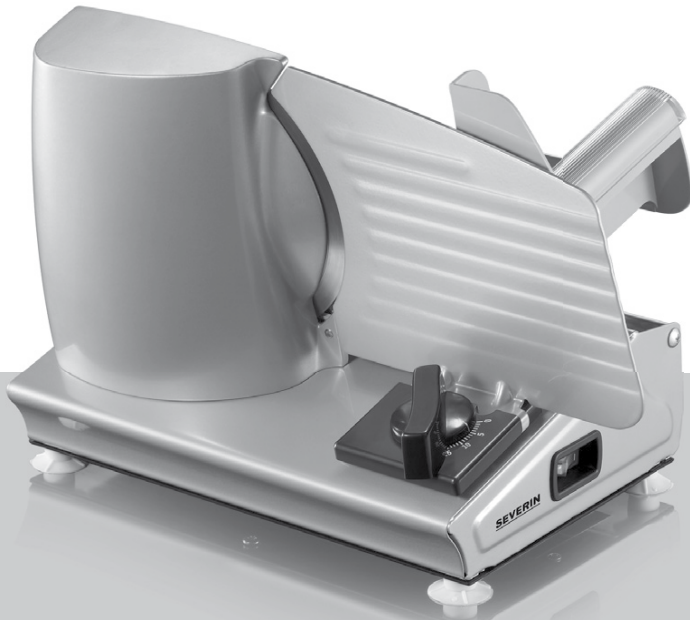




SEVERIN

***910.038**



DE	Gebrauchsanweisung	Allerschneider	4
GB	Instructions for use	Multi-use slicer	8
FR	Mode d'emploi	Trancheuse	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Snijmachine	17

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

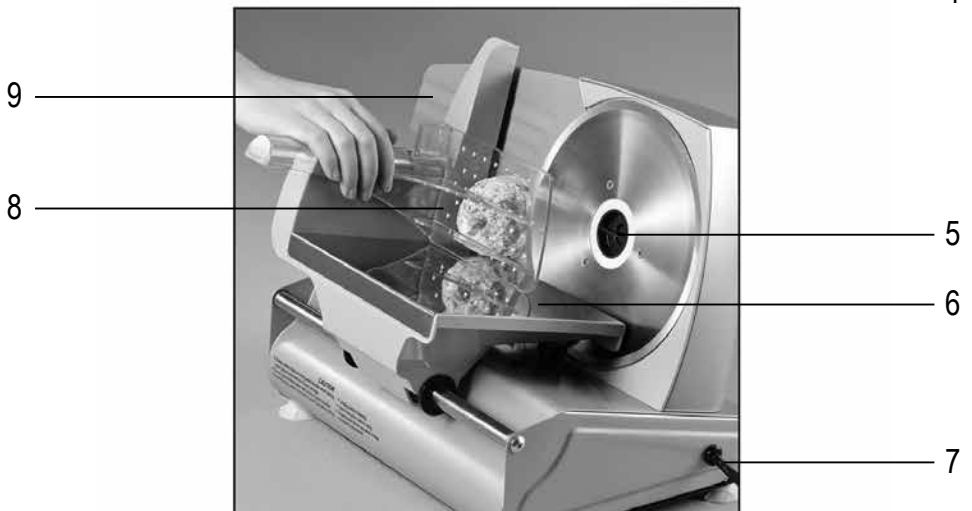
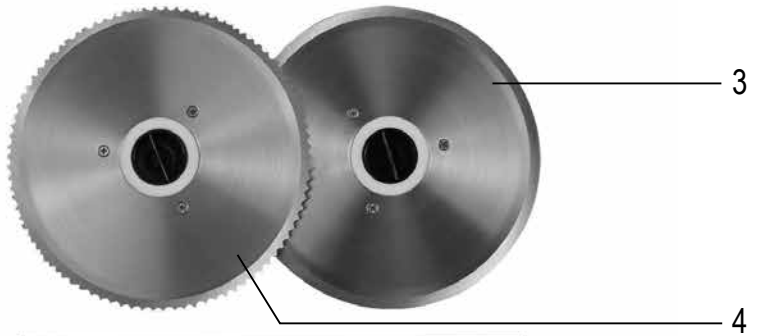
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Allesschneider

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Ein-/Aus-Schalter
2. Stellknebel zur Einstellung der Schnittstärke
3. Schinkenmesser
4. Wellenschnittmesser
5. Arretierschraube
6. Gleitschlitten
7. Anschlussleitung mit Netzstecker
8. Restehalter mit Fingerschutz
9. Anschlagplatte
10. Typenschild (unter dem Gerät)

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung

nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Hinweise dazu bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Dieses Gerät muss mit Gleitschlitten und Restehalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- Vorsicht beim Umgang mit dem Messer. Verletzungsgefahr!
- Den Netzstecker ziehen
 - bei nicht vorhandener Aufsicht;
 - vor jedem Umbau;
 - nach jedem Gebrauch;
 - bei einer Störung während des

- Betriebes;
- vor jeder Reinigung.
 - Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
 - Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Das Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.
 - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - Den Alleschneider nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder offenen Flammen in Berührung bringen.
 - Den Alleschneider nur in Betrieb nehmen, wenn sich der Gleitschlitten in Bedienposition befindet.
 - Die Anschlussleitung darf nicht mit dem Messer in Berührung kommen.
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
 - Nur Original-Zubehör verwenden, das dem Gerät beigelegt wurde bzw. vom Hersteller empfohlen wird.
 - Das Messer nicht während des Gebrauchs berühren und niemals versuchen es anzuhalten.
 - Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Den Alleschneider vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch reinigen.

Anwendungsbereich

Dieser Alleschneider schneidet Brot, Wurst, Schinken, Käse, kalten Braten und andere schnittfeste frische Lebensmittel.

Wellenschliffmesser

Das Wellenschliffmesser kann zum Schneiden von Brot verwendet werden.

Schinkenmesser

Mit dem Schinkenmesser kann Schinken, Käse usw. geschnitten werden.

Wechseln der Messer

Vor dem Messerwechsel den Netzstecker ziehen!

Zum Lösen des Messers die Arretierschraube in der Messermittle um ca. 90° nach rechts drehen und das Messer vorsichtig abnehmen. Nach dem Wiedereinsetzen des Messers die Arretierschraube mit einer 90 ° Drehung nach links wieder festschrauben.

Bedienung

Betriebszeit

Das Gerät ist für einen Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. es kann bis zu max. 10 Minuten ununterbrochen benutzt werden. Dann muss der Motor zum Abkühlen ausgeschaltet werden.

Aufstellen

- Das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
- Bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, muss der Ein-Aus-Schalter in Aus-Position gebracht werden.

Schneidvorgang

- Gewünschte Schnittstärke mit dem Stellknebel stufenlos einstellen.

- Schneidgut an die Anschlagplatte auf den Gleitschlitten legen.
- Restehalter mit der genoppten Seite zum Messer hin auf den Gleitschlitten setzen.
- Gerät einschalten und den Gleitschlitten gegen das laufende Messer führen. Dabei das Schneidgut mit dem Restehalter leicht gegen das Messer drücken.
- Der Restehalter gewährleistet eine sichere Führung des Schneidgutes.
- Das Schneidgut entnehmen. Bitte beachten, dass das Schneidgut nicht zu nah am Messer entnommen wird. Verletzungsgefahr!
- Den Alleschneider nach dem Schneidvorgang ausschalten.
- Die Anschlagplatte aus Sicherheitsgründen nach jeder Benutzung zurück in die Nullstellung drehen, damit die Anschlagplatte mit dem Messer abschließt.

Praktische Hinweise

- Brot mit unterschiedlich fester Kruste mit der harten Seite an das Messer führen.
- Beim Schinkenschneiden die Fettseite nach oben legen.

Reinigung und Pflege

Allgemein

- Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, sollte das Gerät immer gründlich gereinigt werden.
- Vor jeder Reinigung des Gerätes immer erst den Netzstecker ziehen.
- Stillstand des Messers abwarten. Anschlagplatte in Nullstellung bringen, damit das Messer nicht hervorsteht.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin

eingetaucht werden.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Zur leichteren Reinigung des Gerätes kann der Gleitschlitten nach außen geklappt werden.
- Den Gleitschlitten mit einem feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Spülmittel reinigen.
- Das Gehäuse, falls erforderlich, nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Der Resthalter kann in warmem Wasser unter Zusatz von Spülmittel gereinigt werden (Nicht in der Spülmaschine).

Abnehmen und Reinigen des Messers

- Das Messer ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!
- Das Messer aus rostfreiem Edelstahl mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Von Zeit zu Zeit sollte das Gerät auch hinter dem Messer mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Zum Lösen des Messers die Arretierschraube in der Messermitte um ca. 90° nach rechts drehen.
- Zum Einsetzen des Messers die Arretierschraube um ca. 90° nach links drehen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Test zur Leistungsaufnahme

Das Gerät mit gefrorenem Schinken für max. 10 Minuten benutzen.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Multi-use slicer

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. On/Off switch
2. Thickness selection knob
3. Ham-cutting blade
4. Serrated blade
5. Central locking screw
6. Sliding tray
7. Power cord with plug
8. End-piece holder with finger guard
9. Stop plate
10. Rating label (on underside of the unit)

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance

to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The appliance must be cleaned regularly. For more detailed information, please refer to the section *Cleaning and care*.
- We strongly recommend that the appliance is only used with the sliding tray and end-piece holder properly installed and in position. Exceptions may be made only if required by the size or shape of the food to be sliced.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- **Caution:** The blade is very sharp; extreme care should be taken when handling it.
- Always remove the plug from the wall socket
 - when there is no supervision,

- before removing, replacing or adjusting any part
- after use,
- in case of any malfunction,
- during cleaning of the appliance.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - by staff members in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. .
- The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not allow the slicer to come into contact with open flames or any hot surface such as hotplates.
- Do not operate the slicer unless the sliding tray is in its correct operating position.
- Do not allow the power cord to come into contact with the blade.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- This appliance should only be used with the original attachments provided with this appliance or by the manufacturer.
- **Caution:** Do not touch the blade during operation, and do not try to stop it.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Before using this appliance for the first time

Clean the slicer before using it for the first time, or after a long period of non-use.

Applications

The slicer is designed for use with bread, cooked meats, ham, cheese, cold roasts and other food suitable for slicing.

Serrated blade

The serrated blade is useful for slicing bread.

Ham-cutting blade

The ham-cutting blade is helpful when slicing ham, cheese etc.

Changing the blades

Caution: Always disconnect the appliance from the mains before changing the blades. To detach the blade, turn the central locking screw of the blade 90° in a clockwise direction and take it off. After re-fitting the blade, turn the locking screw 90° anti-clockwise to lock it.

Operation

Short-term operation

The appliance has been designed for short-term operation only, i.e. the slicer should not be operated continuously for more than 10 minutes. Switch it off afterwards and allow the motor to cool down before switching on again

Positioning the slicer

- Position the slicer on a flat, stable surface.
- Before the appliance is connected to the mains, ensure that the On/Off switch is in

the Off-position.

Slicing

- Use the thickness selection knob to adjust the desired thickness of the slices.
- Place the food to be sliced onto the sliding tray and press it against the stop plate.
- Fit the safety holder, with the studded side facing the blade, onto the sliding tray.
- Switch the appliance on and move the sliding tray towards the rotating blade. At the same time, lightly press the end-piece holder with the food towards the blade.
- The end-piece holder ensures safe handling of the food while slicing.
- When removing the sliced food, keep fingers and hands well away from the blade, which is extremely sharp.
- Always switch the slicer off after use.
- For safety reasons, always bring the stop plate back to its rest position after use so that it is flush with the blade.

Practical hints

- When cutting a loaf of bread where the crust is thicker or harder on one side, it should be placed against the blade in such a way that the firm side faces the blade.
- When cutting ham, ensure that the fatty side is facing upwards.

Cleaning and care

General

- To prevent perishable food particles from collecting in the slicer, clean it thoroughly after use.
- Always remove the plug from the wall socket before cleaning the slicer.

- Wait until the motor has come to a complete standstill. Bring the stop plate to its rest position so that the blade does not protrude.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in liquid of any kind.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The sliding tray can be folded out for easy access when cleaning the appliance.
- To clean the sliding tray, a damp, lint-free cloth and a mild detergent should be used.
- If necessary, the housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- The safety holder can be cleaned using hot water and a mild detergent (do not put in a dish-washer).

Detaching and cleaning the blade

- **Caution: The blade is extremely sharp, risk of injury.**
- The stainless-steel blade can be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.
- The area behind the blade should also be cleaned occasionally, using a slightly damp cloth. To detach the blade, turn the central locking screw of the blade 90° in a clockwise direction.
- After re-fitting the blade, turn the locking screw 90° anti-clockwise to lock it.

Power consumption test

Operate the appliance for 10 minutes slicing deep-frozen ham.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Trancheuse

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Interrupteur Marche/Arrêt
2. Bouton de réglage de l'épaisseur
3. Lame pour trancher le jambon
4. Lame dentelée
5. Vis
6. Chariot coulissant
7. Cordon d'alimentation avec fiche
8. Guide avec protège-doigts
9. Paroi de coupe
10. Plaque signalétique (sous l'appareil)

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des

réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Nettoyage et entretien*.
- Nous recommandons vivement d'utiliser l'appareil uniquement avec le poussoir et le chariot correctement installés et positionnés. Une dérogation est autorisée uniquement lorsque la taille ou le format de l'aliment à trancher l'impose.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention** : La lame est très tranchante ; maniez-la très soigneusement lors de son retrait.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
 - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
 - avant de retirer, remplacer ou de régler toute pièce de l'appareil
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - par des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels similaires,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. .
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne jamais laisser la trancheuse entrer en contact avec une flamme ou une surface chaude telle qu'une plaque chauffante.
- Ne pas utiliser la trancheuse si chariot coulissant n'est pas correctement installé.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec la lame.
- Ne pas tirer sur le cordon lorsque vous débranchez la fiche de la prise murale.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine fournis avec l'appareil ou par le fabricant.

- **Attention :** Ne pas toucher la lame pendant le fonctionnement et ne pas tenter de l'arrêter.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation de l'appareil

Nettoyez soigneusement la trancheuse avant la première utilisation et également après toute longue période de non utilisation.

Usages

La trancheuse est conçue pour trancher le pain, la charcuterie, le jambon, le fromage, les viandes rôties froides et autres aliments pouvant être tranchés.

Lame dentelée

La lame dentelée convient pour trancher le pain.

Lame pour trancher le jambon

La lame à jambon convient pour trancher le jambon, fromage, etc.

Changer les lames

Attention : Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de changer les lames. Pour détacher la lame, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la vis centrale de verrouillage de la lame à 90° et retirez-la. Après avoir installé la nouvelle lame, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la vis de verrouillage à 90° et verrouillez.

Fonctionnement

Intervalles de fonctionnement

La trancheuse est destinée à fonctionner uniquement pour de courtes durées et ne doit pas fonctionner plus de 10 minutes en continu. Au terme de cette durée, éteignez l'appareil puis laissez refroidir le moteur avant de le rallumer.

Installation de la trancheuse

- Placez la trancheuse sur une surface plate et solide.
- Assurez-vous que l'interrupteur de marche/arrêt est bien en position "arrêt" avant de brancher l'appareil sur une prise murale.

Tranchage

- Utilisez le bouton de réglage de l'épaisseur pour changer le réglage de coupe suivant l'épaisseur des tranches désirée.
- Placez les aliments à trancher sur le plateau de coupe en les maintenant contre la paroi.
- Fixez le guide sur le chariot, la face avec les picots côté lame.
- Mettez l'appareil en marche et déplacez le plateau de coupe vers la lame. Maintenez légèrement les aliments avec le guide contre la paroi de coupe.
- Le guide assure un maintien des aliments en toute sécurité pendant le tranchage.
- Lorsque vous enlevez les aliments, maintenez les doigts bien à l'écart de la lame car celle-ci est extrêmement acérée.
- Éteignez toujours la trancheuse après utilisation.
- Pour des raisons de sécurité et après chaque utilisation, ramenez toujours la

paroi de coupe à sa position de départ, de façon à ce qu'elle soit au niveau de la lame.

Conseils pratiques

- Pour trancher un pain, placez-le sur le chariot avec la croûte la plus épaisse ou dure côté lame.
- Lorsque vous tranchez du jambon, placez la couenne vers le haut.

Nettoyage et entretien

Général

- Pour éviter l'accumulation de particules d'aliments périssables dans la trancheuse, nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Retirez toujours la fiche de la prise murale avant de nettoyer la trancheuse.
- Attendez l'arrêt complet du moteur. Ramenez la plaque d'arrêt à sa position de départ <0> afin que la lame ne soit pas en saillie.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne l'immergez pas dans un liquide quelconque.
- N'utilisez aucun produit abrasif ou produit de nettoyage puissant.
- Le chariot peut être relevé pour un accès plus facile lors du nettoyage de l'appareil.
- Nettoyez le chariot à l'aide d'un chiffon non-pelucheux humide imbibé d'un détergent doux.
- Si nécessaire, le boîtier peut être essuyé avec un chiffon non-pelucheux légèrement humide.
- Le guide peut être nettoyé à l'eau chaude et un détergent doux (ne le lavez pas au lave-vaisselle).

Enlèvement et nettoyage de la lame

- **Attention : La lame est extrêmement acérée. Il existe un risque de blessure.**
- La lame en inox peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide.
- De temps en temps, nettoyez également le boîtier derrière la lame à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Pour démonter la lame, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la lame à 90°.
- Après avoir installé la nouvelle lame, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la lame à 90° pour verrouiller.

Test de consommation d'énergie

Faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes en tranchant un jambon congelé.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera

remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Snijmachine

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Onderdelen

1. Aan/uit schakelaar
2. Verstelbare draaiknop voor snijdikte
3. Ham snijmes
4. Gekarteld mes
5. Centrale sluitingsschroef
6. Schuifplaat
7. Snoer met stekker
8. Eindstukhouder, met vingerbescherming
9. Stopplaat
10. Typeplaatje (aan onderzijde van het apparaat)

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties

nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder.
- Het apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden. Voor meer uitvoerige informatie, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Wij bevelen aan dat men het apparaat alleen gebruikt met de schuifplaat en de overblijfselhouder geïnstalleerd en in de juiste positie. Uitzonderingen mogen alleen gemaakt worden bij de maat of vorm van het te snijden voedsel.
- **Waarschuwing:** Verkeerd gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **Waarschuwing:** Het mes is zeer scherp; wees zeer voorzichtig wanneer men het hanteert.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact

- wanneer er geen toezicht is,
- voordat men onderdelen verwijderd, vervangt of het versteld
- na gebruik,
- wanneer het apparaat niet werkt,
- wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - door personeel in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken.
- Het apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de snijmachine niet in aanraking komt met open vuur of hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- De snijmachine niet gebruiken tenzij de schuifplaat in zijn juiste werkstand staat.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met het mes.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de originele hulpstukken die bij dit apparaat of door de fabrikant geleverd zijn.
- **Let op:** Het mes tijdens werking niet aanraken en deze niet proberen te stoppen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades

Voor het eerste gebruik

De snijmachine moet voor het eerste gebruik goed schoongemaakt worden, tevens na lange ongebruikte periodes.

Toepassingen

De snijmachine is ontworpen voor het snijden van brood, vleeswaren, ham, kaas, koude braadwaren en ander voedsel geschikt om te snijden.

Gekarteld mes

Het gekarteld mes is handig voor het snijden van brood.

Ham snijmes

Het ham snijmes is nuttig voor het snijden van ham, kaas enz.

Wisselen van de messen

Let op: Het apparaat altijd van het lichtnet loskoppelen voordat de messen gewisseld worden.

Om het mes los te maken, de centrale vergrendelschroef 90° rechtsom draaien en dan er af nemen. Na het terugplaatsen van het mes, de vergrendelschroef 90° linksom draaien om hem te vergrendelen.

Gebruik

Gebruik voor korte tijd

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik van korte periodes. De snijmachine mag niet langer gebruiken dan voor een periode van 10 minuten. Schakel het apparaat hierna uit en laat de motor voldoende afkoelen voordat men het weer aanzet.

Plaatsen van de snijmachine

- Plaats de snijmachine op een vlak, stevig oppervlak.

- Voordat het apparaat is aangesloten op het stroomnet, moet men ervoor zorgen dat de Aan/Uit schakelaar in de Uit positie is.

Snijden

- Gebruik de snijdikte keuzeknop om de gewenste dikte van de plakken in te stellen.
- Plaats het te snijden voedsel op de schuifplaat en druk het tegen de stopplaat. Gebruik de rechterhand om het te snijden voedsel op de schuifplaat te plaatsen en druk het tegen de stopplaat.
- Plaats de eindstukhouder, met de gekartelde kant in de richting van het mes op de schuifplaat.
- Zet het apparaat aan en beweeg de schuifplaat naar het draaiende mes. Tegelijkertijd druk voorzichtig de eindstukhouder voorwaarts tegen het mes.
- De eindstukhouder verzekert veilig hanteren van het voedsel tijdens het snijden.
- Wanneer men het gesneden voedsel verwijderd zorg ervoor dat men vingers en handen weghoud van het mes, welke zeer scherp is.
- Schakel het apparaat altijd uit na gebruik.
- Voor veiligheidsredenen, breng de stopplaat na gebruik altijd terug in de rustpositie zodat deze gelijk staat met het mes.

Handige tips

- Wanneer men een brood wil snijden met een korst die harder is aan de bovenkant moet men het brood zo plaatsen dat het harde gedeelte van het brood naar het mes wijst.
- Wanneer men ham snijdt zorg ervoor dat

het vetgedeelte naar boven geplaatst is.

Onderhoud en schoonmaken

Algemeen

- Om te voorkomen dat bederfelijke voedselresten achterblijven in de snijmachine moet men het na gebruik goed schoonmaken.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men de snijmachine schoonmaakt.
- Wacht totdat de motor geheel tot stilstand is gekomen. Breng de stopplaat in de ruststand om te zorgen dat het mes niet uitsteekt.
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, maak het apparaat niet schoon met water en dompel het nooit in een vloeistof.
- Gebruik geen schurende of harde schoonmaakmiddelen.
- De schuifplaat kan uitgevouwen worden zodat het apparaat gemakkelijk bereikbaar is om schoon te maken.
- Om de schuifplaat schoon te maken mag men een vochtige pluisvrije doek en zachte zeep gebruiken.
- Wanneer nodig, mag men de huizing schoonvegen met een vochtige pluisvrije doek.
- De eindstukhouder mag schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. (Maak het nooit schoon in de vaatwasmachine).

Loskoppelen en schoonmaken van het mes

- **Pas op: Het mes is zeer scherp. Kijk uit voor ongelukken.**
- Het roestvrijstalen mes kan schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek.

- De area achter het mes moet ook regelmatig schoongemaakt worden met een vochtige doek. Om het mes er af te nemen, de centrale vergrendelschroef van het mes 90° rechtersom draaien.
- Na het terugplaatsen van het mes, de vergrendelschroef 90° linksom draaien om hem te vergrendelen.

Test voor het stroomverbruik

Gebruik het apparaat gedurende 10 minuten voor het snijden van diepgevroren ham.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.