

MasterPRO
by
Carlo Cracco



BGMP-9143

**MANUALE DI ISTRUZIONI • INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES • MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Affettatrice • Meat slicer • Cortador de carne
Trancheuse À Viande • Fleischschneider • Fatiador De Carne**



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
Please carefully read the instructions before using.
Lea con atención las instrucciones antes de usar el aparato.
Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit.
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitungen sorgfältig durch.
Leia com atenção as instruções antes da utilização.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Smaltimento di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece, deve essere consegnato al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclaggio dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI	02
PANORAMICA DEI COMPONENTI	03
INDICAZIONI PER L'USO	04-06
PULIZIA E MANUTENZIONE	07



Comprende:

- Motore da 150 Watt
- Lama concava in acciaio inossidabile da 22cm

Per la vostra sicurezza e per sfruttare al meglio questo prodotto, leggete sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizza un qualsiasi apparecchio elettrico si devono sempre osservare le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a dei bambini. Questo apparecchio non è raccomandato per l'uso da parte dei bambini.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non mettere mai l'unità vicino a un bruciatore caldo, in un forno o in lavastoviglie.
- Non azionare l'apparecchio, o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica, in caso di cavo o spina danneggiati, dopo un malfunzionamento o dopo che sia caduto e/o danneggiato. Portare al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, la riparazione o la regolazione.
- Non inserire mai gli alimenti con la mano; usare sempre l'apposito spintore. Tenere le mani, i capelli, gli indumenti e gli utensili lontano dalle lame in movimento durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
- Non utilizzare all'aperto o per scopi diversi da quelli previsti.
- Attenzione: la lama di taglio è affilata; maneggiare con cura sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli sul bordo del tavolo o del bancone, che non rimanga tirato su di uno spigolo del muro o che tocchi superfici calde.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegarlo.
- Non collegare mai l'apparecchio in luoghi dove l'acqua potrebbe allagare la zona in cui si trova.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- **NON AVVICINARE MAI LE DITA ALLA LAMA MENTRE L'AFFETTATRICE È IN FUNZIONE.**
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia posizionato vicino al bordo del tavolo, del piano di lavoro, ecc. dove possa essere spinto o possa cadere.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o panni abrasivi per la pulizia dell'apparecchio.
- Non usare le dita per rimuovere gli alimenti dalla lama di taglio mentre l'apparecchio è in funzione. C'è il rischio di procurarsi lesioni da taglio.
- Utilizzare l'unità solo se completamente montata.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda e sapone.
- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si inserisce in una presa polarizzata in un solo modo. Se la spina non entra nella presa, capovolgere la spina. Se non dovesse ancora entrare, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.
- Controllare che il comando sia su "spento" (OFF) prima di collegare il cavo alla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, mettere il controllo su "spento" (OFF), quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non collocare l'apparecchio in prossimità di un gas caldo o di un bruciatore elettrico o un forno riscaldato.

PANORAMICA DEI COMPONENTI

FIGURA 1

- 1 LAMA DI TAGLIO
- 2 VITE DI BLOCCAGGIO DELLA LAMA
- 3 SPINTORE DEGLI ALIMENTI
- 4 CARRELLO PER ALIMENTI
- 5 MANOPOLA DI CONTROLLO DELLO SPESSORE
- 6 INTERRUTTORE ACCESO/SPENTO (ON/OFF)
- 7 COPERTURA DELLA LAMA



FIGURA 2

1. BASE DEL MOTORE
2. PIEDINI A VENTOSA

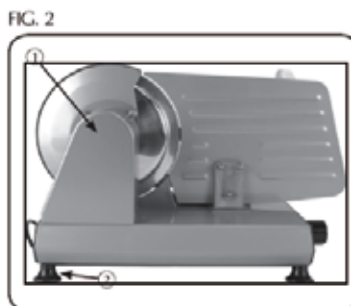


FIGURA 3

1. 3 VITI DELLA LAMA



INDICAZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo dell'affettatrice

Disimballare con cura l'affettatrice e gli accessori. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e non collegare alla corrente elettrica.

Lavare le seguenti parti rimovibili: SPINTORE PER ALIMENTI e LAMA DI TAGLIO, in acqua tiepida e saponata per rimuovere la polvere che potrebbe essersi accumulata durante l'imballaggio.

Non immergere in acqua la BASE DEL MOTORE, il cavo di alimentazione o la spina.

Pulire la BASE DEL MOTORE con un panno umido.

ATTENZIONE: La LAMA DI TAGLIO è molto affilata. Maneggiarla con particolare attenzione.

Montaggio:

1. Posizionare l'affettatrice montata su una superficie piana e asciutta. Posizionare l'affettatrice davanti a voi con la MANOPOLA DI CONTROLLO DELLO SPESSORE a sinistra e lo SPINTORE DEGLI ALIMENTI a destra.
2. Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia in posizione OFF.
3. Assicurarsi che la lama sia montata correttamente utilizzando le 3 VITI DELLA LAMA (Figura 3), la COPERTURA DELLA LAMA, e la VITE DI BLOCCAGGIO DELLA LAMA (Figura 1). Assicurarsi che tutte le viti siano presenti e serrate.
4. Posizionare lo SPINTORE DEGLI ALIMENTI sul bordo posteriore del CARRELLO DEGLI ALIMENTI.
5. Assicurarsi che gli alimenti da affettare si adattino al CARRELLO PER ALIMENTI senza andare sopra la lama.
6. Posizionare la mano sul bordo curvo dello SPINTORE DEGLI ALIMENTI, assicurandosi che il pollice si trovi dietro la protezione per il pollice.
7. Impostare la MANOPOLA DI CONTROLLO DELLO SPESSORE sullo spessore desiderato.

INDICAZIONI PER L'USO

1. Inserire il cavo in una presa di corrente a 120 Volt CA.
 2. Portare l'INTERRUTTORE ON/OFF sulla posizione ON per avviare l'affettatrice
 3. Lasciare in moto l'affettatrice per 30 secondi in modo che si riscaldi.
 4. Afferrare lo SPINTORE PER ALIMENTI con la mano destra, lasciando il pollice protetto dietro lo SPINTORE PER ALIMENTI. Applicare una pressione lenta e uniforme per ottenere i migliori risultati di affettatura.
 5. Applicare una pressione sullo SPINTORE PER ALIMENTI verso l'alimento per tenerlo in posizione.
 6. Muovere lo SPINTORE PER ALIMENTI verso la lama. Muoversi avanti e indietro con un ritmo lento e costante.
 7. È possibile lubrificare l'asta del carrello per alimenti con un po' di olio vegetale per consentire al carrello per alimenti di scivolare più facilmente
- Attenzione: Per evitare il rischio di lacerazioni, non tentare mai di affettare gli alimenti senza utilizzare lo SPINTORE PER ALIMENTI e/o il CARRELLO PER ALIMENTI.
8. Non far funzionare l'affettatrice ininterrottamente per più di 10 minuti per evitare di surriscaldare il motore.
 9. Al termine dell'affettatura, portare il pulsante ON/OFF in posizione OFF per arrestare la rotazione della lama.
 10. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
 11. Al termine dell'uso dell'affettatrice, o quando si deve riporre l'affettatrice, impostare sempre la MANOPOLA DI CONTROLLO DELLO SPESSORE su "0".

INDICAZIONI PER L'USO

Suggerimenti utili

- Affettare solo carni disossate, non cercare di affettare cibi estremamente duri, o frutta con semi.
- Questa affettatrice è perfetta per affettare frutta, cipolle, cetrioli, formaggio, patate o pane fatto in casa.
- Per un risultato ottimale lasciare raffreddare sempre i prodotti prima di affettarli. È meglio spruzzare la lama con acqua o passare su di essa una spugna umida quando si deve affettare del formaggio morbido. Se sulla superficie della lama si accumula del formaggio in eccesso, dopo aver fermato l'apparecchio strofinare con un panno umido per evitare il surriscaldamento del motore.
- Non tentare mai di affettare cibi completamente surgelati.
- Assicurarsi che tutti i materiali di confezionamento siano rimossi dal cibo prima di affettarlo.
- Quando si affettano carni appena cotte, assicurarsi che riposino per almeno 15 minuti prima di affettarle. Questo permetterà ai succhi naturali di ridistribuirsi ovunque, dando alla carne un gusto più succoso e saporito.

Rimozione della lama di taglio

ATTENZIONE: LA LAMA È ESTREMAMENTE AFFILATA E PUÒ CAUSARE GRAVI LACERAZIONI. MANEGGIARE CON CURA.

1. Rimuovere la lama utilizzando con attenzione un cacciavite a croce per allentare la VITE DI BLOCCAGGIO DELLA LAMA al centro della lama stessa. Rimuovere la COPERTURA DELLA LAMA (7 – Figura 1) per esporre le 3 VITI DELLA LAMA (2 – Figura 1).
2. Rimuovere le 3 VITI DELLA LAMA (1 - Figura 3) e rimuovere con cautela la LAMA dalla copertura del motore.

Sostituzione della lama di taglio

1. Per sostituire la lama, assicurarsi che la MANOPOLA DI CONTROLLO DELLO SPESSORE (5 – Figura 1) sia impostata su "0".
2. Rimettere la lama sull'unità assicurandosi che scatti in posizione.
3. Sostituire con cura le 3 VITI DELLA LAMA (1 – Figura 3). Posizionare la COPERTURA DELLA LAMA sopra la lama e sostituire la VITE DI BLOCCAGGIO DELLA LAMA (2 – Figura 1). Utilizzare un cacciavite a croce per bloccarla in posizione.
4. Sostituire con cautela la vite al centro della lama e utilizzare un cacciavite a croce per bloccarla di nuovo in posizione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non mettere parti dell'affettatrice in lavastoviglie.
- Scollegare l'affettatrice dalla presa di corrente.
- Posizionare la manopola di regolazione dello spessore su "0".
- Lavare le seguenti parti rimovibili; SPINTORE PER ALIMENTI e LAMA in acqua calda e saponata. Sciacquare ed asciugare accuratamente.
- È possibile applicare della vaselina sul retro della lama in base alle necessità.
- Pulire la lama con un panno umido in acqua tiepida e saponata. Asciugare e risciacquare accuratamente.
- Non immergere la BASE DEL MOTORE, il cavo o la spina nell'acqua. Pulire la BASE DEL MOTORE solo con un panno umido.

IMPORTANT SAFEGUARDS

09

OVERVIEW OF COMPONENTS

10

HOW TO USE

11-13

CLEAN AND CARE

14



Includes:

- 150 watt DC motor
- 22cm Stainless Steel conclave blade

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance basic safety precautions should always be observed including the following:

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand all instructions before using the appliance.

- To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
- Do not operate the appliance, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- Never feed food by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blades during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.
- Do not use outdoors, or use for any purpose other than intended use.
- Warning: the cutting blade is sharp; handle with care both when using and when cleaning.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
- Do not pull on the power cord to disconnect.
- Never plug in the appliance where water may flood the area.
- Place the appliance on a firm and stable surface.
- NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE BLADE WHILE SLICER IS IN OPERATION.
- Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Do not use fingers to scrape food away from cutting blade while appliance is in operation. Cut type injury may result.
- Only use the unit when completely assembled.
- Do not leave the appliance unattended while it is running.
- Before using for the first time, remove all packaging and thoroughly wash all parts with hot soapy water.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.

OVERVIEW OF COMPONENTS

FIGURE 1

1. CUTTING BLADE
2. BLADE LOCKING SCREW
3. FOOD PUSHER
4. FOOD CARRIAGE
5. THICKNESS CONTROL KNOB
6. ON/OFF SWITCH
7. BLADE COVER



FIGURE 2

1. MOTOR BASE
2. SUCTION CUP FEET

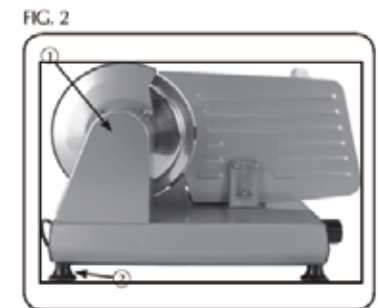


FIGURE 3

1. 3 BLADE SCREWS



HOW TO USE

Before Your First Use

Ensure that it is unplugged from the wall outlet. Carefully unpack the slicer and accessories. Remove all packaging materials. Wash the following removable parts; FOOD PUSHER and CUTTING BLADE, in warm, soapy water to remove any dust that may have accumulated during packaging. Do not immerse the MOTOR BASE, cord or plug in water. Wipe the MOTOR BASE with a damp cloth.

CAUTION: The CUTTING BLADE is very sharp. Use care when handling.

Assembly:

1. Place assembled slicer on a flat, dry, level surface. Position slicer in front of you with the THICKNESS CONTROL KNOB on your left and the FOOD PUSHER on your right.
2. Make sure the ON/OFF SWITCH IS in the Off position.
3. Ensure that the blade is properly assembled using the 3 BLADE SCREWS, BLADE COVER, AND BLADE LOCKING SCREW. Ensure all screws are present & tightened
4. Position the FOOD PUSHER on the back edge of the FOOD CARRIAGE.
5. Make sure food to be sliced fits on FOOD CARRIAGE without going over top of blade.
6. Place your hand on the curved ridge edge of the FOOD PUSHER, ensuring that your thumb is behind the thumb guard.
7. Set the THICKNESS CONTROL KNOB to your desired thickness.

HOW TO USE

1. Plug the cord into a 120 Volt AC outlet.
 2. Press ON/OFF SWITCH to the On position to start the slicer
 3. Allow slicer to run for 30 seconds to warm up.
 4. Grasp the FOOD PUSHER with right hand, keeping your thumb protected behind the FOOD PUSHER. Apply slow even pressure for best slicing results.
 5. Apply pressure on the FOOD PUSHER towards your food to hold in place.
 6. Move the FOOD PUSHER towards the blade. Move back and forth in a slow steady rhythm.
 7. You can lubricate the food carriage rod with a little vegetable oil to allow the food carriage to glide easier
- Caution: To avoid a laceration hazard never attempt to slice food without using the FOOD PUSHER and/or FOOD CARRIAGE.
8. Do not run the slicer continuously for more than 10 minutes to avoid overheating the motor.
 9. When finished slicing, switch the ON/OFF button to Off position to stop the blade from turning.
 10. Unplug from outlet.
 11. When finished using your slicer, or when storing your slicer always set the THICKNESS CONTROL KNOB to "0".

HOW TO USE

Helpful Hints

- Only slice boneless meats, do not attempt to slice extremely hard foods, or fruits with seeds.
- Your slicer is perfect for consistent uniform slices of fruits, onions, cucumbers, cheese, potatoes, or homemade breads.
- For best results always chill cheese or raw meats prior to slicing. It is best to spray the blade with water or wipe with a damp sponge when slicing soft cheese. If excess cheese builds up on the blade surface, wipe with a damp cloth to avoid overheating the motor.
- Never attempt to slice fully frozen foods.
- Ensure that all wrapping materials is removed from food prior to slicing.
- When slicing meats that have just been cooked ensure that they rest for at least 15 minutes prior to slicing. This will allow the natural juices to redistribute throughout, making for a juicier, more flavorful taste.

Removing the Cutting Blade

CAUTION: BLADE IS EXTREMELY SHARP AND CAN CAUSE A SEVERE LACERATION. PLEASE HANDLE WITH CARE.

1. Remove the blade by carefully using a phillips head screw driver to loosen the BLADE LOCKING SCREW in the middle of the blade. Remove the BLADE COVER to expose the 3 BLADE SCREWS.
2. Remove the 3 BLADE SCREWS and Carefully remove the BLADE from the motor housing.

Replacing Cutting Blade

1. To replace the blade, ensure the THICKNESS CONTROL KNOB is set to "0".
2. Carefully replace the 3 BLADE SCREWS. Place the BLADE COVER over the Blade and replace the BLADE LOCKING SCREW. Use a Phillips head screwdriver to lock back into place.

CLEAN AND CARE

- Do not place any parts of your food slicer in the dishwasher.
- Unplug slicer from outlet.
- Move the thickness control knob to "0".
- Wash the following removable parts; FOOD PUSHER and blade in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- You can apply Vaseline to the back of the blade as needed.
- Wipe blade with a damp cloth in warm soapy water. Dry and rinse thoroughly.
- Do not immerse the MOTOR BASE, cord or plug in water. Wipe the MOTOR BASE with a damp cloth only.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	16
VISTA GENERAL DE LOS COMPONENTES	17
MODO DE EMPLEO	18-20
LIMPIEZA Y CUIDADOS	21



Incluye:

- Motor CC de 150 vatios
- Hoja cóncava de acero inoxidable de 22cm

Por su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre las instrucciones con atención antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones básicas que incluyen las siguientes:

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y entienda todas las instrucciones antes de usar el aparato.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
- Es necesario vigilar de cerca el aparato cuando lo utilizan los niños o hay niños cerca. No es aconsejable que los niños usen este aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite entrar en contacto con las partes móviles.
- No coloque nunca el aparato cerca de una hornilla caliente, en un horno o en el lavavajillas.
- No opere ningún aparato ni otros equipos eléctricos con el cable o el enchufe dañados, después de un fallo de funcionamiento o si se ha caído o dañado de algún modo. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No introduzca nunca los alimentos con la mano. Use siempre el empujador. Mantenga las manos, el pelo, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla móvil para evitar el riesgo de sufrir lesiones y/o dañar el aparato.
- No use el aparato a la intemperie, ni lo utilice para fines distintos al previsto.
- Advertencia: La cuchilla está afilada; manipúlela con cuidado al utilizarla y al limpiarla.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con bordes afilados o superficies calientes.
- No tire del cable para desenchufar el aparato.
- Nunca enchufe el aparato en lugares donde el agua podría inundar el área.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable.
- **NO COLOQUE NUNCA LOS DEDOS CERCA DE LA CUCHILLA CUANDO EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.**
- Compruebe que el aparato no está colocado cerca del borde de una mesa, superficie de trabajo, etc. donde pudiera ser empujado o caerse.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar un incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use nunca productos de limpieza o paños abrasivos para limpiar el aparato.
- No use los dedos para despegar los alimentos de la cuchilla cuando el aparato está en funcionamiento. Podría cortarse.
- Use el aparato solo cuando esté completamente montado.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y lave bien todas las piezas con agua caliente jabonosa.
- Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe entra en la toma de corriente en una sola dirección. Si el enchufe no encaja perfectamente en la toma de corriente, gírelo. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe en modo alguno.
- Compruebe que el control está en posición de apagado antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire el control a la posición de apagado y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre hornillas de gas o eléctricas, hornos caliente ni en su cercanía.

VISTA GENERAL DE LOS COMPONENTES

FIGURA 1

1. CUCHILLA DE CORTE
2. TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA
3. EMPUJADOR DE ALIMENTOS
4. CARRO DE ALIMENTOS
5. BOTÓN DE CONTROL DEL GROSOR
6. INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO
7. CUBIERTA DE LA CUCHILLA



FIGURA 2

1. BASE DEL MOTOR
2. PIES DE VENTOSA

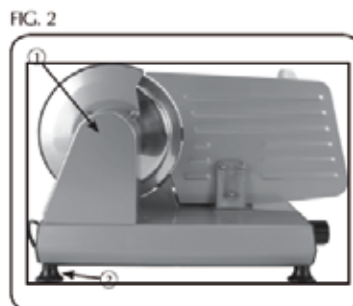


FIGURA 3

1. 3 TORNILLOS DE LA CUCHILLA



MODO DE EMPLEO

Antes de usar por primera vez

Compruebe que el aparato está desenchufado de la toma de corriente. Desembale con cuidado el aparato y los accesorios. Retire todo el material de embalaje. Lave estas piezas separables: EMPUJADOR DE ALIMENTOS y CUCHILLA DE CORTE, en agua caliente jabonosa para eliminar el polvo que pudieran haber acumulado durante su empaquetado. No sumerja la BASE DEL MOTOR, el cable o el enchufe en agua. Limpie la BASE DEL MOTOR con un paño húmedo.

ATENCIÓN: La CUCHILLA DE CORTE está muy afilada. Manipúlela con cuidado.

Montaje:

1. Coloque el aparato montado sobre una superficie plana, seca y nivelada. Coloque el aparato delante de usted con el BOTÓN DE CONTROL DEL GROSOR a su izquierda y el EMPUJADOR DE ALIMENTOS a su derecha.
2. Compruebe que el INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO está en posición de apagado.
3. Compruebe que la cuchilla está correctamente montada utilizando los 3 TORNILLOS DE LA CUCHILLA, LA CUBIERTA DE LA CUCHILLA Y EL TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA. Compruebe que todos los tornillos están presentes y apretados.
4. Coloque el EMPUJADOR DE ALIMENTOS en el borde posterior del CARRO DE ALIMENTOS.
5. Compruebe que los alimentos que va a cortar encajan en el CARRO DE ALIMENTOS sin sobrepasar la parte superior de la cuchilla.
6. Coloque la mano en el borde de la cresta curvada del EMPUJADOR DE ALIMENTOS con el pulgar detrás de la protección para el pulgar.
7. Ajuste el BOTÓN DE CONTROL DEL GROSOR al grosor deseado.

MODO DE EMPLEO

1. Enchufe el cable a una toma de corriente CA de 120 voltios.
2. Presione el INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO a la posición de encendido para poner el aparato en marcha.
3. Deje que el aparato funcione por 30 segundos para que se caliente.
4. Agarre el EMPUJADOR DE ALIMENTOS con la mano derecha y mantenga el dedo pulgar protegido detrás del EMPUJADOR DE ALIMENTOS. Aplique presión lentamente para obtener un rebanado óptimo.
5. Aplique presión sobre el EMPUJADOR DE ALIMENTOS hacia los alimentos para mantenerlos en su lugar.
6. Desplace el EMPUJADOR DE ALIMENTOS hacia la cuchilla. Desplácelos hacia delante y hacia atrás a ritmo lento y uniforme.
7. Puede lubricar la varilla del carro de los alimentos con un poco de aceite vegetal para facilitar su desplazamiento.
 - a. Precaución: Para evitar el peligro de cortarse, no trate nunca de rebanar alimentos sin utilizar el EMPUJADOR DE ALIMENTOS y/o el CARRO DE ALIMENTOS.
8. No tenga el aparato en funcionamiento por más de 10 minutos seguidos para evitar que el motor se sobrecaliente.
9. Cuando termine de cortar, lleve el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO a la posición de apagado para detener el giro de la cuchilla.
10. Desenchúfelo de la toma de corriente.
11. Cuando termine de usar el aparato, o a la hora de guardarlo, lleve siempre el BOTÓN DE CONTROL DEL GROSOR a la posición «0».

MODO DE EMPLEO

Consejos útiles

- Corte solo carnes sin hueso; no trate de cortar alimentos demasiado duros, o fruta con semillas.
- El aparato es perfecto para obtener rebanadas uniformes consistentes de fruta, cebollas, pepinos, queso, patatas o pan casero.
- Para obtener el mejor resultado, enfríe siempre los quesos o carne cruda antes de cortarlos. Se aconseja rociar la cuchilla con agua o pasarle una esponja húmeda para cortar queso blando. Si los restos de queso se acumulan en la superficie de la cuchilla, límpielos con un paño húmedo para evitar que el motor se sobrecaliente.
- No trate nunca de cortar alimentos completamente congelados.
- Compruebe que ha retirado todo el material del envoltorio de los alimentos antes de proceder a cortarlos.
- A la hora de cortar carnes recién cocinadas, déjelas descansar por un mínimo de 15 minutos antes de rebanarlas. Esto deja que los jugos naturales se redistribuyan por toda la carne y que resulte más jugosa y sabrosa.

Retirada de la cuchilla de corte

ATENCIÓN: LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA Y PUEDE CAUSAR CORTES SERIOS MANIPÚLELA CON CUIDADO.

1. Retire la cuchilla con cuidado utilizando un destornillador de estrella para aflojar el TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA ubicado en el centro de la cuchilla. Retire la CUBIERTA DE LA CUCHILLA para exponer los 3 TORNILLOS DE LA CUCHILLA.
2. Retire los 3 TORNILLOS DE LA CUCHILLA y con cuidado saque la CUCHILLA de la carcasa del motor.

Colocación de la cuchilla

- 1 Para volver a colocar la cuchilla, compruebe que el BOTÓN DE CONTROL DEL GROSOR está en la posición «0».
2. Coloque de nuevo con cuidado los 3 TORNILLOS DE LA CUCHILLA. Coloque la CUBIERTA DE LA CUCHILLA sobre la cuchilla y vuelva a poner el TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA. Use un destornillador de estrella para fijarlo en su lugar.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- No lave ninguna de las piezas del aparato en el lavavajillas.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Lleve el botón de control del grosor a la posición «0».
- Lave las partes separables: EMPUJADOR DE ALIMENTOS y cuchilla en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Puede aplicar Vaseline a la parte posterior de la cuchilla si fuera necesario.
- Limpie la cuchilla con un paño humedecido en agua caliente jabonosa. Enjuáguela y séquela bien.
- No sumerja la BASE DEL MOTOR, el cable o el enchufe en agua. Limpie la BASE DEL MOTOR con un paño húmedo únicamente.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	23
DESCRIPTION DES COMPOSANTS	24
UTILISATION	25-27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28



Contient :

- Moteur à courant continu de 150 watts
- Lame concave en acier inoxydable de 22cm

Pour votre sécurité et pour assurer une longue durée d'utilisation de ce produit, lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lisez et comprenez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Il n'est pas recommandé que les enfants utilisent cet appareil.
- Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur chaud, dans un four ou dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil, ou tout autre équipement électrique, avec un câble ou une prise endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez-le au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- N'insérez jamais les aliments à la main, utilisez toujours le poussoir. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des lames en mouvement pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles et / ou de dommages sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, et ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.
- Avertissement : la lame de coupe est tranchante ; manipulez-la avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre d'un rebord de table ou d'un plan de travail, ni toucher des bords coupants ou des surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour le débrancher.
- Ne branchez jamais l'appareil à un endroit où l'eau pourrait inonder la zone.
- Placez l'appareil sur une surface ferme et stable.
- **NE PLACEZ JAMAIS VOS DOIGTS PRÈS DE LA LAME LORSQUE LA TRANCHEUSE EST EN FONCTIONNEMENT.**
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas placé près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. où il pourrait être poussé ou tomber.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments sur la lame de coupe lorsque l'appareil est en marche. Des blessures de type coupure peuvent en résulter.
- Utilisez l'appareil uniquement une fois qu'il est complètement assemblé.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est éteint avant de brancher le câble dans une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez tous les boutons de contrôle en position « Arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

SCHÉMA 1

1. LAME DE COUPE
2. VIS DE VERROUILLAGE DE LA LAME
3. POUSSOIR À ALIMENTS
4. CHARIOT À ALIMENTS
5. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR
6. INTERRUPTEUR MARCHÉ / ARRÊT
7. PROTÈGE-LAMES

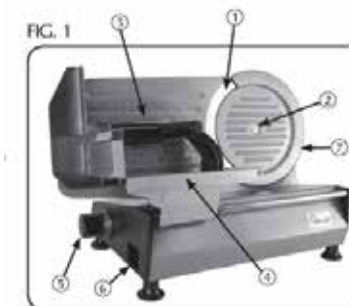


SCHÉMA 2

1. BLOC MOTEUR
2. PIEDS VENTOUSES

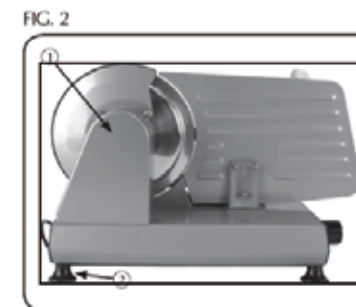
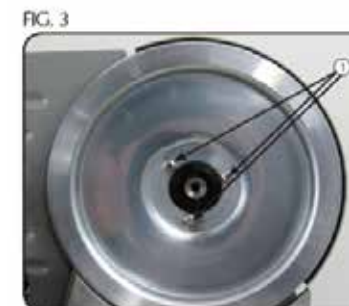


SCHÉMA 3

1. 3 VIS DE LAME



UTILISATION

Avant la première utilisation

Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise murale. Déballez soigneusement la trancheuse et les accessoires. Retirez tous les matériaux d'emballage. Lavez les pièces amovibles suivantes ; LE POUSSOIR À ALIMENTS et la LAME DE COUPE, dans de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute poussière qui s'est accumulée pendant l'emballage. N'immergez pas le BLOC MOTEUR, le câble ou la fiche dans l'eau. Essuyez le BLOC MOTEUR avec un chiffon humide.

ATTENTION : La LAME DE COUPE est très tranchante. Manipulez-la avec précaution.

Assemblage :

1. Placez la trancheuse assemblée sur une surface plane, sèche et nivelée. Placez la trancheuse devant vous avec le BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR sur votre gauche et le POUSSOIR À ALIMENTS sur votre droite.
2. Assurez-vous que l'INTERRUPTEUR MARCHE / ARRÊT est en position d'arrêt.
3. Assurez-vous que la lame est correctement assemblée à l'aide des 3 VIS DE LAME, DU PROTÈGE-LAMES ET DE LA VIS DE VERROUILLAGE DE LA LAME. Assurez-vous que toutes les vis sont présentes et serrées.
4. Placez le POUSSOIR À ALIMENTS sur le bord arrière du CHARIOT À ALIMENTS.
5. Assurez-vous que les aliments à trancher tiennent sur le CHARIOT À ALIMENTS sans passer par-dessus la lame.
6. Placez votre main sur le bord incurvé de la crête du CHARIOT À ALIMENTS, en vous assurant que votre pouce se trouve derrière le protège-pouce.
7. Réglez le BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR sur le réglage de l'épaisseur souhaitée.

UTILISATION

1. Branchez le câble dans une prise secteur de 120 volts.
2. Appuyez sur L'INTERRUPTEUR MARCHE / ARRÊT pour démarrer la trancheuse.
3. Laissez la trancheuse fonctionner pendant 30 secondes pour la réchauffer.
4. Saisissez le CHARIOT À ALIMENTS avec la main droite, en gardant votre pouce protégé derrière le POUSSOIR À ALIMENTS. Appliquez une pression lente et uniforme pour de meilleurs résultats de tranchage.
5. Appliquez une pression sur le POUSSOIR À ALIMENTS vers vos aliments pour les maintenir en place.
6. Déplacez le POUSSOIR À ALIMENTS vers la lame. Déplacez-le d'avant en arrière selon un rythme lent et régulier.
7. Vous pouvez lubrifier la tige du chariot à aliments avec un peu d'huile végétale pour permettre au chariot de glisser plus facilement.
 - a. Attention : Pour éviter tout risque de lacération, n'essayez jamais de trancher des aliments sans utiliser le POUSSOIR À ALIMENTS et / ou le CHARIOT À ALIMENTS.
8. Ne faites pas fonctionner la trancheuse en continu pendant plus de 10 minutes pour éviter la surchauffe du moteur.
9. Une fois le tranchage terminé, mettez l'interrupteur MARCHE / ARRÊT en position Arrêt pour empêcher la lame de tourner.
10. Débranchez le câble de la prise secteur.
11. Lorsque vous avez fini d'utiliser votre trancheuse ou lorsque vous rangez votre trancheuse, réglez toujours le BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR sur « 0 ».

UTILISATION

Conseils utiles

- Ne tranchez que des viandes désossées, n'essayez pas de trancher des aliments extrêmement durs ou des fruits avec des pépins.
- Votre trancheuse est parfaite pour obtenir des tranches uniformes de fruits, d'oignons, de concombres, de fromage, de pommes de terre ou de pains faits maison.
- Pour de meilleurs résultats, faites toujours refroidir le fromage ou la viande crue avant de les trancher. Il est préférable de vaporiser de l'eau sur la lame ou de l'essuyer avec une éponge humide pour trancher du fromage à pâte molle. Si un excès de fromage s'accumule sur la surface de la lame, essuyez-la avec un chiffon humide pour éviter de surchauffer le moteur.
- N'essayez jamais de trancher des aliments entièrement surgelés.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés des aliments avant de les trancher.
- Lorsque vous coupez des viandes qui viennent d'être cuites, assurez-vous qu'elles reposent au moins 15 minutes avant de les trancher. Cela permettra aux jus naturels de se redistribuer partout, donnant un goût plus juteux et plus savoureux.

Retrait de la lame de coupe

ATTENTION : LA LAME EST EXTRÊMEMENT TRANCHANTE ET PEUT CAUSER DE GRAVES LACÉRATIONS. VEUILLEZ LA MANIPULER AVEC PRÉCAUTION

1. Retirez la lame en utilisant soigneusement un tournevis cruciforme pour desserrer la VIS DE VERROUILLAGE DE LA LAME au milieu de la lame. Retirez le PROTÈGE-LAMES pour exposer les 3 VIS DE LA LAME.
2. Retirez les 3 VIS DE LA LAME et retirez soigneusement la LAME du bloc moteur.

Remplacement de la lame de coupe

1. Pour remplacer la lame, assurez-vous que le BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR est réglé sur « 0 ».
2. Remplacez soigneusement les 3 VIS DE LA LAME. Placez le PROTÈGE-LAMES sur la lame et remplacez la VIS DE VERROUILLAGE DE LA LAME. Utilisez un tournevis cruciforme pour la remettre en place.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne lavez aucune pièce de votre trancheuse au lave-vaisselle.
- Débranchez la trancheuse de la prise secteur.
- Déplacez le bouton de réglage de l'épaisseur sur « 0 ».
- Lavez les pièces amovibles suivantes ; le POUSSOIR À ALIMENTS et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Vous pouvez appliquer de la Vaseline à l'arrière de la lame, si nécessaire.
- Essuyez la lame avec un chiffon humide dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-la et séchez-la soigneusement.
- N'immergez pas le BLOC MOTEUR, le câble ou la fiche dans l'eau. Essuyez le BLOC MOTEUR avec un chiffon humide uniquement.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	30
BESTANDTEILE	31
GEBRAUCH	32-34
REINIGUNG UND PFLEGE	35



Inhalt:

- 150 Watt DC-Motor
- Konkaves 22cm Edelstahlmesser

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit vor dem Gebrauch das Handbuch sorgfältig durch, damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem die Folgenden:

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF
Lesen und verstehen Sie alle Anleitungen, bevor Sie das Gerät

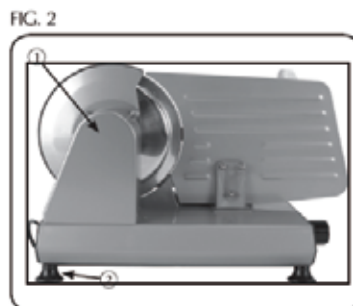
- Legen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Sorgfältige Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen.
- Berühren Sie nicht die sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe eines heißen Herdes, in einen Ofen oder in eine Geschirrspülmaschine.
- Betreiben Sie das Gerät oder andere elektrische Geräte nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Funktionsstörungen, Fallenlassen oder Beschädigung. Bringen Sie das Gerät zur Kontrolle, Reparatur oder Fehlerbehebung zu einer autorisierten Servicestelle in Ihrer Nähe.
- Schieben Sie Lebensmittel niemals per Hand; benutzen Sie immer den Schieber. Während das Gerät in Betrieb ist, die Hände, Haare, Kleidungsstücke und Utensilien von dem sich bewegenden Messer fernhalten, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder zu einem anderen als seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Warnung: Das Messer ist scharf. Lassen Sie beim Gebrauch und der Reinigung Vorsicht walten.
- Stromkabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen, scharfe Kanten oder heiße Oberflächen berühren lassen.
- Nicht am Kabel ziehen, um das Gerät von der Steckdose zu trennen.
- Das Gerät niemals an eine Steckdose anschließen, die sich in einem Bereich befindet, der von Wasser überflutet werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Fläche.
- HALTEN SIE IHRE FINGER NIEMALS IN DIE NÄHE DES MESSERS, WENN DIE MASCHINE IN BETRIEB IST.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht an den Rand des Tisches, der Arbeitsfläche usw. zu stellen, von wo es heruntergestoßen oder -fallen könnte.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann ein Feuer, einen Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Tücher zum Reinigen des Geräts.
- Kratzen Sie nicht mit den Fingern Lebensmittel vom Messer, während das Gerät in Betrieb ist. Sie könnten sich Schnittverletzungen zuziehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und waschen Sie alle Teile mit heißem Seifenwasser ab.
- Dieses Gerät ist mit einem verpolungssicheren Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere) versehen. Zur Reduzierung der Stromschlaggefahr kann dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose gesteckt werden. Den Stecker umdrehen, wenn er nicht perfekt in die Steckdose passt. Falls er weiterhin nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Stromkabel mit der Wandsteckdose verbinden. Zum Trennen den Schalter auf „AUS“ stellen und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasofens oder einer elektrischen Kochplatte oder eines beheizten Ofens stellen.

BESTANDTEILE**ABBILDUNG 1**

1. SCHNEIDMESSER
2. MESSERFESTSTELLSCHRAUBE
3. SCHIEBER
4. SCHNEIDGUTSCHLITTEN
5. SCHNITTDICKE-REGLER
6. EIN-/AUSSCHALTER
7. MESSERABDECKUNG

**ABBILDUNG 2**

1. MOTORBASIS
2. STANDFÜSSE MIT SAUGNÄPFEN

**ABBILDUNG 3**

1. 3 MESSERSCHRAUBEN

**GEBRAUCH****Vor dem ersten Gebrauch**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit der Wandsteckdose verbunden ist. Packen Sie den Allesschneider und das Zubehör vorsichtig aus. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Waschen Sie die folgenden abnehmbaren Teile - SCHIEBER und SCHNEIDMESSER - in warmem Seifenwasser ab, um Staub, der sich eventuell während des Verpackens angesammelt hat, zu entfernen. Tauchen Sie weder die MOTORBASIS, das Kabel noch den Stecker in Wasser. Wischen Sie die MOTORBASIS mit einem feuchten Tuch ab.

VORSICHT: Das MESSER ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie es anfassen.

Montage:

1. Stellen Sie den zusammengebauten Allesschneider auf eine ebene, trockene, flache Fläche. Stellen Sie das Gerät vor sich hin, wobei sich der SCHNITTDICKE-REGLER links von Ihnen und der SCHIEBER rechts von Ihnen befindet.
2. Stellen Sie sicher, dass der EIN/AUSSCHALTER auf Aus gestellt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Messer korrekt mit den drei MESSERSCHRAUBEN, der MESSERABDECKUNG und der MESSERFESTSTELLSCHRAUBE befestigt ist. Prüfen Sie, ob alle Schrauben vorhanden und fest angezogen sind.
4. Stellen Sie den Schieber auf die hintere Kante des SCHNEIDGUTSCHLITTENS.
5. Achten Sie darauf, dass das Schneidgut auf den SCHNEIDGUTSCHLITTEN passt und nicht das Messer überragt.
6. Legen Sie Ihre Hand auf den gebogenen Schwallrand des SCHIEBERS. Ihr Daumen muss hinter dem Daumenschutz sein.
7. Stellen Sie den SCHNITTDICKE-REGLER auf die gewünschte Schnittdicke.

GEBRAUCH

1. Verbinden Sie das Kabel mit einer 120 Volt AC-Steckdose.
2. Stellen Sie den EIN/AUSSCHALTER auf Ein, um den Allesschneider einzuschalten.
3. Lassen Sie den Allesschneider zum Aufwärmen 30 Sekunden laufen.
4. Fassen Sie den SCHIEBER mit der rechten Hand an, und zwar so, dass Ihr Daumen hinter dem SCHIEBER geschützt ist. Um die besten Schnittergebnisse zu erhalten, üben Sie langsam gleichmäßigen Druck aus.
5. Drücken Sie den SCHIEBER gegen Ihre Lebensmittel, um sie zu fixieren.
6. Bewegen Sie den SCHIEBER zum Messer. Bewegen Sie ihn in einem langsamen, gleichmäßigen Rhythmus vor und zurück.
7. Sie können die Stange des Schneidgutschlittens mit etwas Speiseöl schmieren, damit der Schneidgutschlitten besser gleitet.
 - a. Vorsicht: Um Verletzungen zu vermeiden, versuchen Sie niemals, Lebensmittel ohne den SCHIEBER und/oder SCHNEIDGUTSCHLITTEN zu schneiden.
8. Lassen Sie den Allesschneider nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden.
9. Wenn Sie die Lebensmittel fertig geschnitten haben, stellen Sie den EIN/AUSSCHALTER auf Aus, um das Messer anzuhalten.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
11. Wenn Sie Ihren Allesschneider nicht mehr benötigen oder wegräumen möchten, stellen Sie den SCHNITTDICKE-REGLER auf „0“.

GEBRAUCH**Nützliche Tipps**

- Schneiden Sie nur Fleisch ohne Knochen. Versuchen Sie nicht, sehr harte Lebensmittel oder Früchte mit Samen zu schneiden.
- Ihr Allesschneider eignet sich perfekt, um Obst, Zwiebeln, Gurken, Käse, Kartoffeln oder selbstgebackenes Brot in gleichmäßige und einheitlich dicke Scheiben zu schneiden.
- Kühlen Sie Käse oder rohes Fleisch vor dem Schneiden, um das beste Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie weichen Käse schneiden, empfiehlt es sich, das Messer mit Wasser zu besprühen oder mit einem feuchten Schwamm abzuwischen. Wenn sich Käsereste auf der Messeroberfläche ansammeln, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch weg, um zu verhindern, dass der Motor sich überhitzt.
- Versuchen Sie niemals, gefrorene Lebensmittel zu schneiden.
- Achten Sie darauf, vor dem Schneiden sämtliches Verpackungsmaterial von den Lebensmitteln zu entfernen.
- Wenn Sie frisch gegartes Fleisch schneiden, lassen Sie es vor dem Schneiden mindestens 15 Minuten ruhen. So können sich die natürlichen Bratensäfte verteilen und Sie erhalten saftigeres Fleisch mit einem aromatischeren Geschmack.

Entfernen des Messers

VORSICHT: DAS MESSER IST ÄUSSERST SCHARF UND KANN SCHWERE SCHNITTWUNDEN VERURSACHEN. BITTE SEIEN SIE IM UMGANG MIT DEM MESSER VORSICHTIG.

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig, indem Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die FESTSTELLSCHRAUBE in der Mitte des Messers lösen. Entfernen Sie die MESSERABDECKUNG, um auf die drei MESSERSCHRAUBEN zuzugreifen.
2. Entfernen Sie die drei MESSERSCHRAUBEN und nehmen Sie das MESSER vorsichtig aus dem Motorgehäuse.

Messer wieder einsetzen

1. Um das Messer wieder einzusetzen, stellen Sie sicher, dass der SCHNITTDICKE-REGLER auf „0“ gestellt ist.
2. Befestigen Sie vorsichtig die drei MESSERSCHRAUBEN. Setzen Sie die MESSERABDECKUNG auf das Messer und befestigen Sie MESSERFESTSTELLSCHRAUBE. Ziehen Sie die Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher wieder fest.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie keinen der Bestandteile Ihres Allesschneiders in die Geschirrspülmaschine.
- Ziehen Sie den Stecker des Allesschneiders aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Schnittdicke-Regler auf „0“.
- Waschen Sie die folgenden abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser ab: SCHIEBER und MESSER. Teile gründlich abspülen und abtrocknen.
- Sie können Vaseline auf die Rückseite des Messers auftragen, falls nötig.
- Wischen Sie das Messer mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch sauber. Gründlich abspülen und abtrocknen.
- Tauchen Sie weder die MOTORBASIS, das Kabel noch den Stecker in Wasser. Wischen Sie die MOTORBASIS nur mit einem feuchten Tuch ab.

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	37
VISTA PORMENORIZADA DOS COMPONENTES	38
MODO DE UTILIZAÇÃO	39-41
LIMPEZA E CUIDADOS	42

**Inclui:**

- Motor DC de 150 watts
- Lâmina côncava de aço inoxidável de 22cm

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste produto, leia sempre com atenção o manual de instruções antes da utilização.

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Sempre que utilizar um aparelho elétrico, siga as precauções básicas de segurança, incluindo as que se seguem:

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Leia e compreenda todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

- Para se proteger contra um risco de choque elétrico, não coloque o aparelho dentro de água ou de outros líquidos.
- É necessária supervisão apertada quando o aparelho for utilizado por crianças ou se estiver na proximidade de crianças. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças.
- Retire a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho, quando montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Evite o contacto com as peças móveis.
- Nunca coloque a unidade perto de um fogão ligado, forno ou dentro da máquina de lavar loiça.
- Não utilize o aparelho ou outro equipamento elétrico com o fio ou ficha danificados, depois de avarias do equipamento, ou após este ter caído ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao serviço de reparação autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou afinado.
- Nunca introduza alimentos com as suas mãos. Use sempre o dispositivo de pressão. Mantenha as mãos, cabelo, roupa e utensílios afastados das lâminas móveis durante o funcionamento, para reduzir o risco de lesões e/ou danos no aparelho.
- Não utilize o aparelho no exterior nem com outros intuitos para além dos previstos.
- Aviso: A lâmina de corte está afiada. Manuseie-a com cuidado durante a utilização e limpeza.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com extremidades afiadas ou tocar em superfícies quentes.
- Não puxe o fio para desligar.
- Nunca ligue o aparelho em locais onde a água possa inundar o local.
- Coloque o aparelho numa superfície firme e estável.
- NUNCA COLOQUE OS DEDOS PERTO DA LÂMINA ENQUANTO O FATIADOR ESTIVER A FUNCIONAR.
- Certifique-se de que o aparelho não é colocado perto da extremidade da mesa, bancada, etc., onde possa ser puxado e cair.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- Nunca use produtos de limpeza abrasivos nem panos abrasivos quando limpar a unidade.
- Não use os dedos para raspar a comida da lâmina de corte durante o funcionamento do aparelho. Isso pode dar origem a cortes sérios.
- Use a unidade apenas quando estiver completamente montada.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Antes da primeira utilização, retire todo o material de empacotamento e lave bem todas as peças com água quente e detergente.
- Este aparelho tem uma ficha polarizada (um dente mais largo do que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, a ficha entra de uma só forma numa tomada polarizada. Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha. Se continuar a não entrar, contacte um eletricitista qualificado. Não modifique a ficha de forma alguma.
- Certifique-se de que o controlo está desligado antes de ligar a ficha à tomada. Para desligar, rode o controlo para "OFF" e depois retire a ficha da tomada.
- Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou num forno aquecido.

VISTA PORMENORIZADA DOS COMPONENTES

IMAGEM 1

1. LÂMINA DE CORTE
2. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA LÂMINA
3. DISPOSITIVO DE PRESSÃO DOS ALIMENTOS
4. TRANSPORTADOR DOS ALIMENTOS
5. MANÍPULO DE CONTROLO DA ESPESSURA
6. INTERRUPTOR DE LIGAR E DESLIGAR
7. COBERTURA DA LÂMINA

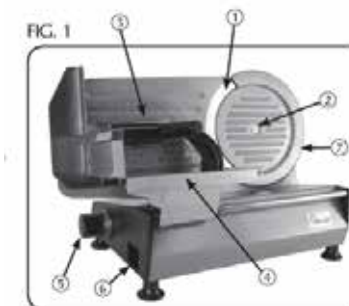


IMAGEM 2

1. BASE DO MOTOR
2. PÉ DA VENTOSA

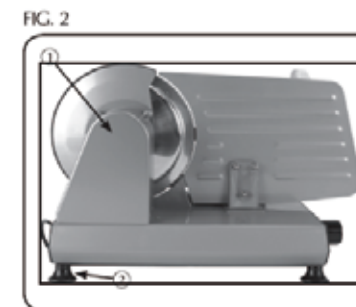
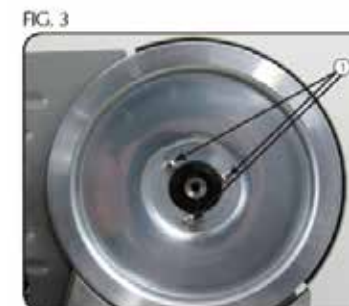


IMAGEM 3

1. 3 PARAFUSOS DA LÂMINA



MODO DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que tem a ficha retirada da tomada. Retire cuidadosamente o fatiador e os acessórios da caixa. Retire todo o material de empacotamento. Lave as peças amovíveis, dispositivo de pressão e lâmina de corte com água quente e detergente para eliminar o pó que se possa ter acumulado durante o empacotamento. Não coloque a BASE DO MOTOR, fio ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido. Limpe a BASE DO MOTOR com um pano ligeiramente embebido em água.

CUIDADO: A LÂMINA DE CORTE está muito afiada. Tenha cuidado durante o manuseamento.

Montagem:

1. Coloque o fatiador montado numa superfície plana, seca e nivelada. Posicione o fatiador à sua frente com o MANÍPULO DE CONTROLO DA ESPESSURA do lado esquerdo e o DISPOSITIVO DE PRESSÃO do lado direito.
2. Certifique-se de que o interruptor de ligar/desligar está em OFF (desligado).
3. Certifique-se de que a lâmina é devidamente montada usando os 3 PARAFUSOS DA LÂMINA, COBERTURA DA LÂMINA E PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA LÂMINA. Certifique-se de que todos os parafusos estão presentes e apertados.
4. Posicione o DISPOSITIVO DE PRESSÃO na extremidade traseira do TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS.
5. Certifique-se de que os alimentos a serem fatiados cabem no TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS sem que ultrapassem o topo da lâmina.
6. Coloque a mão na extremidade superior curva do DISPOSITIVO DE PRESSÃO DE ALIMENTOS, certificando-se de que o polegar fica atrás da proteção do polegar.
7. Defina o MANÍPULO DE CONTROLO DA ESPESSURA para a espessura desejada.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha a uma tomada AC de 120 Volts.
2. Prima o INTERRUPTOR DE LIGAR/DESLIGAR para a posição de ligado (ON) para ligar o fatiador.
3. Deixe o fatiador funcionar durante 30 segundos para aquecer.
4. Segure o DISPOSITIVO DE PRESSÃO com a mão direita, mantendo o polegar protegido atrás do DISPOSITIVO DE PRESSÃO. Aplique uma ligeira pressão para melhores resultados ao fatiar.
5. Aplique pressão no DISPOSITIVO DE PRESSÃO na direção do alimento para o manter no respetivo lugar.
6. Mova o DISPOSITIVO DE PRESSÃO na direção da lâmina. Avance e retroceda lentamente.
7. Pode lubrificar a haste do transportador de alimentos com um pouco de óleo vegetal para que o transportador de alimentos deslize mais facilmente.
 - a. Cuidado: Para evitar o perigo de laceração, nunca tente fatiar os alimentos sem usar o DISPOSITIVO DE PRESSÃO e/ou o TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS.
8. Não utilize o fatiador continuamente durante mais de 10 minutos, para evitar o sobreaquecimento do motor.
9. Quando terminar de fatiar, coloque o botão de ligar/desligar na posição de desligado (OFF) para parar a lâmina.
10. Retire a ficha da tomada.
11. Quando terminar de usar o fatiador ou quando o guardar, coloque sempre o MANÍPULO DE CONTROLO DA ESPESSURA EM "0".

MODO DE UTILIZAÇÃO**Dicas úteis**

- Fatie apenas carne sem osso. Não tente fatiar alimentos extremamente duros nem frutos com sementes.
- O seu fatiador é perfeito para fatiar consistentemente fruta, cebola, pepino, queijo, batatas ou pão caseiro.
- Para melhores resultados, arrefeça sempre o queijo ou a carne crua antes de fatiar. É melhor pulverizar a lâmina com água ou passar com uma esponja ligeiramente embebida em água quando fatiar queijo suave. Se se amontoar excesso de queijo na superfície da lâmina, passe com um pano ligeiramente embebido em água para evitar o sobreaquecimento do motor.
- Nunca tente fatiar alimentos completamente congelados.
- Certifique-se de que o material de empacotamento é retirado do alimento antes de o fatiar.
- Quando fatiar carnes que acabaram de ser cozinhadas, certifique-se de que as deixa assentar durante, pelo menos, 15 minutos antes de as fatiar. Isto permite que os sucos naturais sejam redistribuídos, tornando a carne mais suculenta e mais saborosa.

Retirar a lâmina de corte

CUIDADO: A LÂMINA ESTÁ EXTREMAMENTE AFIADA E PODE CAUSAR UMA LACERAÇÃO SEVERA. MANUSEIE-A COM CUIDADO.

1. Retire a lâmina usando cuidadosamente uma chave de estrelas para desapertar o PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA LÂMINA no meio da lâmina. Retire a COBERTURA DA LÂMINA para ter acesso aos 3 PARAFUSOS DA LÂMINA.
2. Retire os 3 PARAFUSOS DA LÂMINA e retire cuidadosamente a LÂMINA da estrutura do motor.

Substituir a lâmina de corte

1. Para substituir a lâmina, certifique-se de que o MANÍPULO DE CONTROLO DA ESPESSURA está definido para “0”.
2. Volte a colocar cuidadosamente os 3 PARAFUSOS DA LÂMINA. Coloque a COBERTURA DA LÂMINA sobre a lâmina e volte a colocar o PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA LÂMINA. Use uma chave de estrelas para apertar.

LIMPEZA E CUIDADOS

- Não coloque nenhuma parte do seu fatiador de alimentos na máquina de lavar loiça.
- Retire a ficha da tomada.
- Mova o manípulo de controlo da espessura para “0”.
- Lave o DISPOSITIVO DE PRESSÃO e a LÂMINA com água quente e detergente. Passe por água e seque bem.
- Pode aplicar Vaselina na parte traseira da lâmina, conforme necessário.
- Passe a lâmina com um pano ligeiramente embebido em água quente e detergente. Seque e depois passe bem por água.
- Não coloque a BASE DO MOTOR, fio ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido. Limpe a BASE DO MOTOR com um pano ligeiramente embebido em água.