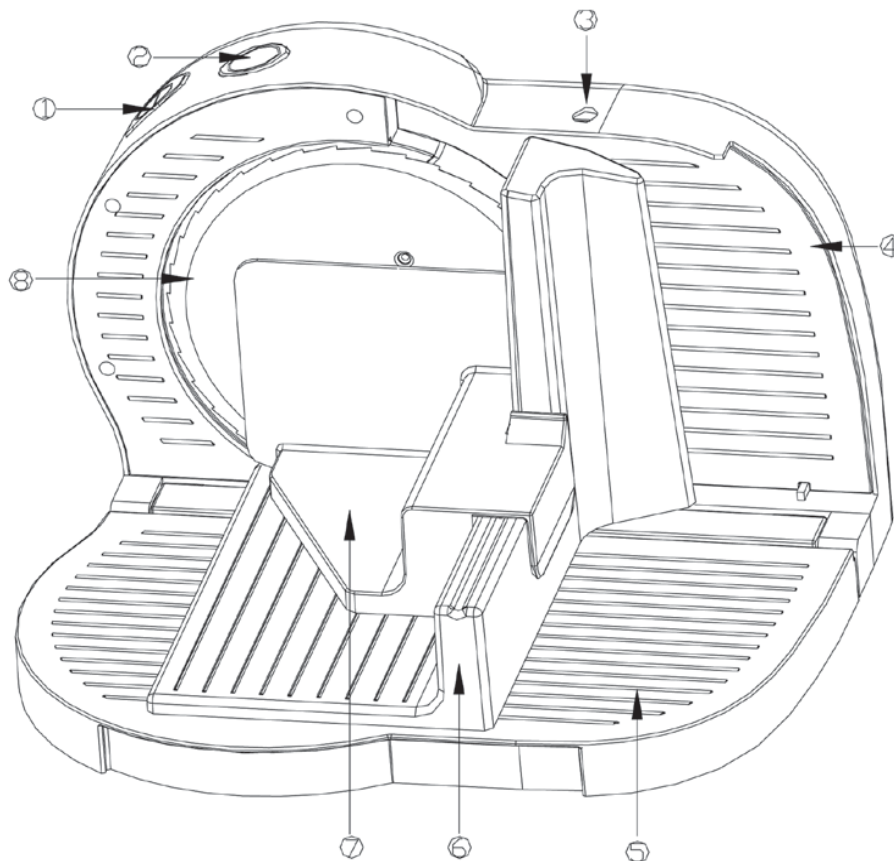


**Allesschneider
Food slicer
Krajalnica żywności
Snijmachine
Trancheuse de cuisine
Cortadora de alimentos**

AS-120R

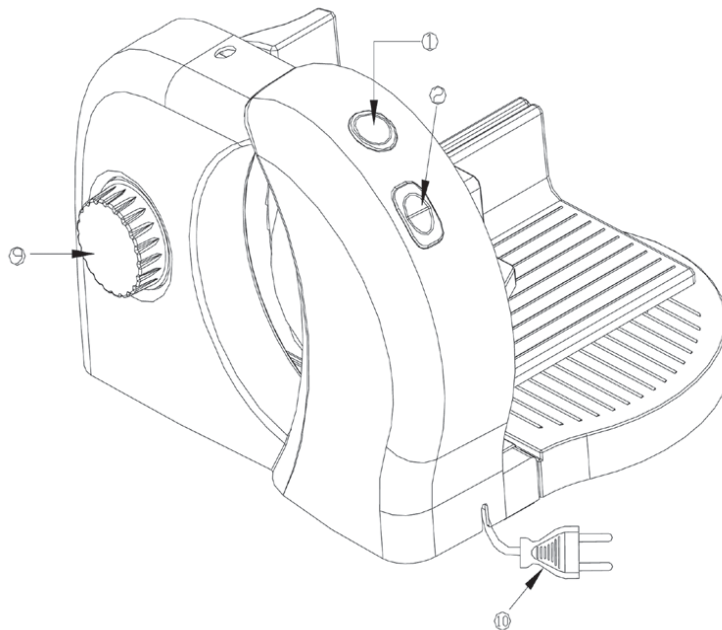
EINFÜHRUNG IN DEN ALLESSCHNEIDER

Dieser Allesschneider eignet sich zum Schneiden von Brot, Schinken aller Art, Wurst, Käse, Gemüse usw.



BESCHREIBUNG

1. Ein/Aus-Taste
2. Sicherheitstaste
3. Schneidrichtung
4. Schneidführung
5. Plattform
6. Schneidschlitten
7. Restehalter
8. Messer
9. Schnittstärkeneinstellung
10. Netzkabel



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Bei Benutzung in der Nähe von Kindern ist ständige Aufsicht erforderlich.
3. Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Teile oder Zube hör anbringen oder entfernen und das Gerät reinigen.
4. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit beweglichen Teilen. Führen Sie Lebensmittel nie mit der Hand zu, sondern benutzen Sie dazu immer mit vollständig montiertem Restehalter und Fingerschutz.
5. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht mehr einwandfrei funktioniert, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Bringen Sie es zwecks Austausch zu dem Händler zurück, bei dem Sie es gekauft haben.
7. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es zur Vermeidung möglicher Gefahren nur vom Hersteller, seinem Kundendienst beauftragten oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

8. Bei Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr.
9. Lassen Sie das Gerät nicht länger als fünf Minuten ununterbrochen laufen. Der Motor könnte überhitzen. Schalten Sie es aus und lassen Sie den Motor mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über eine Kante hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
12. Das Messer ist scharf. Halten Sie es nur an der Messerverriegelung fest. Seien Sie beim Reinigen aufmerksam und vorsichtig.
13. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
15. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
16. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
17. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.

VORBEREITUNG

1. Holen Sie das Kabel aus dem Fach auf der Geräteunterseite und schieben Sie es in den Schlitz. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene und ebene Fläche auf. Klappen Sie die Plattform herunter, nehmen Sie die Auffangschale aus der Halterung und stellen Sie sie auf der Rückseite der Maschine unter das Messer.
2. Setzen Sie den Schneidschlitten auf die Plattform. Der Grat an der Unterseite des Schneidschlittens muss korrekt in den Schlitz der Plattform greifen. Schieben Sie den Schneidschlitten einige Male vor und zurück, um zu prüfen, dass er sich einwandfrei bewegen lässt.
3. Bringen Sie den Schneidguthalter am Schneidschlitten an.

4. Stellen Sie die Schnittstärke ein, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn (dickere Scheiben) oder gegen den Uhrzeigersinn (dünnere Scheiben) verstellen.

BETRIEB

VORSICHT: BENUTZEN SIE IMMER DEN SCHNEIDSCHLITTEN UND DEN SCHNEIDGUTHALTER

1. An einer Steckdose mit 230 Volt Wechselspannung anschließen.
2. Schneidgut auf den Schneidschlitten legen und gegen die Schneidführung drücken. Den Schneidschlitten mit der linken Hand zu sich heran ziehen.
3. Zum Einschalten des Geräts mit dem Daumen der linken Hand die Sicherheitstaste und mit dem Zeigefinger die EIN/AUS-Taste gleichzeitig drücken.
4. Wenn sich das Messer dreht, den Schneidguthalter so anfassen, dass sich der Daumen zum Schutz hinter der Schutzvorrichtung befindet. Zum Schneiden das Lebensmittel in Richtung Messer schieben. Den Schlitten stetig vor und zurück schieben. Das Schneidgut ständig gegen die Führung drücken, um gleichmäßige Scheiben zu erzielen.
5. Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Bei der Lagerung zur Sicherheit und zum Schutz des Messers den Einstellknopf so drehen, dass Schneidführung und Messer miteinander ausgerichtet sind.

REINIGEN

ALLESSCHNEIDER VON DER SPANNUNGSVERSORGUNG ABTRENNEN

- Alle Schneidteile zwecks gründlicher Reinigung entfernen. Mit einem weichen Tuch und etwas Seifenwasser oder Reinigungsspray reinigen. Abspülen und trocknen. Benutzen Sie nie Stahlwolle oder Scheuerpulver an den Geräteteilen. Geben Sie keine Teile des Allerschneiders in die Geschirrspülmaschine.
- Der motor befindet sich im Gehäuse. Nie in Wasser tauchen.
- Der motor muss nicht geölt werden.
- Zum Reinigen die Teile in der gezeigten Reihenfolge entfernen. Wie angegeben reinigen. In umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

SCHNEIDSCHLITTEN:

Schneidguthalter herunterschieben und Schneidschlitten von der

Plattform abheben.

PLATTFORM:

Plattform hockklappen. Scharniergriff nach links drücken und die Plattform von der Grundplatte abziehen.

EDELSTAHLMESSER:

Netzstecker ziehen: Messerverriegelung gegen den Uhrzeigersinn drehen und vorsichtig herausheben. Einsetzen: Beide Laschen der Messerverriegelung mit den Schlitzen im Motorgehäuse ausrichten und im Uhrzeigersinn drehen. Darauf achten, dass die Verzahnung einrastet.

Hinweis: Achten Sie bei der Lagerung zur Sicherheit und zum Schutz des Messers darauf, dass Schneidführung und Messer miteinander ausgerichtet sind.

ANTI-RUTSCH-FÜSSE:

Mit einem fettlösenden Reiniger wie Alkohol oder Fensterreiniger reinigen.

LAGERUNG

1. Schneidführung und Messer miteinander ausrichten.
2. Plattform hochklappen. Kabel im entsprechenden Fach der Bodenplatte verstauen.

HINWEISE ZUR OPTIMALEN BENUTZUNG DES ALLESSCHNEIDERS

- Fleisch lässt sich in dünne Scheiben schneiden, wenn es gründlich durchgekühlt ist.
- Das Fleisch darf keine Knochen enthalten. Früchte dürfen keine Kerne enthalten.
- Lebensmittel mit uneinheitlicher Textur (z. B. Fisch und dünne Steaks) lassen sich häufig nur schwer schneiden. Lassen Sie sie vor dem Schneiden etwas gefrieren.
- Zum Einmachen können Sie mit dem Alleschneider Gurken und Zwiebeln für leckere Mixed Pickles zuschneiden, oder Äpfel zum Backen, oder Gemüse zum Einfrieren...

BRATEN: Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken

Bevor Sie einen heißen (knochenlose) Braten aufschneiden, nehmen Sie ihn aus dem Ofen und lassen ihn 15 bis 20 Minuten lang abkühlen. So bleibt er saftig und lässt sich ohne auseinanderzufallen schneiden. Schneiden Sie den Braten ggf.

kleiner, damit er auf den Schneidguthalter passt. Falls der Braten eingeschnürt ist, schalten Sie den Motor aus und entfernen die Schnüre nacheinander, wenn sie sich dem Messer nähern.

Besonders dünne Scheiben für Corned Beef oder frische Rinderbrust

Lassen Sie die gekochte Rinderbrust über Nacht im Kochsud abkühlen. Lassen Sie den Braten vor dem Aufschneiden abtropfen und fangen Sie das Bratfett auf. Trocknen Sie ihn mit Küchenkrepp ab. Entfernen Sie überschüssiges Fett. Schneiden Sie den Braten in der gewünschten Dicke auf. Legen Sie die Scheiben zum Aufwärmen auf eine hitzebeständige Platte und befeuchten Sie sie etwas mit dem aufgefangenen Bratfett. Erhitzen Sie sie bei 150°C 30 Minuten lang im Ofen.

Käse

Vor dem Aufschneiden gründlich durchkühlen. Mit Folie abdecken, damit er nicht austrocknet. Lassen Sie den Käse vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen – dies verstärkt das natürliche Aroma.

Kalte Aufschnitte

Kalte Aufschnitte bleiben länger frisch und aromatisch, wenn sie nur nach Bedarf aufgeschnitten werden. Für optimale Resultate zuvor gut durchkühlen lassen. Vor dem Aufschneiden etwaige Kunststoffe oder sonstige Verpackungen entfernen. Gleichmäßig und behutsam Druck ausüben, um einheitliche Scheiben zu erzielen.

Gemüse und Früchte

Mit dem Alleschneider können Sie zahlreiche Gemüse- und Früchtesorten schneiden, einschließlich Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Kohl, Auberginen, Kürbis und Zucchini. Kartoffeln lassen sich dicker für Aufläufe oder dünner für Chips zuschneiden. Auch frische Ananas lässt sich aufschneiden. Entfernen Sie dazu zuvor den oberen und unteren Teil der Ananas.

Brot, Kuchen und Kekse

Frisch gebackenes Brot sollte vor dem Aufschneiden abkühlen. Benutzen Sie Brot vom Vortag oder altbackenes Brot, um besonders dünne Scheiben zum Toasten aufzuschneiden. Der Alleschneider eignet sich ideal für alle Arten von Partybrot, Rühr- und Fruchteuchen. Um besonders dünne Keksscheiben herzustellen, lassen Sie den Teig im Kühlschrank durchkühlen.

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung: 230 V ~50 Hz

Leistungsaufnahme: 150 W

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

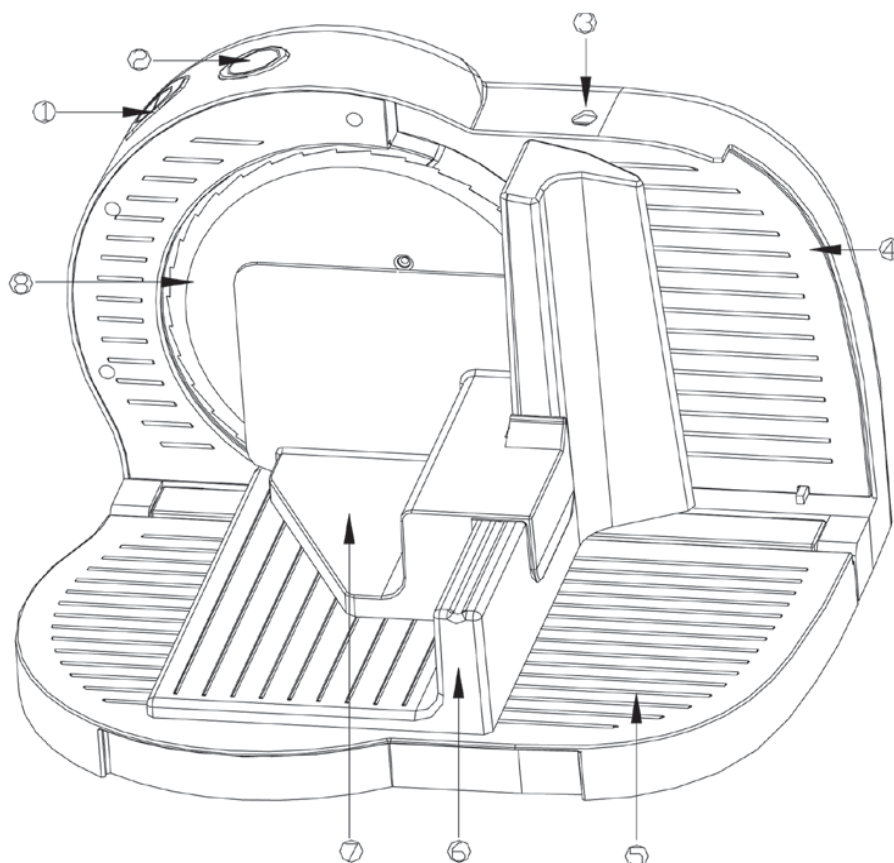


Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2002/96/EC) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

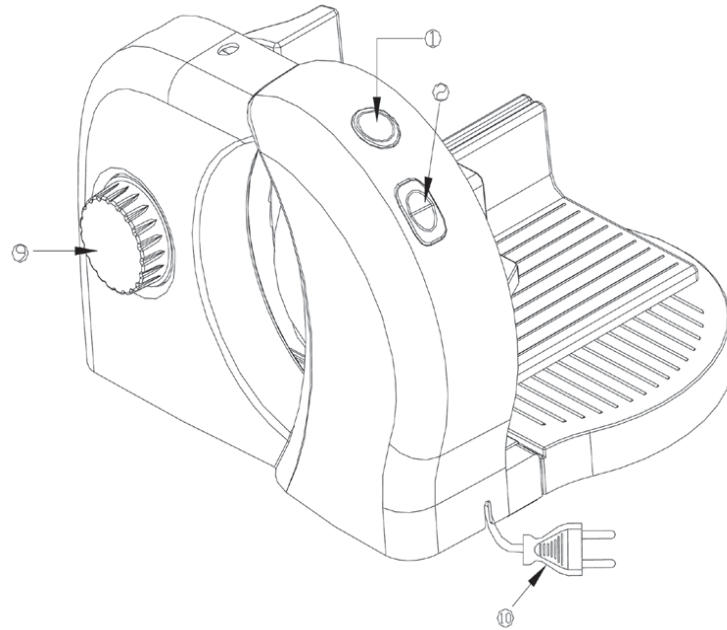
KNOWYOURFOODSLICER

Your foodslicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, sausage, cheese, vegetables, etc.



DESCRIPTION

1. On/Off Button
2. Safety Button
3. Thickness Direction
4. Thickness Guide
5. Platform
6. Sliding Feed Table
7. Piece Holder
8. Serrated Blade
9. Thickness Adjusting Knob
10. Power Cord



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. always use completely assembled slicer with food carriage and food pusher.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid to a hazard.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not operate the machine more than 5 minutes. The motor

may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.

10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
15. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PREPARING TO SLICE

1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot, Position slicer on a clean, dry and smooth surface. Fold down platform, remove food collection tray from its storage position and put it under the blade at the back to the food slicer.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of food carriage should fit into slot of platform properly. Move food carriage back and forth a few times to ensure movement.
3. Place food pusher on back of food carriage.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob clockwise for thicker slices and counter-clockwise for thinner slices.(fig.1)

OPERATION

CAUTION: ALWAYS USE FOOD CARRIAGE AND FOOD PUSHER

1. Plug into 230 volt AC outlet.
2. Place food to be sliced on food carriage and press it against thickness guide. Then pull food carriage toward you by left hand. (fig.2)

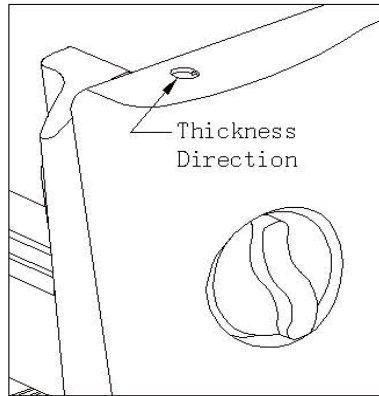


fig.1

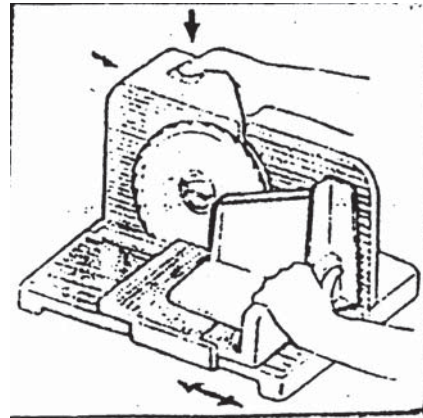


fig.2

3. In order to start the appliance press safety button by left hand thumb and ON/OFF-button by index finger and keep both depressed.
4. When blade is rotating; keep thumb protected behind thumb guard when hold food pusher. Slice food carriage forward toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slices.
5. When finished slicing, unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thinness adjusting knob to align thickness guide with blade.

CLEANING

UNPLUG SLICER FROM OUTLET

All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.

- Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.
- Motor is concealed in housing. Never submerge in water.
- Motor never needs oiling.
- For easier cleaning, remove all parts in order shown. Wash as directed. Replace in reverse sequence.

FOOD CARRIAGE: Slide food pusher off and lift food carriage from platform.

PLATFORM: Fold up platform. Push the hinge handle to left and pull out the platform from base.

STAINLESSBLADE: Unplug slicer. Turn blade lock counter clock wise and lift out carefully. To replace. Align both tabs of blade lock with slots of motor housing and turn clockwise to secure.

Be sure gears engage. (fig.3)

Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

NON-SLIP FEET: Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

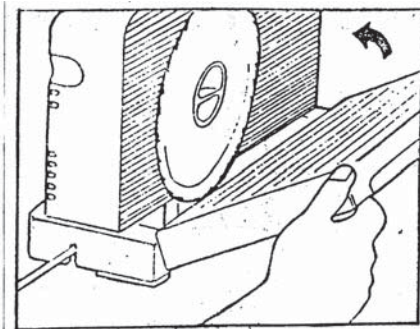


Fig.3

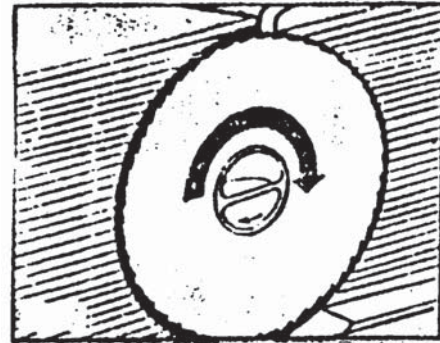


fig.4

STORAGE

1. Align thickness guide with blade.
2. Fold up platform. Wrap cord in storage area on bottom of slicer. (fig.4)

USEYOURFOODSLICER FORBESTRESULT

- To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
- Meats should be boneless. Fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture - like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles...apples for pies...vegetables for the freezer.

HOTROASTS: Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham

When slicing warm boneless roasts, remove from oven and let set 15 to 20 minutes before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket

Chill cooked brisket over night in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well-chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat drippings. Heat in 300 °F oven for 30 minutes.

Cheese

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, allow cheese to reach room temperature—this enhances the natural flavor.

Cold Cuts

Cold cuts keep longer and retain flavour if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetables and Fruits

Your slicer is “made to order” for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potatoes may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

Breads, Cakes and Cookies

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin slices for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

Technical Data

Voltage supply: 230V~50Hz

Power input: 150 Watt

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

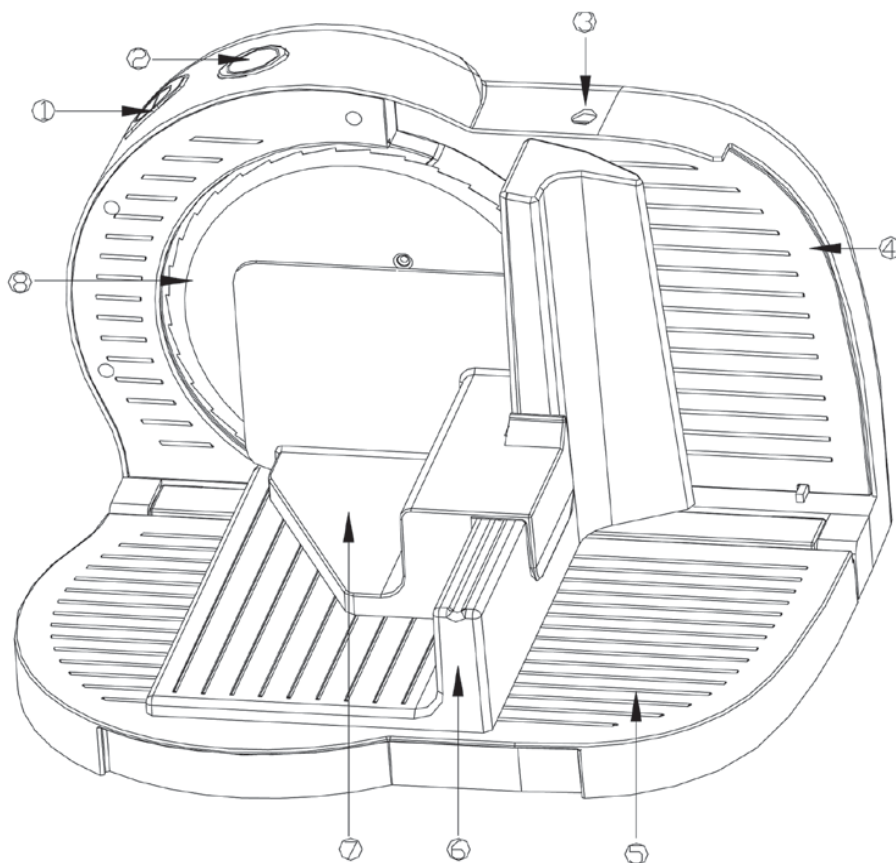


The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

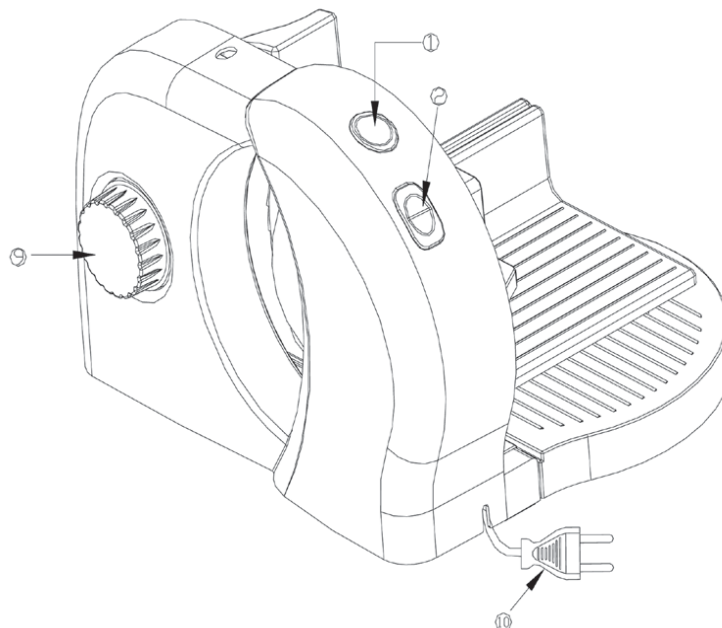
The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

PODSTAWOWE INFORMACJE O KRAJALNICY

Krajalnica służy do krojenia chleba, wszelkiego rodzaju szynek, kiełbas, sera, warzyw itp.

**OPIS**

1. Przycisk Wł./Wył.
2. Przycisk bezpieczeństwa
3. Kierunek grubości
4. Regulator grubości
5. Stolik
6. Sanie do podawania produktu
7. Popychacz produktu
8. Tarcza tnąca z falistym ostrzem
9. Pokrętko regulacji grubości
10. Przewód zasilania



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Przeczytać całą instrukcję.
2. Jeśli urządzenie będzie wykorzystywane w obecności dzieci, należy bezwzględnie zapewnić nadzór osoby dorosłej.
3. Wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy nie będzie ono używane, przed montażem i demontażem akcesoriów oraz przed czyszczeniem.
4. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Nigdy nie trzymać ciętego produktu ręką, zawsze używać całkowicie zmontowanej krajalnicy, z saniami i popychaczem produktu.
5. W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie. W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
6. Nie używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie nie działa poprawnie, jak również w przypadku gdy upadło na ziemię lub zostało uszkodzone w inny sposób. Oddać urządzenie do sklepu, w którym zostało zakupione, w celu wymiany.
7. Jeśli dostarczony przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w autoryzowanym serwisie lub zlecić wymianę innej odpowiednio wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia ryzyka.
8. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.

9. Nie używać maszyny przez dłużej niż 5 minut. Silnik może się przegrzać. Wyłączyć przełącznik zasilania i poczekać przez co najmniej 30 minut, aż silnik ostygnie.
10. Nie używać urządzenia na otwartym powietrzu.
11. Nie dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub innego blatu, nie może też dotykać gorących powierzchni.
12. Tarcza tnąca jest bardzo ostra. Trzymać tylko za mocowanie tarczy. Podczas czyszczenia obchodzić się z tarczą bardzo ostrożnie.
13. Nie używać urządzenia do celu niezgodnego z jego przeznaczeniem.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
15. Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
16. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
17. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.

PRZYGOTOWANIE DO CIĘCIA

1. Odwinąć przewód ze spodu krajalnicy i włożyć w wycięcie. Postawić krajalnicę na czystej, suchej i równej powierzchni. Rozłożyć stolik, wyjąć tackę na pokrojony produkt ze schowka i podłożyć pod ostrze z tyłu krajalnicy.
2. Umieścić sanie na stoliku. Występ na spodzie sań powinien wpasać się w szczelinę stolika. Przesunąć sanie kilka razy do przodu i do tyłu, aby sprawdzić, czy sprawnie się przesuwają.
3. Umieścić popychacz produktu z tyłu sań.
4. Wybrać żądaną grubość krojenia, obracając pokrętło regulacji grubości w prawo (grubsze plastry) lub w lewo (cieńsze plastry).

OBSŁUGA

UWAGA: ZAWSZE UŻYWAĆ SAŃ I POPYCHACZA PRODUKTU

1. Podłączyć do gniazdka 230 V AC.
2. Umieścić krojony produkt na saniach i docisnąć go do regulatora grubości. Lewą ręką pociągnąć sanie do siebie.
3. Aby włączyć urządzenie, kciukiem lewej ręki nacisnąć przycisk bezpieczeństwa, a palcem wskazującym przycisk wł./wył. i trzymać naciśnięte oba przyciski.
4. Gdy tarcza tnąca się obraca, podczas trzymania popychacza chroń kciuk za osłoną kciuka. Przesunąć sanie do przodu w kierunku tarczy. Stałymi, spokojnymi ruchami przesuwaj sanie do przodu i do tyłu. Aby uzyskać plastry o równej grubości, cały czas delikatnie dociskaj produkt do regulatora grubości.
5. Po zakończeniu krojenia wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka. W celu zachowania bezpieczeństwa i ochrony tarczy tnącej podczas przechowywania, obrócić pokrętło regulacji grubości tak, aby zrównać regulator grubości z krawędzią tarczy.

CZYSZCZENIE

WYCIĄGNAĆ WTYCZKĘ KRAJALNICY Z GNIAZDKA

- W celu dokładnego wyczyszczenia rozmontować wszystkie przesuwne części. Umyć je za pomocą miękkiego zmywaka lub gąbki oraz łagodnego roztworu detergentu lub środka czyszczącego w sprayu. Opłukać i wysuszyć.
- Nigdy nie używać drucianego zmywaka ani proszku do szorowania. Nie myć żadnej części krajalnicy w zmywarce.
- Silnik jest schowany w obudowie. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Silnik nie wymaga smarowania przez cały okres eksploatacji.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie, zdemontować wszystkie części we wskazanej kolejności. Umyć zgodnie z instrukcją. Zmontować ponownie w odwrotnej kolejności.

SANIE:

Zsunąć popychacz z urządzenia i podnieść sanie ze stolika.

STOLIK:

Złożyć stolik. Popchnąć uchwyt zawiasu w lewo i wyciągnąć stolik z podstawy.

TARCZA TNĄCA ZE STALI NIERDZEWNEJ:

Odłączyć krajalnicę od gniazdka: Przekręcić blokadę tarczy w lewo i ostrożnie wyjąć tarczę. Ponowne zakładanie: Wyrównać obie

wypust ki blokady tarczy względem szczelin w obudowie silnika, przekręcić w prawo, aby zabezpieczyć. Upewnić się, że zębatki się zazębiły.

Uwaga: Zawsze ustawiać regulator grubości w jednej linii z krawędzią tarczy, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika i chronić tarczę podczas przechowywania.

ANTYPOŚLIZGOWE NÓŻKI:

Oczyścić środkiem odtłuszczającym, takim jak alkohol lub płyn do mycia szyb.

PRZECHOWYWANIE

1. Zrównać regulator grubości z krawędzią tarczy.
2. Złożyć stolik. Zwinąć przewód w schowku na spodzie krajalnicy.

OPTYMALNE KORZYSTANIE Z KRAJALNICY

- Aby kroić mięso na cienkie plastry, przed krojeniem należy je dokładnie schłodzić.
- Mięso powinno być bez kości. Owoce nie powinny zawierać pestek.
- Produkty o niejednolitej powierzchni - takie jak ryby i steki - zazwyczaj trudno się kroić. Przed krojeniem należy je częściowo zamrozić.
- W czasie robienia przetworów krajalnicy można użyć do krojenia ogórków i cebuli na pyszne konserwy, jabłek na ciasta i warzyw do mrożenia.

MIĘSA PIECZONE NA CIEPŁO: *Wołowina, wieprzowina, jagnięci-na, indyk, szynka*

Przed krojeniem pieczonych mięs na ciepło bez kości wyjąć je z piekarnika i poczekać 15-20 minut, aż przestygną. Dzięki temu zachowają więcej naturalnych soków i będą się kroić równo, bez kruszenia. Jeśli to konieczne, przeciąć pieczeń tak, aby zmieściła się na saniach. Jeśli pieczeń jest obwiązana nicią, wyłączyć silnik i zdejmować nici pojedynczo, gdy zbliżają się do tarczy.

Bardzo cienko krojona wołowina peklowana lub świeży szponder wołowy

Schłodzić gotowany szponder przez noc we własnym sosie. Przed krojeniem odsączyć szponder, zachować sos z gotowania. Osuszyć papierowym ręcznikiem. Usunąć nadmiar tłuszczu. Kroić dobrze schłodzony szponder na plastry o wybranej grubości. Aby podać na

gorąco, położyć plastry na tacy odpornej na wysoką temperaturę, polać małą ilością sosu z gotowania. Podgrzewać w piekarniku w temperaturze 150°C przez 30 minut.

Ser

Przed krojeniem dobrze schłodzić. Owinąć folią, aby nie wysychał. Przed podaniem poczekać, aby ser osiągnął temperaturę pokojową –to wzmocni jego naturalny aromat.

Wędliny

Wędliny pozostają dłużej przydatne do spożycia i zachowują aromat, jeśli będą odpowiednio pokrojone. Aby uzyskać najlepsze efekty, wędliny należy najpierw schłodzić. Przed krojeniem zdjąć plastikowe i twarde otoczki. Aby uzyskać jednorodne plastry, delikatnie dociskać wędlinę ze stałą siłą.

Warzywa i owoce

Krajalnica nadaje się do krojenia wielu różnych warzyw i owoców, m.in. ziemniaków, pomidorów, marchewek, kapusty (na sałatkę), ba kłazanów, dyni i cukinii. Ziemniaki można kroić grubo do zapiekanek lub cienko na chipsy. Można też łatwo pokroić ananasa. Odciąć czubek i pokroić na plastry o potrzebnej grubości.

Pieczyno, ciasta i ciastka

Świeżo upieczony chleb przed krojeniem powinien ostygnąć. Do krojenia bardzo cienkich kromek na tosty używać wczorajszego lub lekko czerstwego chleba. Krajalnica jest doskonała do wszelkiego rodzaju pieczywa smakowego, ciast domowych i placków z owocami. Aby pokroić zagniecione ciasto na cienkie ciasteczka, schłodzić je w odówce i pokroić na żadaną grubość.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 230V ~ 50Hz

Zużycie mocy: 150 W

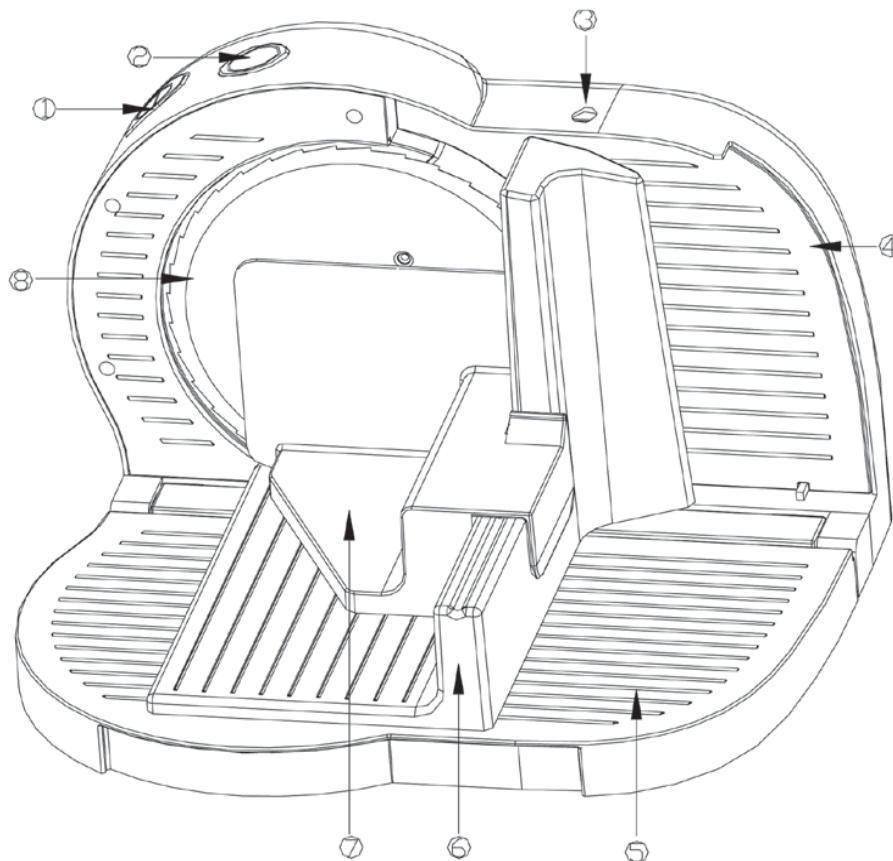
Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



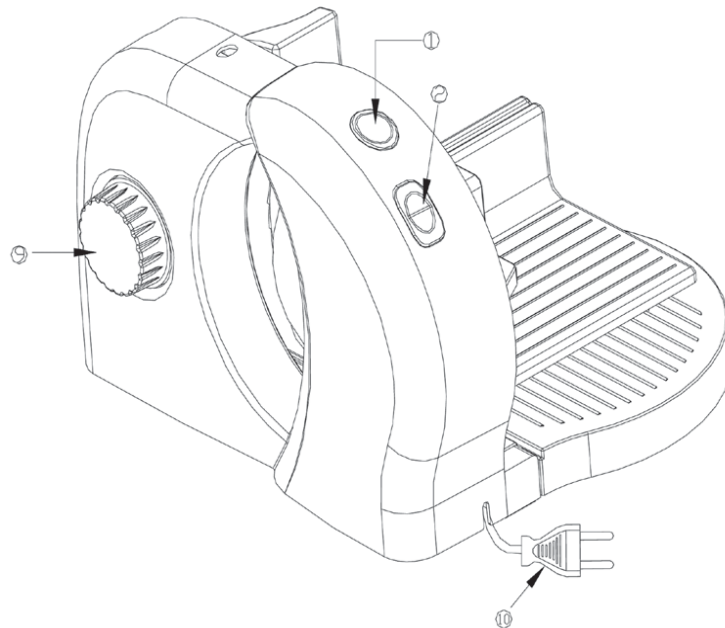
Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności. Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2002/96/EC) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzuceniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

INFORMATIE SNIJMAC

De snijmachine is geschikt voor het snijden van brood, alle soorten ham, worst, kaas, groenten etc.

**BESCHRIJVING**

1. Aan/uit-knop
2. Veiligheidsknop
3. Snijdikte-indicator
4. Snijdiktegeleider
5. Plateau
6. Toevoerslede
7. Voedselhouder
8. Kartelmes
9. Instelknop snijdikte
10. Netsnoer



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Lees alle instructies.
2. Bij gebruik van dit apparaat nabij kinderen dient u altijd toezicht te houden.
3. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, gaat schoonmaken of onderdelen toevoegt/verwijdert.
4. Raak de bewegende onderdelen niet aan. Nooit voedsel met de hand plaatsen. Gebruik altijd de compleet gemonteerde snijmachine met toevoerslede en drukplaat.
5. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen mag u het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen.
6. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker is beschadigd, als het apparaat niet goed functioneert, is gevallen of is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de winkel voor een vervanging.
7. Om het gevaar op ongevallen te vermijden, mag een beschadigde netkabel alleen door de fabrikant, een voor de fabrikant werkende technicus of een vergelijkbare deskundige persoon worden vervangen.
8. Het gebruik van onderdelen die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
9. Gebruik de machine niet langer dan 5 minuten achter elkaar. De motor kan oververhit raken. Schakel de machine uit en laat de

- motor van het apparaat minstens 30 minuten afkoelen.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
 11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met een warm oppervlak.
 12. Het mes is scherp. Alleen vasthouden bij de mesvergrendeling. Voorzichtig hanteren bij het schoonmaken.
 13. Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
 14. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 15. Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 16. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
 17. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.

VOORBEREIDEN OM TE GAAN SNIJDEN

1. Haal het netsnoer uit de onderzijde van de snijmachine. Plaats de snijmachine op een schone, droge en stabiele ondergrond. Klap het plateau naar beneden, verwijder de voedselopvangschaal uit de opbergpositie en plaats het onder het mes aan de achterzijde van de snijmachine.
2. Plaats de toevoerslede op het plateau. De rand aan de onderzijde van de toevoerslede correct in de sleuf plaatsen. Schuif de toevoerslede een aantal keer op een neer om te kijken of alles naar behoren werkt.
3. Plaats de drukplaat op de achterzijde van de toevoerslede.
4. Kies de gewenste snijdikte door de instelknop rechtsom te draaien voor dikkere plakjes en linksom voor dunnere plakjes.

BEDIENING

LET OP: GEBRUIK ALTIJD DE TOEVOERSLEDE EN DE DRUKPLAAT

1. Steek de stekker in een standaard stopcontact van 230 V.
2. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de toevoerslede en druk tegen de snijdiktegeleider aan. Trek dan de toevoerslede met uw

- linkerhand naar u toe.
3. Om de machine te starten, drukt u met uw linkerduim op de veiligheidsknop en uw wijsvinger op de AAN/UIT-knop. Houd beide knoppen ingedrukt.
 4. Als het mes draait, houdt u uw duim achter de duimbescherming bij het hanteren van de drukplaat. Schuif de toevoerslede naar voren tegen het mes. Beweeg de toevoerslede recht naar voren en naar achteren. Houd het voedsel licht tegen de geleider gedrukt voor gelijkmatige plakjes.
 5. Haal de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met snijden. Voor uw veiligheid en de bescherming van de messen bij het opbergen, draait u de instelknop voor de snijdikte op de kleinste stand zodat de geleider samenvalt met het mes.

REINIGING

HAAL DE STEKKER VAN DE SNIJMACHINE UIT HET STOPCONTACT

- Verwijder alle snijonderdelen om goed te kunnen reinigen. Gebruik een zachte spons met een afwasmiddel of een schoonmaak spray. Afspoelen en droogmaken.
- Maak de snijmachine nooit schoon met staalwol of een schuurmiddel. De onderdelen van de snijmachine zijn niet vaatwasserbestendig.
- De motor bevindt zich in de behuizing. Dompel het apparaat nooit onder in water.
- De motor hoeft niet gesmeerd te worden.
- Om gemakkelijker te kunnen schoonmaken, verwijdert u alle onderdelen in de aangegeven volgorde. Maak de onderdelen schoon zoals aangegeven. Plaats de onderdelen terug in omgekeerde volgorde.

TOEVOERSLEDE:

Schuif de toevoerslede van het plateau en verwijder deze.

PLATEAU:

Klap het plateau omhoog. Druk de hendel aan de linkerzijde in en til het platform van de voet.

ROESTVRIJSTALEN MES:

Haal de stekker uit het stopcontact: Draai het mes linksom in en til het er voorzichtig uit. Terugplaatsen: Plaats de nokjes van de mesvergrendeling in de sleuven van de motorbehuizing en draai deze rechtsom om het mes te vergrendelen. Zorg dat de nokjes vastklikken.

Opmerking: Voor uw veiligheid en de bescherming van het mes tijdens opslag altijd de instelknop voor de snijdikte op de kleinste stand draaien zodat de snijdiktegeleider samenvalt met het mes.

ANTI-SLIP VOETJES:

Maak deze schoon met een ontvettend schoonmaakmiddel, zoals alcohol of een ruitenspray.

OPBERGEN

aan de onderzijde van de snijmachine.

1. Zorg dat de snijdiktegeleider samenvalt met het mes.
2. Klap het plateau omhoog. Plaats het netsnoer in de opbergruimte

TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN MET UW SNIJMACHINE

- Plaats vlees in de koelkast om het in flinterdunne plakjes te kunnen snijden.
- Vlees mag geen botten bevatten. Fruit mag geen pitten bevatten.
- Verswaren met een zachte structuur, zoals vis en dunne plakken vlees, zijn vaak lastig om te snijden. Plaats deze even in de vriezer voordat u gaat snijden.
- Gebruik de snijmachine om komkommers en uien fijn te snijden voor zelfgemaakt tafelzuur...appels voor taarten...groente voor in de vriezer.

WARME BRAADSTUKKEN: Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, kalkoen, ham

Bij het snijden van warme braadstukken zonder bot: uit de oven halen en 15 tot 20 minuten laten rusten alvorens te gaan snijden. Dan blijven de natuurlijke vleessappen behouden en kunnen er mooie plakken gesneden worden. Snijd het braadstuk indien nodig eerst op het formaat van de opvangschaal. Als het braadstuk bijeen wordt gehouden door vleestouw, schakelt u de motor uit en verwijdert u de touwtjes stuk voor stuk bij het mes.

Extra fijn gesneden cornedbeef of klapstuk

Laat het gekookte klapstuk een nacht afkoelen in het eigen kookvocht. Voor het snijden het braadvocht afgieten en bewaren. Het vlees droogwrijven met keukenpapier. Overtollig vet verwijderen. Het gekoelde klapstuk in de gewenste dikte snijden. Om het vlees

warm te serveren de plakjes op een warmtebestendige schaal leggen en wat van het braadvet toevoegen. 30 minuten opwarmen in een oven van 150°C.

Kaas

Afkoelen alvorens te gaan snijden. Met folie afdekken om uitdroging te voorkomen. Voor het serveren op kamertemperatuur laten komen - dit komt de natuurlijke smaak ten goede.

Vleeswaren

Vleeswaren blijven langer goed en behouden hun smaak beter als ze gesneden worden naar behoefte. Voor de beste resultaten eerst in de koelkast zetten. Verwijder eventueel plastic folie of hard omhulsel voordat u gaat snijden. Voer een constante, zachte druk uit voor gelijkmatige plakjes.

Groente en fruit

Uw snijmachine is perfect geschikt voor het snijden van groente en fruit, waaronder aardappels, tomaten, wortels, kool (voor salade), aubergine, pompoen en courgette. Aardappels kunnen dik worden gesneden voor ovenschotels of dun voor chips. Verse ananas kunt u perfect snijden. Snijd de bovenkant eraf en snijd naar behoefte.

Brood, gebak en koekjes

Vers gebakken brood laten afkoelen voordat u gaat snijden. Gebruik oud(er) brood voor extra dunne sneetjes brood om te roosteren. Uw snijmachine is ideaal geschikt voor partybroodjes, gebak en cake (met fruit). Voor wafelkoekjes het deeg in de koelkast laten afkoelen en in de gewenste dikte snijden.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning: 230V~50Hz

Opgenomen vermogen: 150 W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

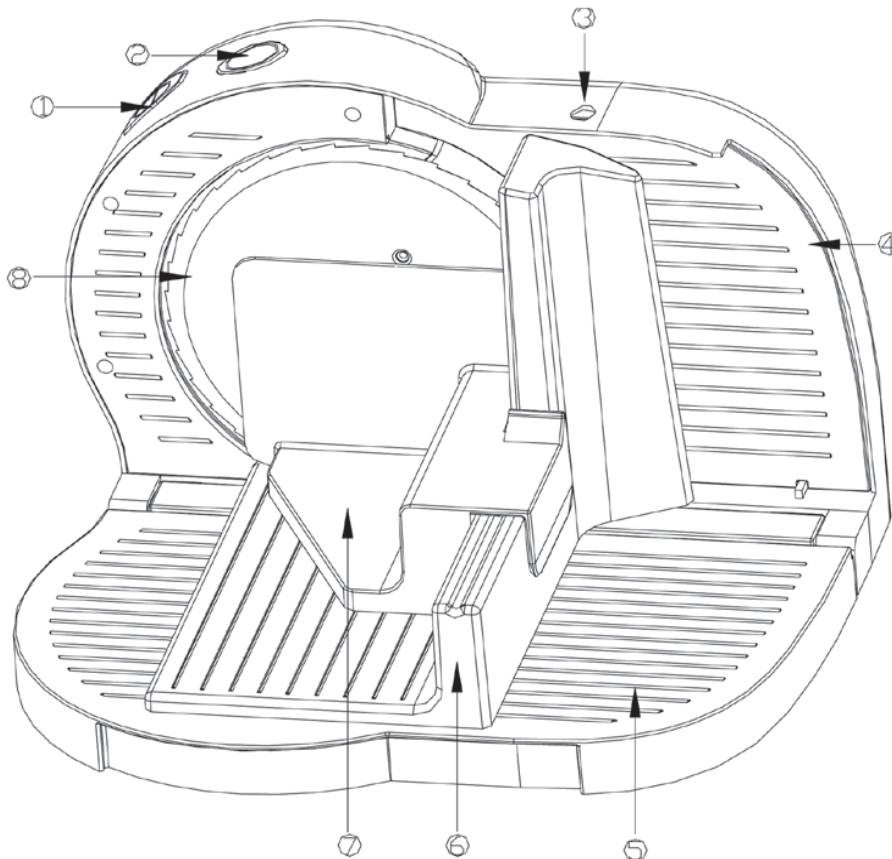


Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden

afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is. De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn(2002/96/EC) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

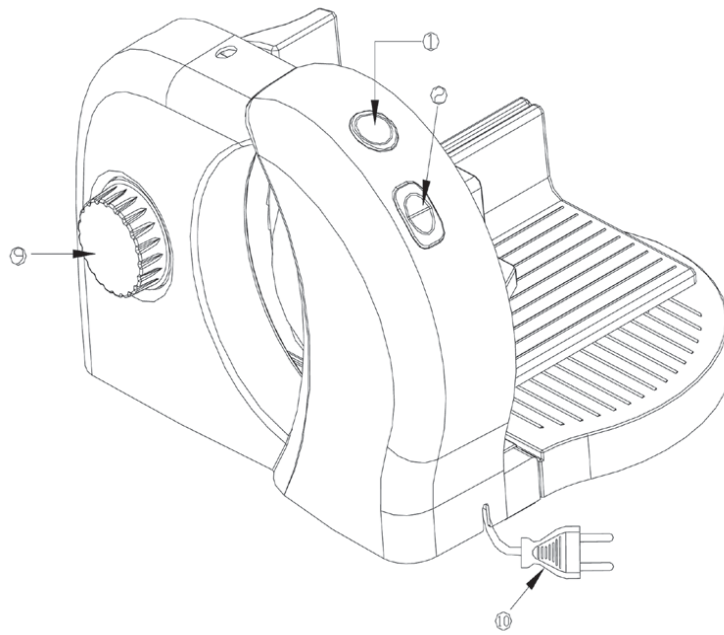
DÉCOUVREZ VOTRE TRANCHEUSE DE CUISINE

Votre trancheuse de cuisine est adaptée pour la découpe de pain, de toutes sortes de jambon, de saucisse, de fromage, de légumes, etc.



DESCRIPTION

1. Bouton «On/Off»
2. Bouton de sécurité
3. Sens de l'épaisseur
4. Guide de l'épaisseur
5. Plateau
6. Table coulissante
7. Porte-produit
8. Lame crantée
9. Bouton de réglage de l'épaisseur
10. Cordon d'alimentation



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, et plus particulièrement celles énoncées ci-dessous :

1. Lire toutes les instructions.
2. Rester très vigilant lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
3. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
4. Éviter de toucher les pièces en mouvement. Ne jamais introduire les aliments à la main, toujours utiliser la trancheuse entièrement assemblée avec le porte-produit et le poussoir.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger le bloc d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Pour éviter toute électrocution, ne pas plonger le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Ne jamais utiliser cet appareil avec un cordon endommagé ou sur une prise endommagée, ni lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au lieu d'achat pour remplacement.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service mandataire ou par des personnes quali-fiées afin d'éviter tout danger.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 5 minutes. Le moteur peut entrer en surchauffe. Éteindre l'appareil et le laisser

- reposer pendant au moins 30 minutes pour refroidir le moteur.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 11. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
 12. La lame est tranchante. Tenir la lame par sa base. Manipuler avec soin lors du nettoyage.
 13. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles de l'utilisation prévue.
 14. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.
Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
 15. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
 16. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
 17. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

PRÉPARATION AU TRANCHAGE

1. Tirez le cordon d'alimentation à la base de la trancheuse, branchez-le à la prise et placez la trancheuse sur une surface propre, sèche et lisse. Dépliez le plateau, libérez le bac de récupération d'aliments de sa position de rangement et placez-le sous la lame, à l'arrière de la trancheuse de cuisine.
2. Placez le porte-produit sur le plateau. L'arête au bas du porte-produit doit être insérée correctement dans la fente du plateau. Déplacez le porte-produit en avant et en arrière à quelques reprises pour assurer le mouvement.
3. Placez le poussoir à l'arrière du porte-produit.
4. Choisissez l'épaisseur de coupe souhaitée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir des tranches plus épaisses et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réaliser des tranches plus fines.

FONCTIONNEMENT

ATTENTION: TOUJOURS UTILISER LE PORTE-PRODUIT ET LE POUSSOIR

1. Branchez l'appareil sur une prise 230 V CA.
2. Placez le produit à trancher sur le porte-produit et appuyez-le contre le guide de l'épaisseur. Ensuite, ramenez le porte-produit vers vous de la main gauche.
3. Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton de sécurité avec le pouce gauche, puis sur le bouton « ON/OFF » avec l'index et maintenez les deux boutons enfoncés.
4. Lorsque la lame tourne, gardez le pouce derrière le protège-pouce pendant que vous tenez le poussoir. Faites glisser le porte-produit vers l'avant en direction de la lame. Déplacez le plateau d'avant en arrière de façon constante. Gardez le produit légèrement pressé contre le guide de l'épaisseur pour obtenir des tranches régulières.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de trancher. Pour garantir la sécurité et la protection de la lame lors du stockage de l'appareil, tournez le bouton de réglage de l'épaisseur afin d'aligner le guide de l'épaisseur avec la lame.

NETTOYAGE

DÉBRANCHEZ LA TRANCHEUSE DE LA PRISE

- Pour un nettoyage en profondeur, retirez toutes les pièces de tranchage. Lavez l'appareil avec un chiffon doux et un savon doux ou un spray nettoyant. Rincez et séchez.
- N'utilisez jamais d'éponge en laine d'acier ou de poudre à récurer sur aucune partie de la trancheuse. Ne lavez aucune partie de la trancheuse au lave-vaisselle.
- Le moteur est dissimulé dans le boîtier. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne huilez jamais le moteur.
- Pour faciliter le nettoyage, retirez toutes les pièces dans l'ordre indiqué. Lavez-les selon les instructions. Replacez-les dans l'ordre inverse.

PORTE-PRODUIT :

Faites glisser le poussoir en dehors et soulevez le porte-produit du plateau.

PLATEAU :

Repliez le plateau. Poussez la poignée à gauche et retirez le plateau de la base.

LAME EN INOX:

Débranchez la trancheuse: tournez la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-la avec précaution. Pour la replacer: alignez les deux languettes de la base de la lame avec les fentes du bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer. Assurez-vous que les engrenages s'enclenchent.

Remarque: Pour garantir la sécurité et la protection de la lame, vous devez toujours aligner le guide de l'épaisseur avec la lame lors du stockage de l'appareil.

PIEDS ANTIDÉRAPANTS :

Nettoyez avec un produit dégraissant, comme de l'alcool ou un lave-vitres.

RANGEMENT

1. Alignez le guide de l'épaisseur avec la lame.
2. Repliez le plateau. Enroulez le cordon dans la zone de stockage au bas de la trancheuse.

UTILISATION DE VOTRE TRANCHEUSE POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Pour couper les viandes en tranches très minces, laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'utiliser.
- Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être exempts de pépins.
- Les viandes ayant une texture irrégulière, comme le poisson et le filet de boeuf, sont souvent difficiles à trancher. Laissez l'appareil refroidir un peu avant de l'utiliser.
- Pour la mise en boîte, utilisez la trancheuse afin de couper rapidement des concombres et des oignons pour préparer des marinades savoureuses... des pommes pour faire des tartes... des légumes à mettre au congélateur.

RÔTIS: boeuf, porc, agneau, dinde, jambon

Lorsque vous tranchez des viandes rôties désossées encore chaudes, retirez-les du four et laissez-les refroidir 15 à 20 minutes avant de les découper. Elles conserveront leur jus, les tranches seront régulières et ne s'effriteront pas. Si nécessaire, coupez le rôti pour qu'il soit adapté au porte-produit. Si le rôti est ficelé, arrêtez le moteur et retirez les ficelles une par une au niveau de la lame.

Tranches extra-fines de boeuf salé ou de poitrine de boeuf frais

Mettez la poitrine cuite au réfrigérateur pendant une nuit dans le jus de cuisson. Avant de trancher, égouttez et réservez le jus de cuisson de la viande à part. Séchez la viande avec du papier absorbant. Retirez l'excès de graisse. Tranchez la poitrine bien refroidie à l'épaisseur souhaitée. Pour servir chaud, placez les tranches sur un plat résistant à la chaleur et humidifiez-les avec un peu de jus de cuisson de la viande réservé. Réchauffez la viande au four à 150°C pendant 30 minutes.

Fromage

Faites refroidir entièrement le fromage avant de le trancher. Couvrez-le de papier d'aluminium pour qu'il ne sèche pas. Avant de servir, laissez le fromage revenir à température ambiante pour faire ressortir son goût.

Viandes froides

Les viandes froides se conservent plus longtemps et gardent leur saveur, si vous souhaitez les trancher. Pour de meilleurs résultats, conservez les viandes au réfrigérateur. Retirez tout plastique ou emballage dur avant de trancher. Exercez une légère pression de façon constante pour obtenir des tranches régulières.

Fruits et légumes

Votre trancheuse est conçue pour couper des morceaux de fruits et légumes « surmesure », comme les pommes de terre, les tomates, les carottes, le chou (en salade), les aubergines, les courges et les courgettes. Les pommes de terre peuvent être coupées en tranches épaisses ou fines pour faire des chips. L'ananas frais doit être tranché soigneusement. Coupez le haut de l'ananas et tranchez-le à partir de ce bout.

Pains, gâteaux et biscuits

Le pain fraîchement sorti du four doit refroidir avant que vous ne le tranchiez. Utilisez du pain vieux d'un jour ou légèrement rassis pour réaliser des tranches extra-fines à griller. Votre trancheuse est idéale pour tous les types de pains garnis, les quatre-quarts et les gâteaux aux fruits. Pour obtenir de fines tranches de biscuits froids, laissez refroidir la pâte au réfrigérateur et coupez-la comme vous le souhaitez.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : 230 V~50 Hz

Consommation d'énergie : 150 W

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

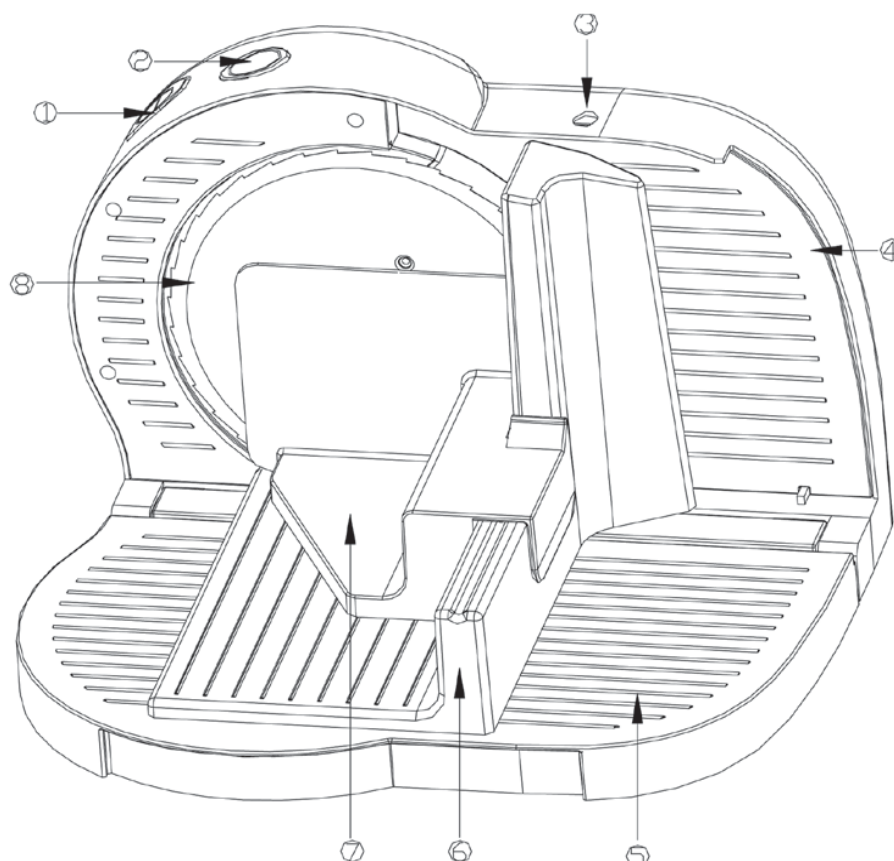


Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets

domestiques ou commerciaux en fin de vie utile. La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

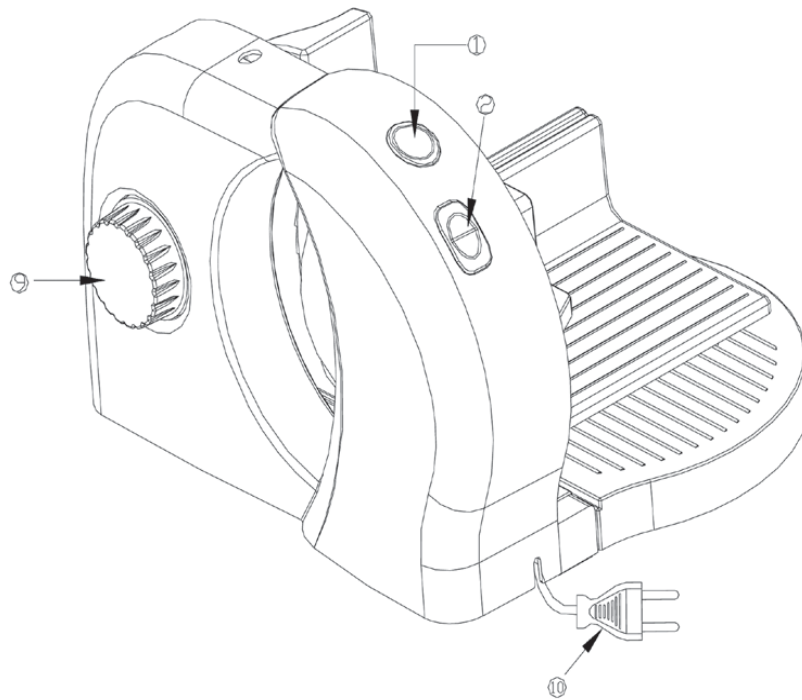
CONOZCA SU CORTADORA DE ALIMENTOS

Su cortadora de alimentos es apta para cortar pan, todo tipo de fiambre, salchichas, queso, verduras, etc.



DESCRIPCIÓN

1. Botón On/Off
2. Botón de seguridad
3. Dirección del espesor
4. Guía del espesor
5. Plataforma
6. Soporte de alimentación deslizante
7. Porta alimentos
8. Hoja dentada
9. Mando de ajuste del espesor
10. Cable de alimentación



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas cuando se utilicen aparatos eléctricos, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Es necesario realizar una atenta supervisión cuando el aparato se utilice en presencia de niños.
3. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se vaya a usar, antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
4. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca los alimentos a mano; utilice siempre la cortadora completamente equipada con el carro porta alimentos y el empujador.
5. No sumerja la unidad en agua u otros líquidos para evitar riesgo de descargas eléctricas. No sumerja la unidad en agua u otros líquidos para evitar riesgo de descargas eléctricas.
6. No ponga en funcionamiento el aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, o después de que se observe un funcionamiento incorrecto o se haya dañado de cualquier otro modo. Devuelva el aparato en su punto de venta para que se lo cambien.
7. Si el cable de alimentación estuviera dañado, el fabricante, su agente autorizado u otras personas cualificadas, tendrán que sustituirlo para evitar situaciones de peligro.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

9. No ponga en funcionamiento la máquina durante más de 5 minutos, ya que el motor podría sobrecalentarse. Apáguelo y déjelo reposar durante 30 minutos por lo menos hasta el motor se enfríe.
10. No utilice el aparato en exteriores.
11. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o mostrador, ni en contacto con superficies calientes.
12. La hoja está afilada. Únicamente debe sujetarse por el tope de la hoja. Manéjela con cuidado cuando la vaya a limpiar.
13. No utilice el aparato para otros propósitos que no sean los previstos.
14. Este aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
Los niños no deben jugar con el aparato.
15. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
16. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
17. El aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

PREPARARSE PARA CORTAR

1. Desenvuelva el cable de la parte inferior de la cortadora y enchúfelo en la toma correcta. Coloque la cortadora sobre una superficie limpia, seca y lisa. Pliegue la plataforma, extraiga la bandeja de recogida de los alimentos de su posición de almacenamiento y colóquela bajo la hoja, en la parte posterior de la cortadora de alimentos.
2. Coloque el porta alimentos sobre la plataforma. El borde de la parte inferior del porta alimentos debe encajar correctamente en la ranura de la plataforma. Desplace el porta alimentos hacia adelante y hacia atrás varias veces para garantizar que se mueve.
3. Coloque el empujador en la parte del final del porta alimentos.
4. Seleccione el espesor de la loncha girando el mando de ajuste de espesor en el sentido de las agujas del reloj para cortar lonchas más gruesas y en el sentido contrario para cortar lonchas más finas.

FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN: UTILICE SIEMPRE EL EMPUJADOR Y EL PORTA ALIMENTOS

1. Enchufe el aparato en una salida de CA de 230 voltios.
2. Coloque el alimento que desea cortar sobre el porta alimentos y empújelo contra la guía de espesor. A continuación, tire del carro porta alimentos con la mano izquierda.
3. Para empezar a utilizar el aparato pulse el botón de seguridad con el pulgar de la mano izquierda y el botón ON/OFF con el índice y luego manténgalos pulsados.
4. Cuando la hoja empiece a girar, mantenga su dedo pulgar detrás de la protección cuando sujete el empujador de alimentos. Deslice el carro porta alimentos hacia la hoja. Mueva la bandeja hacia atrás y hacia delante de forma constante. Presione el alimento contra la guía para obtener lonchas del mismo grosor.
5. Cuando acabe de cortar, desenchufe la unidad. Por motivos de seguridad y para proteger la hoja al almacenarla, gire el mando de ajuste de grosor de forma que la guía de grosor y la hoja queden al ras.

LIMPIEZA

DESENCHUFE LA CORTADORA DE LA TOMA DE CORRIENTE

- Todas las piezas de corte se pueden extraer para una limpieza minuciosa. Limpie con un estropajo suave y jabón o con un limpiador en spray. Enjuague y seque las piezas.
- No utilice nunca estropajos metálicos ni detergentes abrasivos en ninguna de las piezas de la cortadora. No lave ninguna de las piezas de la cortadora en el lavavajillas.
- El motor se encuentra oculto en la carcasa. Nunca lo sumerja en agua.
- El motor no necesita engrasarse nunca.
- para una limpieza más fácil, extraiga todas las piezas en el orden que aparece a continuación. Lávelas como se indica. Vuelva a colocarlas en el orden inverso.

CARRO PORTA ALIMENTOS:

Deslice el empujador de alimentos hacia afuera y levántelo de la plataforma.

PLATAFORMA:

Pliegue la plataforma. Empuje el mango de la bisagra hacia la izquierda y saque la plataforma de la base.

HOJA DE ACERO INOXIDABLE:

Desenchufe la cortadora. Gire el tope de la hoja en el sentido contrario de las agujas del reloj y levántela con cuidado. Para sustituirla: Alinee ambas pestañas del tope de la hoja con las ranuras de la carcasa del motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj para asegurarla. Asegúrese de que los engranajes encajan.

Nota: por motivos de seguridad y a fin de proteger la hoja durante su almacenamiento, ponga siempre la guía de espesor y la hoja al ras.

APOYOS ANTIDESLIZANTES:

Límpielos con un limpiador antigrasa, como alcohol o limpiacristales.

ALMACENAMIENTO

1. Ponga la guía de espesor y la hoja al ras.
2. Pliegue la plataforma. Envuelva el cable en el espacio destinado a alojarlo en la parte inferior de la cortadora.

UTILICE SU CORTADORA DE ALIMENTOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

- Enfríe bien la carne antes de cortar lonchas muy finas.
- Las piezas de carne han de estar deshuesadas y la fruta sin pepitas.
- Generalmente resulta difícil cortar en lonchas los alimentos de textura no uniforme, como el pescado y los filetes muy finos. Para ello, congélelos parcialmente antes de cortarlos en lonchas.
- Cuando vaya a envasar, utilice la cortadora para cortar rápidamente pepinos y cebollas y así obtener atractivas conservas, o la manzana para la tarta, o las verduras para congelar, etc.

ASADOS: ternera, cerdo, cordero, pavo, jamón

Cuando corte carne asada deshuesada, sáquela del horno y déjela reposar de 15 a 20 minutos antes de cortar en lonchas. De este modo más regular sin desmigarse. Corte la carne asada para

colocarla en una conservarán su jugo natural y se podrá cortar en lonchas de forma fuente, si procede. Si la carne está atada, apague el motor y retire las cuerdas de una en una a medida que estas vayan llegando a la zona de la hoja.

Cortar en finas lonchas embutidos o carne fresca de vacuno

Deje enfriar la carne de vacuno en su jugo una vez cocinada. Antes de cortarla, seque y reserve el jugo de la carne. Seque la carne dando pequeños golpecitos con papel de cocina. Retire la grasa sobrante. Corte en lonchas del grosor deseado la carne bien enfriada. Para servir la carne caliente, coloque las lonchas en una bandeja apta para el horno y humedézcala con una pequeña cantidad del jugo de la carne que había reservado. Calientela en el horno a 150 °C durante 30 minutos.

Queso

Enfríelo bien antes de cortar. Cúbralo con papel de plata para mantener la humedad. Antes de servir, deje que el queso alcance la temperatura ambiente, ya que así se potencia su sabor natural.

Fiambre

El fiambre se conserva más tiempo y mantiene mejor su sabor si se corta en lonchas. Para obtener mejores resultados, enfríelo primero. Retire el plástico y la corteza antes de cortarlo en lonchas. Aplique una presión constante y moderada para obtener unas lonchas de grosor uniforme.

Frutas y verduras

Su cortadora está hecha expresamente para cortar en lonchas muchos tipos de verdura y fruta, entre las que se incluyen patatas, tomates, zanahorias, repollo para ensalada, berenjena y calabacín. Se pueden hacer lonchas gruesas de patata para guisos, o finas para freír. La piña fresca también se puede cortar en lonchas limpiamente. Corta en lonchas de todo y de maravilla.

Panes, dulces y bollos

El pan recién hecho debe dejarse enfriar antes de cortarlo. Utilice el pan del día anterior o ligeramente endurecido para conseguir lonchas muy finas para tostadas. Su cortadora es ideal para todo tipo de panes especiales, bizcochos y tartas de frutas. Para hacer finas galletas de masa refrigerada, enfríe la masa en el refrigerador y corte las lonchas del grosor deseado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje de funcionamiento: 230 V~50 Hz

Consumo de energía: 150 vatios

Normas de protección del medioambiente



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2002/96/CE) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.