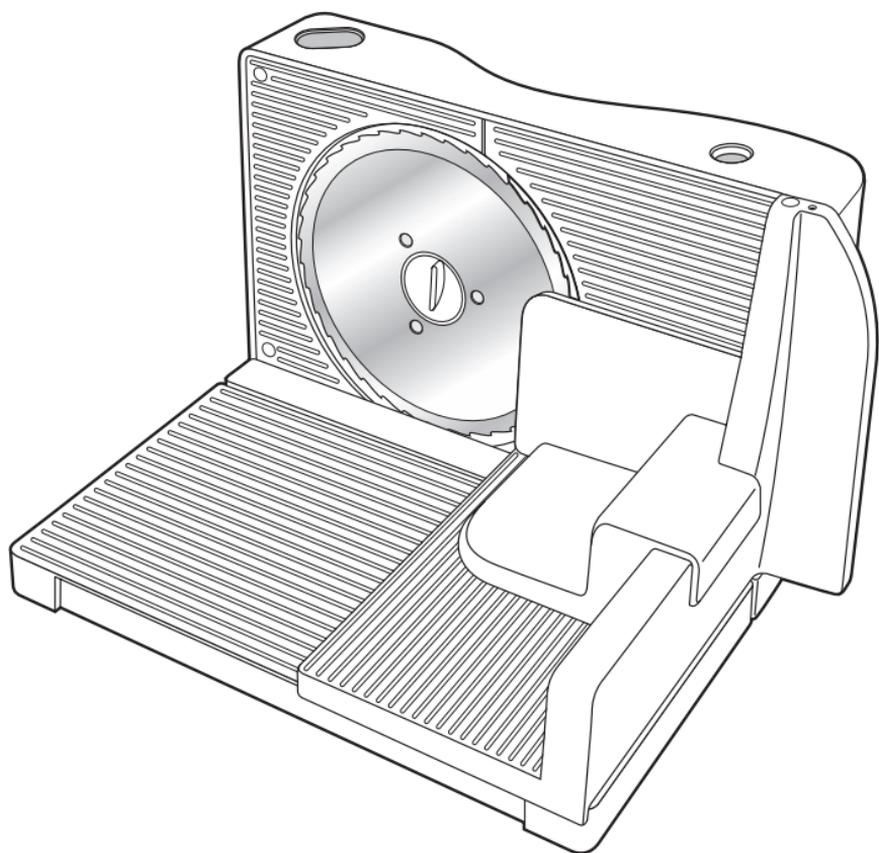
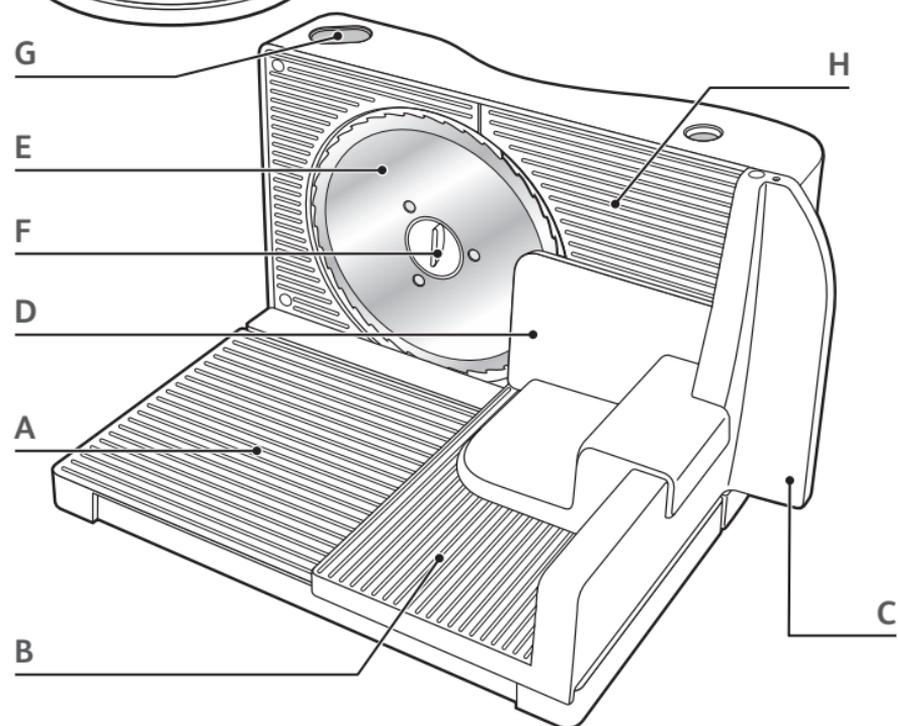
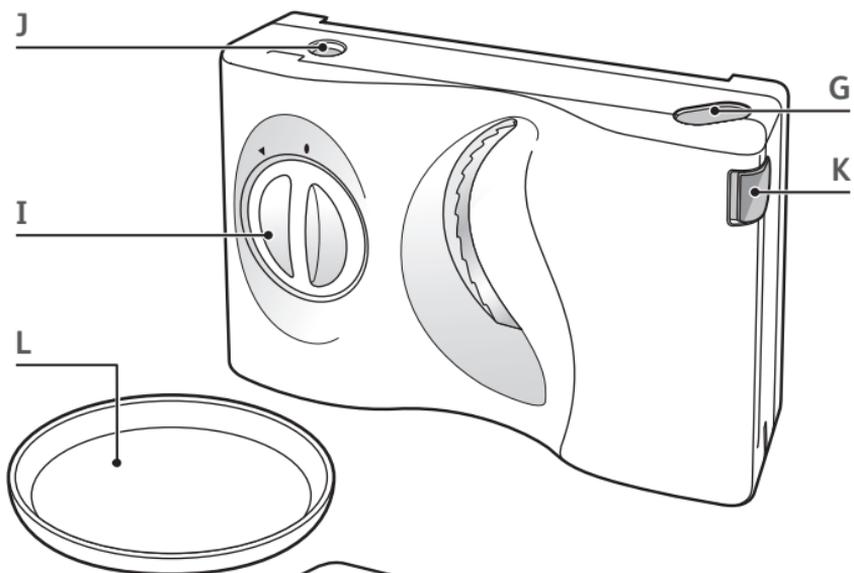


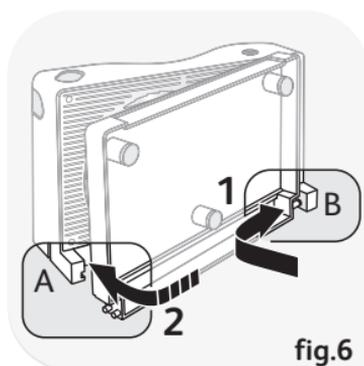
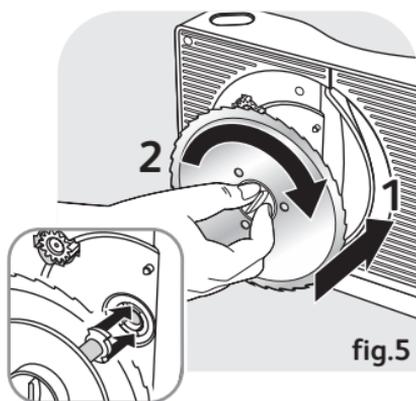
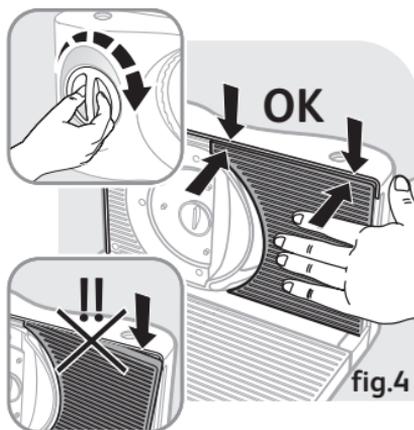
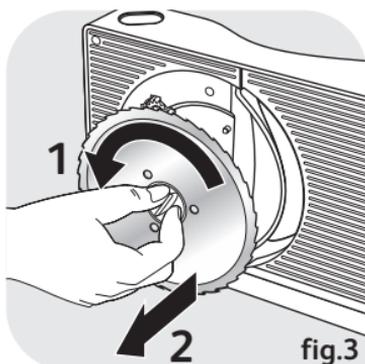
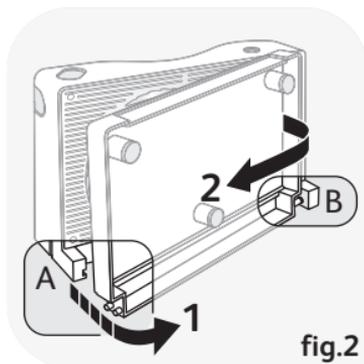
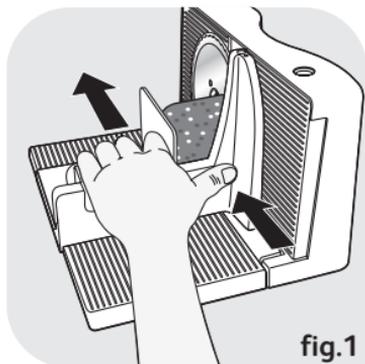
FR

DE

NL







A	Plateforme	G	Bouton de sécurité
B	Chariot	H	Buttoir
C	Poignée protège-lame	I	Bouton de réglage épaisseur
D	Poussoir	J	Indicateur de l'épaisseur
E	Lame	K	Bouton marche / arrêt
F	Fixation de la lame	L	Plateau rond

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- Dans des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot d'approvisionnement et la plaque d'appui à moins que cela ne soit pas possible du fait de la taille et de la forme de l'aliment.

- Nettoyer à l'eau tous les accessoires en contact avec les aliments immédiatement après utilisation à l'eau savonneuse.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et entraîner des blessures.
- La lame est très tranchante, des précautions doivent être prises lors de la manipulation et lors du nettoyage.
- Cet appareil est conçu pour une période maximale de fonctionnement de 5 minutes. Éteignez l'appareil après une utilisation continue de 5 minutes.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables
 - Directives Basse Tension
 - Compatibilité électromagnétique
 - Matériaux en contact des aliments
 - Environnement, ...
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais venir à proximité ou en contact avec les parties rotatives de l'appareil, une source de chaleur ou des angles vifs.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon ou la prise ; ne les passez pas sous l'eau.
- Ne laissez pas pendre le cordon depuis le plan de travail.
- N'utilisez ce produit que sur un plan de travail stable, à l'abri des projections d'eau.
- Ne laissez jamais des cheveux longs, foulards,... pendre au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * s'il est tombé par terre,
 - * s'il est détérioré ou incomplet.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des pièces détachées du fabricant adaptées à votre appareil.
- Après utilisation, ramenez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches au minimum.
- Attention : la lame continue à tourner un court instant après chaque utilisation.
- N'essayez pas de trancher des préparations surgelées, des os, etc....

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déroulez le cordon situé sous l'appareil. Mettre l'appareil sur une surface nette et plate. Déployer la plateforme (A).
2. Placer le chariot (B) sur la plateforme en prenant soin de bien engager l'arête (située sous la partie gauche du chariot) dans la rainure.
3. Faire coulisser le poussoir (D) sur l'arrière du chariot (B).
4. Positionner le bouton de réglage (I) sur l'épaisseur souhaitée. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour des tranches épaisses et dans le sens inverse pour des tranches fines.
5. Mettre le plateau rond (L) ou une assiette pour récupérer la nourriture tranchée.

UTILISATION

- Pour trancher, utiliser toujours le chariot (B) et le poussoir (D).
- Brancher.
- Ramener le chariot vers vous et placer la nourriture sur le chariot.
- Appuyer sur le bouton de sécurité (G), le laisser enclenché.
- Ensuite, appuyer sur le bouton marche/arrêt (K). L'appareil fonctionnera seulement si les deux boutons (sécurité et M/A) sont enclenchés.
- Prendre le poussoir avec la main gauche en laissant le pouce derrière pour sa protection. Diriger le chariot contenant la nourriture en avant vers la lame (fig. 1). Le ramener vers l'arrière puis fermement vers l'avant.
- Actionner l'appareil avec une pression toujours identique sur la nourriture pour obtenir des tranches régulières.
- Quand vous avez terminé, débrancher l'appareil. Par mesure de sécurité et pour protéger la lame, tourner le bouton (I) pour que la lame et le buttoir soient dans l'alignement.

ATTENTION :

la lame est très affûtée, la manier avec précaution.

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

Pour obtenir des tranches fines, la viande doit préalablement passer au réfrigérateur. La viande doit être désossée, les fruits sans pépin.

Les aliments avec une texture spéciale (poisson, rosbeef) sont souvent difficiles à trancher. Les passer au réfrigérateur.

Viande chaude : bœuf, porc, agneau, poulet, jambon.

Retirer la viande du four et attendre 15 à 20 minutes avant de la trancher.

Les tranches fines et régulières seront plus juteuses. Si nécessaire, partager le rôti avant de le mettre sur le plateau.

Si la viande est ficelée, retirer la ficelle au fur et à mesure que le rôti est présenté à la lame.

Fines tranches de pot au feu :

Laisser refroidir la poitrine toute la nuit dans le bouillon.

Avant de trancher, égoutter la viande. La sécher avec une serviette en papier. Retirer l'excès de gras.

Trancher la viande refroidie à l'épaisseur souhaitée.

Réchauffer la viande au four dans une assiette avec un peu de bouillon pendant 30 minutes.

Fromage :

Le passer au réfrigérateur couvert de papier aluminium pour qu'il reste moelleux avant de le couper.

Afin qu'il dégage son plein arôme, tenir le fromage à température ambiante.

Fruits et légumes :

Votre trancheuse est conçue pour couper de nombreux fruits et légumes incluant les pommes de terre, les tomates, les carottes, le chou, les aubergines, les courgettes. Les pommes de terre peuvent être tranchées épaisses pour les pommes à la poêle ou fines pour des frites type Chips. L'ananas peut également être tranché après avoir coupé la queue.

Pour gâteaux et cookies :

Laissez-les refroidir avant de les trancher.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas laver les différents accessoires au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, nettoyer avec une éponge humide.
- Pour un nettoyage facilité, démonter, nettoyer les différentes pièces dans l'ordre préconisé ci-dessous :
 - **le chariot** : enlever le poussoir puis le chariot de la plateforme.
 - **La plateforme** : rabattre la plateforme. Utiliser le pied comme une poignée. Enlever la plateforme de la fente A, puis de la fente B. (fig. 2).
 - **Lame en acier** : tourner le bouton de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirer la lame avec précaution (fig. 3).
 - **Buttoir** : tourner le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le buttoir soit déverrouillé. Retirez-le.
- Remontage des différentes pièces dans l'ordre préconisé ci-dessous :
 - **Buttoir** : pour remettre le buttoir en place, le repositionner sur le bloc moteur en le maintenant appuyé, tourner le bouton de commande d'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4).
 - **Lame en acier** : Pour remettre en place, aligner les ergots de verrouillage avec les logements situés sur le bloc moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 5).
 - **Plateforme** : pour remonter procéder dans le sens inverse (fig. 6).

RANGEMENT

Le buttoir doit être dans l'alignement de la lame. Rabattre le plateau, ranger le cordon dans l'emplacement prévu sous l'appareil.

Bien vérifier avant le rangement de l'appareil que celui-ci est froid et, pour plus de sécurité, éviter de le recouvrir.

RECYCLAGE

Produit électrique ou électronique en fin de vie

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une déchèterie mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A	Tisch	G	Sicherheitsschalter
B	Schlitten	H	Anschlagplatte
C	Messerschutzgriff	I	Schnittbreitenregler
D	Schieber	J	Schnittbreitenanzeige
E	Messer	K	Ein/Aus-Schalter
F	Messerfixierung	L	Runde Platte

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder unter Aufsicht oder wenn sie vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist das Kabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch konzipiert. Es wurde nicht konzipiert, um in folgenden, nicht von der Garantie abgedeckten

Fällen verwendet zu werden:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften,
- in Pensionen und Privatunterkünften.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern ab.
- Dieses Gerät kann von Personen ohne die nötige Vorkenntnis und Erfahrung oder mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, wenn diese vorher in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen wurden und Anweisungen erhalten haben und damit verbundene mögliche Risiken kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör wechseln oder Teile berühren, die sich während des Betriebs bewegen.
- Dieses Gerät muss mit dem Zuführschlitten und der Auflageplatte verwendet werden, es sei denn dies ist aufgrund der Größe und Form der Lebensmittel nicht möglich.

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unmittelbar nach Gebrauch mit Seifenwasser.
- Bei einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts und des Zubehörs kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.
- Bei der Bedienung und Reinigung ist Vorsicht geboten, da das Messer sehr scharf ist.
- Dieses Gerät ist für einen Betrieb von maximal fünf Minuten vorgesehen. Schalten Sie das Gerät aus, nachdem Sie es fünf Minuten lang ununterbrochen benutzt haben.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Vorschriften:
 - Richtlinien über Niederspannung,
 - über elektromagnetische Verträglichkeit,
 - über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
 - Umweltvorschriften usw.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante gelangen.
- Tauchen oder halten Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht unter Wasser.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf ebenen, stabilen Arbeitsflächen, die vor Spritzwasser geschützt sind.
- Lassen Sie lange Haare, Schals usw. nicht über das in Betrieb befindliche Gerät hängen.
- Zerlegen Sie das Gerät nie. Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung, muß durch den Krups Kundendienst erfolgen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose heraus.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreiem Zustand.
- Elektrogeräte dürfen in folgenden Fällen nicht benutzt werden:
 - * wenn sie zu Boden gefallen sind,
 - * wenn sie beschädigt oder unvollständig sind,
 - * wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Original-Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Stellen Sie den Einstellschalter für die Schnittstärke nach dem Gebrauch auf die niedrigste Stufe.
- Achtung: Das Messer dreht sich nach jedem Gebrauch für kurze Zeit weiter.
- Versuchen Sie nicht, tiefgefrorene Lebensmittel, Knochen usw. zu schneiden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Wickeln Sie das Kabel auf der Unterseite des Gerätes ab. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und ebene Fläche. Klappen Sie den Tisch ab (A).
2. Setzen Sie den Schlitten (B) auf den Tisch und achten Sie dabei, dass sich das Profil (links auf der Unterseite des Schlittens) in die Führungsrille einfügt.
3. Schieben Sie den Schieber (D) von hinten auf den Schlitten (B) auf.
4. Stellen Sie den Schnittbreitenregler (I) auf die gewünschte Position. Für dickere Scheiben drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn und für dünnere Scheiben gegen den Uhrzeigersinn.
5. Für die abfallenden Scheiben stellen Sie einen Teller oder runde Platte (L) unter das Messer.

DE

GEBRAUCH

- Verwenden Sie zum Schneiden immer Schlitten (B) und Schieber (D).
- Schließen Sie das Gerät an.
- Führen Sie den Schlitten zu sich heran und geben Sie das Schnittgut auf den Schlitten.
- Drücken Sie den Sicherheitsschalter (G) und lassen Sie ihn eingeschaltet.
- Dann drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (K). Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Schalter (Sicherheits- und Ein/Aus-Schalter) eingeschaltet sind.
- Führen Sie den Schieber mit ihrer linken Hand, lassen Sie jedoch den Daumen zu dessen Schutz hinten. Schieben Sie den Schlitten mit dem Schnittgut vorwärts zum Messer (Abb. 1). Ziehen Sie ihn wieder zurück und dann wieder beharrlich vorwärts.
- Üben Sie auf das Schnittgut immer gleich viel Druck aus, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.
- Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker vom Netz. Aus Sicherheitsgründen und zum Schutz des Messers stellen Sie den Schnittbreitenregler (I) so, dass sich Messer und Anschlagplatte in einer Linie befinden.

ACHTUNG:

Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

TIPPS ZUM GELINGEN

Um dünnere Scheiben zu erhalten, sollte das Fleisch vorher in den Kühlschrank gegeben werden. Fleisch muss entbeint und Obst muss entkernt sein.

Lebensmittel mit besonderer Textur (Fisch, Roastbeef) sind oft schwierig zu schneiden. Geben Sie sie vorher in den Kühlschrank.

Ofenwarmes Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Schinken.

Nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen und warten Sie vor dem Aufschneiden 15 bis 20 Minuten. Die dünnen und gleichmäßigen Scheiben sind dann saftiger. Wenn nötig können Sie den Braten halbieren, bevor Sie ihn aufschneiden. Ist das Fleisch geschnürt, entfernen Sie nach und nach die Schnur, je weiter Sie den Braten zum Messer schieben.

Dünne Scheiben aus dem Eintopf:

Lassen Sie das Fleisch über Nacht in der Brühe abkühlen und vor dem Aufschneiden abtropfen. Tupfen Sie es mit einer Papierserviette trocken. Entfernen Sie überschüssiges Fett. Schneiden Sie das erkaltete Fleisch in der gewünschten Dicke auf.

Erhitzen Sie das Fleisch erneut auf einem Teller mit etwas Brühe 30 Minuten im Backofen.

Käse:

Geben Sie den Käse in den Kühlschrank und bedecken Sie ihn mit Alufolie, damit er weich bleibt, bevor Sie ihn aufschneiden. Damit der Käse sein volles Aroma entfaltet, lassen Sie ihn bei Raumtemperatur stehen.

Obst und Gemüse:

Ihr Allerschneider ist für das Schneiden von unterschiedlichsten Obst- und Gemüsesorten ausgelegt, wie etwa Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Kohl, Auberginen und Zucchini. Kartoffeln können zum Beispiel für Röstkartoffeln dicker und für Chips feiner geschnitten werden. Auch Ananas können nach entfernen der Blätter geschnitten werden.

Für Kuchen und Plätzchen:

Lassen Sie sie vor dem Schneiden abkühlen.

REINIGUNG DES GERÄTES

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker.
- Reinigen Sie die einzelnen Zubehöerteile nicht in der Geschirrpülmaschine.
- Verwenden Sie keinerlei Scheuermittel, sondern reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm.
- Zur Erleichterung der Reinigung entnehmen Sie Zubehöerteile und reinigen Sie die einzelnen Teile in folgender Reihenfolge:
 - **Schlitten:** Erst den Schieber und dann den Schlitten vom Tisch abnehmen.
 - **Tisch:** Tisch hochklappen. Verwenden Sie den Fuß als Griff. Tisch aus Schlitz A, dann aus Schlitz B nehmen. (Abb. 2).
 - **Stahlmesser:** Verriegelungsknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, dann vorsichtig das Messer abnehmen (Abb. 3).
 - **Anschlagplatte:** Schnittbreitenregler gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Anschlagplatte entriegelt ist. Platte abnehmen.
- Montieren Sie die einzelnen Teile in folgender Reihenfolge:
 - **Anschlagplatte:** Zum Wiederanbringen der Anschlagplatte diese am Motorblock anlegen und gedrückt halten, den Schnittbreitenregler im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 4).
 - **Stahlmesser:** Zum Wiedereinsetzen die Vorsprünge zur Verriegelung in die Aussparungen auf dem Motorblock einpassen und im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 5).
 - **Tisch:** In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen (Abb. 6).

AUFBEWAHRUNG

Die Anschlagplatte muss sich in einer Linie mit dem Messer befinden. Tisch hochklappen und das Stromkabel auf der Unterseite des Gerätes aufwickeln.

Stellen Sie vor der Aufbewahrung des Gerätes sicher, dass dieses abgekühlt ist, und decken Sie es aus Sicherheitsgründen nicht ab.

ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER GERÄTE



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.



Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A	Platform	G	Veiligheidsknop
B	Slede	H	Stootblok
C	Beschermende handgreep	I	Knop voor dikte-instelling
D	Drukplaat	J	Dikte-indicator
E	Mes	K	Start/stopknop
F	Mesbevestiging	L	Rond blad

NL

VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor u uw apparaat de eerste keer gebruikt en bewaar deze: bij niet-naleving van de gebruiksaanwijzing kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dient u dit te laten vervangen door de fabrikant, de dienst na verkoop of door iemand die een soortgelijke opleiding heeft genoten om risico's te voorkomen.
- Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarbij de garantie niet van toepassing is:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren of een

andere werkomgeving,

- Door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer u het onbeheerd achterlaat en voor u het monteert, demonteert of reinigt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkte ervaring en kennis of met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij over het veilige gebruik van het apparaat werden opgeleid en geïnformeerd en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u de accessoires vervangt of in de buurt komt van de bewegende delen terwijl het apparaat in werking is.
- Dit apparaat moet samen met de slede en de drukplaat worden gebruikt, tenzij dit niet mogelijk is omwille van de afmetingen en de vorm van het voedingsmiddel.
- Alle accessoires die in contact zijn geweest met voedingsmiddelen onmiddellijk na gebruik reinigen met zeepwater.
- Een foutief gebruik van het apparaat en zijn accessoires kan het apparaat beschadigen en

letsels veroorzaken.

- Het lemmet is zeer scherp, wees voorzichtig wanneer u het apparaat bedient en reinigt.
- Dit apparaat is ontworpen voor een continue werking van maximaal 5 minuten. Schakel het apparaat uit na een continue werking van 5 minuten.
- Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke standaarden en regelgeving met het oog op uw veiligheid
 - Richtlijnen Laagspanning
 - Elektromagnetische compatibiliteit
 - Materialen in contact met levensmiddelen
 - Milieu, ...
- Controleer of de netspanning aangeduid op het gegevensplaatje van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact komen met de draaiende delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water; houd ze nooit onder water.
- Laat het netsnoer niet van het werkblad hangen.
- Gebruik dit apparaat enkel op een stabiel werkblad, waar geen water kan opspringen.
- Laat lang haar, sjaals enz. niet boven het apparaat in werking hangen.
- Demonteer het apparaat nooit. U hoeft het apparaat enkel te reinigen en te onderhouden op de gebruikelijke manier.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik enkel een verlengsnoer wanneer u zeker weet dat dit in perfecte staat is.
- Een elektrisch huishoudapparaat mag niet worden gebruikt:
 - * als het op de grond is gevallen,
 - * als het beschadigd of onvolledig is.
- Voor uw eigen veiligheid mag u uitsluitend de op het apparaat afgestemde onderdelen van de fabrikant gebruiken.
- Zet de regelknop om de snijdikte in te stellen na gebruik terug op het minimum.
- Opgelet: het lemmet blijft nog even kort draaien na elk gebruik.
- Probeer geen diepgevroren bereidingen, beenderen enz. te snijden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Rol het snoer onder het apparaat af. Plaats het apparaat op een schone en vlakke ondergrond. Klap het platform (A) uit.
2. Zet de slede (B) op het platform. Let er daarbij op dat u de rib (onder het linker deel van de slede) goed in de groef plaatst.
3. Laat de drukstaaf (D) tegen de achterkant van de slede (B) glijden.
4. Zet de knop voor dikte-instelling (I) op de gewenste dikte. Draai de knop met de knop mee voor dikke sneetjes en tegen de klok in voor dunne sneetjes.
5. Plaats een rond blad (L) of een bord om het gesneden voedsel op te vangen.

GEBRUIK

- Gebruik altijd de slede (B) en de drukplaat (D) om plakjes te snijden.
- Inschakelen
- Trek de slede naar u toe en leg er het voedsel op.
- Druk op de veiligheidsknop (G) en hou ingeschakeld.
- Druk vervolgens op de start/stopknop (K). Het apparaat zal enkel werken als de twee knoppen (veiligheid en S/S) zijn ingeschakeld.
- Neem de drukplaat vast met de linkerhand, met de duim erachter om hem te beschermen. Leid de slede met het voedsel op naar voren naar het mes toe (fig. 1). Duw naar achteren en dan krachtig naar voren.
- Bedien het apparaat altijd met dezelfde druk op het voedsel om regelmatige sneetjes te vormen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Draai de knop (I) altijd zodat het mes en het stootblok op één lijn staan om het mes te beschermen en voor meer veiligheid.

OPGELET:

het mes is vlijmscherp. Wees er voorzichtig mee!

TIPS VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT

Leg het vlees eerst in de koelkast als u dunne sneetjes wilt maken. Verwijder beenderen uit vlees en pitten uit vruchten.

Ingrediënten met een bijzondere textuur (vis, rosbeef) zijn vaak moeilijk te snijden. Leg ze eerst in de koelkast.

Warm vlees: rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, kip, ham.

Neem het vlees uit de oven en wacht 15 tot 20 minuten alvorens het te snijden. Dunne en regelmatige sneetjes zullen sappiger zijn. Verdeel het gebrad desnoods voor u het op het plateau legt. Als het vlees is samengebonden, verwijdert u de draadjes één voor één tijdens het snijden.

Dunne sneetjes soepvlees:

Laat het vlees de hele nacht afkoelen in de bouillon.

Laat het goed uitlekken voor u het versnijdt. Dep het droog met keukenpapier. Verwijder overtollig vet. Snij het afgekoelde vlees in de gewenste dikte.

Verwarm het vlees 30 minuten in de oven, op een bord met een beetje bouillon.

Kaas:

Wikkel in aluminiumfolie en zet in de koelkast. Zo blijft de kaas zacht voor u hem versnijdt. Laat de kaas op kamertemperatuur komen zodat hij al zijn aroma's vrijgeeft.

Fruit en groenten:

Uw snijmachine werd ontworpen voor het snijden van talloze vruchten en groenten, waaronder ook aardappelen, tomaten, wortels, kool, aubergines en courgettes.

U kunt aardappelen dik snijden om de schijfjes te bakken, en dun om chips mee te maken. Ook ananas kan worden gesneden, nadat u de bladeren hebt verwijderd.

Taarten en koekjes:

Laat ze afkoelen voor u ze versnijdt.

REINIGING VAN HET APPARAAT

- Haal alvorens het apparaat te reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Was de verschillende accessoires niet in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurproducten. Reinig met een vochtige spons.
- De motor moet niet worden geolied. Voor een gemakkelijke reiniging demonteert, reinigt en monteert u de verschillende onderdelen in de hieronder aangegeven volgorde:
 - **De slede:** neem de drukplaat en vervolgens de slede van het platform.
 - **Het platform:** klap het platform neer. Gebruik de voet als handgreep. Til het platform uit gleuf A en dan uit gleuf B. Ga voor het monteren in de omgekeerde richting te werk (fig. 2).
 - **Stalen mes:** draai de vergrendelingsknop tegen de klok in en verwijder dan voorzichtig het mes. Om het weer te plaatsen, steekt u de vergrendelingspinnen in de uitsparingen op het motorblok en draait u met de klok mee (fig. 3).
 - **Stootblok:** verwijder het mes en draai de knop voor dikte-instelling tegen de klok in tot het stootblok is ontgrendeld. Neem het eruit. Om het stootblok weer te plaatsen, zet u het weer op het motorblok terwijl u het ingedrukt houdt en draait u de knop voor dikte-instelling met de klok mee (fig. 4).
- Monteer u de verschillende onderdelen in de hieronder aangegeven volgorde:
 - **Stootblok:** Om het stootblok weer te plaatsen, zet u het weer op het motorblok terwijl u het ingedrukt houdt en draait u de knop voor dikte-instelling met de klok mee (fig. 4).
 - **Stalen mes:** Om het weer te plaatsen, steekt u de vergrendelingspinnen in de uitsparingen op het motorblok en draait u met de klok mee (fig. 5).
 - **Het platform:** Ga voor het monteren in de omgekeerde richting te werk (fig. 6).

NL

OPBERGEN

Het stootblok moet op één lijn met het mes staan. Klap het plateau neer en berg het snoer op in de speciaal daarvoor voorziene ruimte onder het apparaat.

Controleer alvorens op te bergen of het apparaat is afgekoeld en dek het - voor meer veiligheid - niet af.

RECYCLING

Electrisch of elektronisch product aan het einde van de levensduur

Uw apparaat werd ontwikkeld voor een jarenlange werking.

Als u het op een dag toch zou vervangen, gooi het dan niet in uw vuilnisbak of container, maar breng het naar het speciale inzamelpunt van uw gemeente (of eventueel naar het containerpark).



- ① **Wees vriendelijk voor het milieu!**
- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ② Breng het naar een verzamelpunt voor de verwerking ervan.

FR p. 1 – 5

DE p. 6 – 10

NL p. 11 – 15