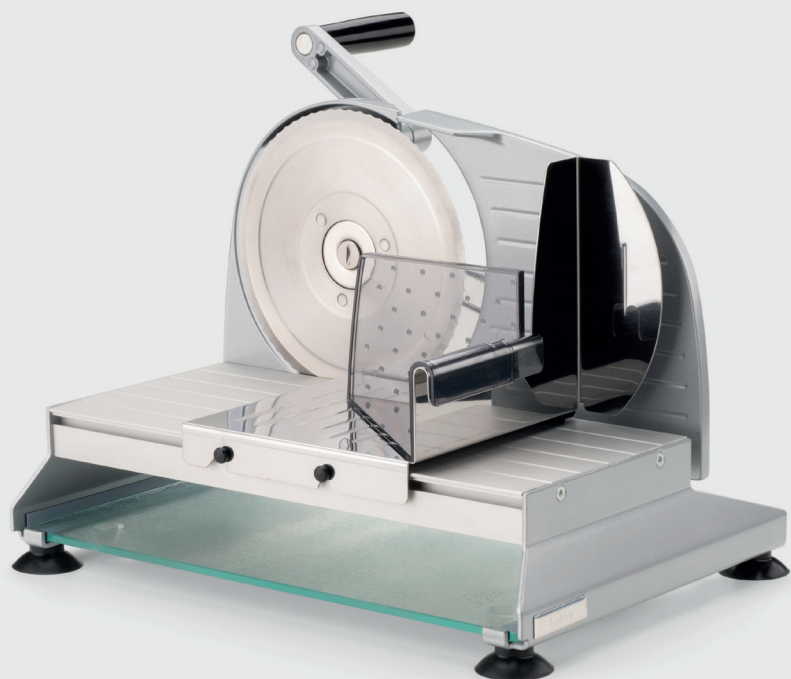


biber

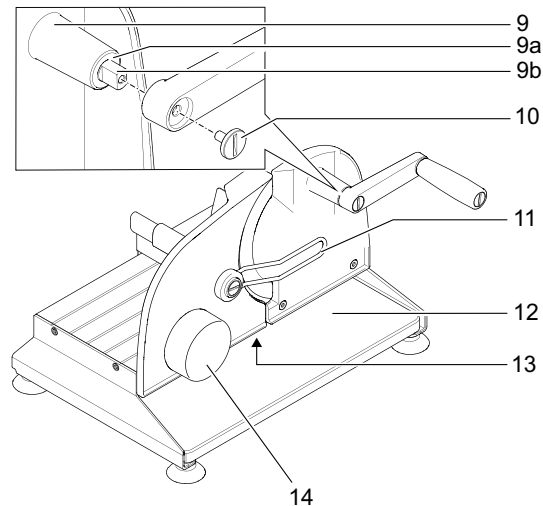
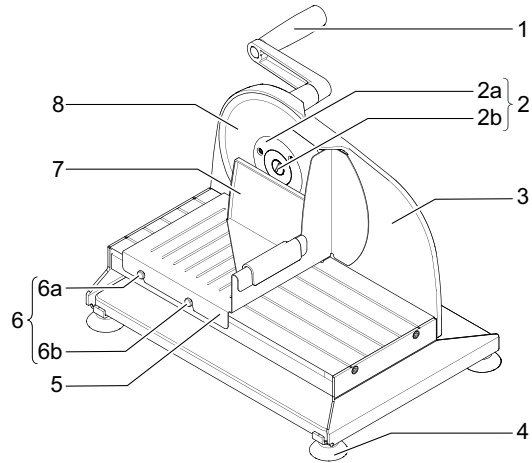
Hand-Allesschneider, Aluminium



Anleitung
Instructions
Instructions

Lieferumfang

- 1 Handkurbel
- 2 Messerverschluss
- 2a Verschluss Scheibe
- 2b Verschluss schraube
- 3 Anschlagplatte
- 4 Saugfüße
- 5 Schneidgutschlitten
- 6 Schlittenführungselement
- 6a Vorderer Haltestift
- 6b Hinterer Haltestift
- 7 Restehalter
- 8 Rundmesser
- 9 Kurbelgehäuse
- 9a Kunststoffbuchse
- 9b Welle
- 10 Befestigungsschraube
- 11 Schneidgut-Führungsbügel
- 12 Schneidbrett
- 13 Typenschild
- 14 Schnittstärke-Verstellknopf



Allgemeine Sicherheitshinweise

Um Verletzungen oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, beachten Sie unbedingt nachfolgende Sicherheitshinweise:

- Setzen Sie den Hand-Allesschneider aus Aluminium nur im Haushalt und nicht gewerblich ein.
- Stellen Sie das Gerät nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe offener Flammen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Arbeiten Sie mit dem Gerät erst, nachdem es sicher aufgestellt wurde.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beauftragt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät ist von Kindern fernzuhalten.
- Schneiden Sie keine Tiefkühlkost, Knochen, Lebensmittel mit großen Kernen, Braten im Netz oder Lebensmittel mit Verpackung.
- Stellen Sie bei Beschädigungen von Geräteteilen den Betrieb sofort ein.

Verletzungsgefahr

- Dieses Gerät darf nicht ohne Schneidgutschlitten oder Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidguts lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Das Rundmesser ist sehr scharf.
- Berühren Sie bei Betrieb des Geräts keinesfalls das Rundmesser.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position.

Bitte lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

Zweckbestimmung

Der Hand-Allesschneider aus Aluminium dient dem Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln.

Der Hand-Allesschneider ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch oder falsche Bedienung kann zu schweren Verletzungen oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Es entfallen sämtliche Garantie- und Haftungsansprüche.

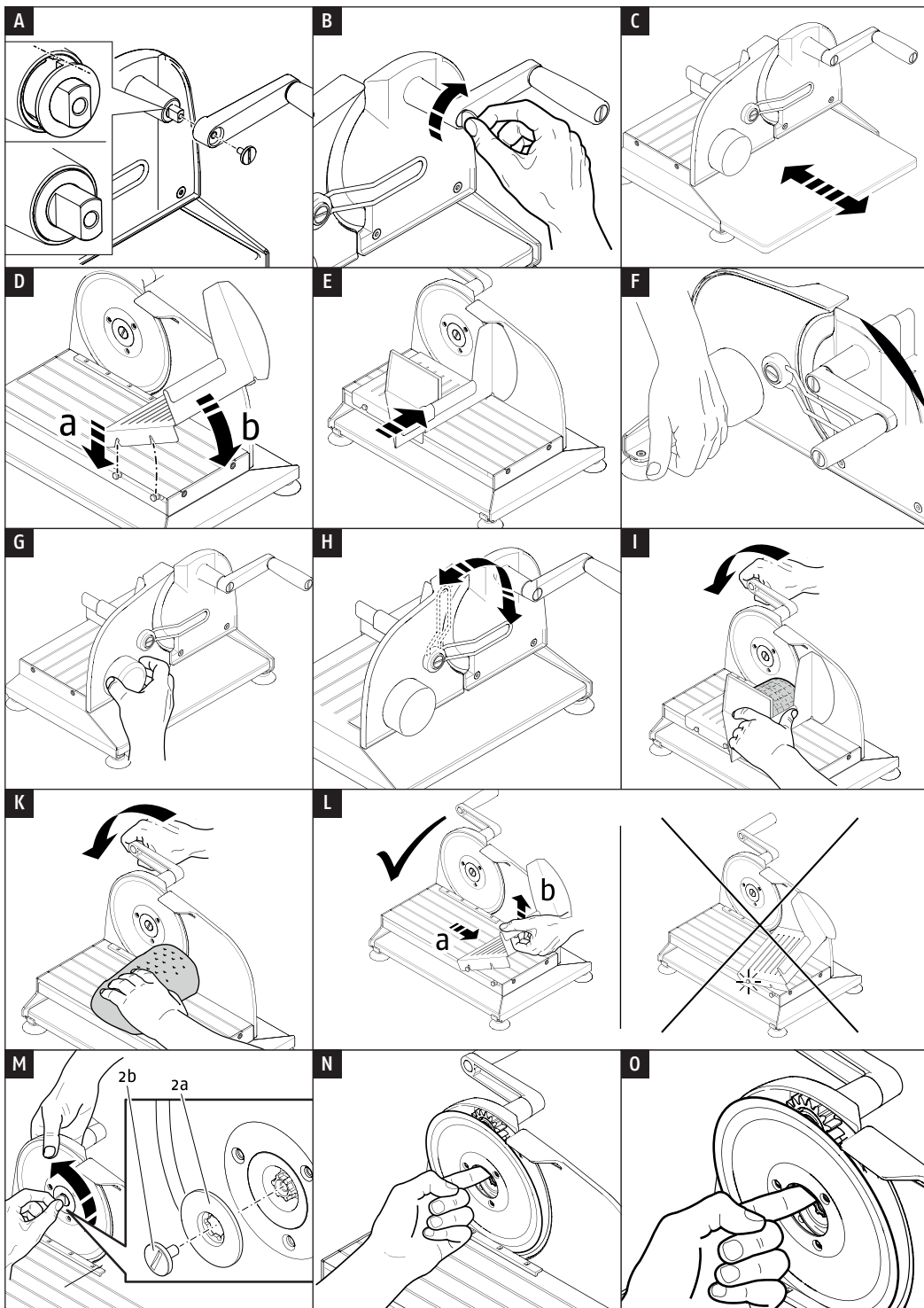
Inbetriebnahme

Vorbereitung

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und bewahren Sie diese gemeinsam mit der Verpackung auf. Reinigen Sie das Gerät, bevor es mit Lebensmitteln in Berührung kommt (siehe Reinigen).

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, glatte Unterlage.
- Drücken Sie das Gerät an, damit sich die Saugfüße (4) an der Unterlage festsaugen.



Gerät zusammenbauen

Montage der Handkurbel (1):

- A** Lösen Sie die Befestigungsschraube (10) und nehmen Sie diese ab.
- Falls sich die Kunststoffbuchse (9a) nicht vollständig im Kurbelgehäuse (9) befindet, schieben Sie diese zurück. Achten Sie dabei darauf, dass sich die Nase der Kunststoffbuchse exakt in der dafür vorgesehenen Aussparung des Kurbelgehäuses befindet.
- B** Setzen Sie die Befestigungsschraube wieder ein und ziehen Sie diese mit einer geeigneten Münze fest.
- C** Schieben Sie das Sicherheitsglas (12) von rechts ein.
- D** Schneidgutschlitten (5) aufsetzen:
- Führen Sie den Schneidgutschlitten in den vorderen Haltestift (6a) des Schlittenführungselements (6).
 - Schwenken Sie den Schneidgutschlitten anschließend nach unten, um diesen in den hinteren Haltestift (6b) des Schlittenführungselements einzuführen.
- E** Schieben Sie den Resthalter (7) auf den Griff des Schneidgutschlittens auf.

Gerät versetzen

- C** Heben Sie das Gerät nicht am Sicherheitsglas (12) an. Ziehen Sie deshalb vor dem Versetzen das Glas nach rechts aus dem Gerät heraus. Das Glas ist nur nach rechts ausziehbar. Greifen Sie neben dem rechten Saugfuß unter das Gerät und heben Sie es vorsichtig an. Die Saugfüße lösen sich nacheinander von der Unterlage.

Schneiden

Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärke-Verstellknopf (14) ein.
 Info: Schnittstärke: 0 mm bis ca. 20 mm. Die Schnittstärke-Einstellskala ist keine Millimeter-skala. Die „0“-Position ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.

- C** Ziehen Sie zum Auffangen der geschnittenen Scheiben das Sicherheitsglas (12) etwas nach

rechts heraus.

- H** Klappen Sie den Schneidgut-Führungsbügel (11) ggf. bis zum Anschlag in die horizontale Position.
 Info: Der Schneidgut-Führungsbügel dient dazu, dass langes, hartes Schneidgut an der Kurbel vorbeigeführt wird, ohne die Bewegung zu behindern (z. B. großer Brotlaib). Bei kurzen, dünnen, weichen Scheiben empfiehlt es sich, die Führung nach oben zu drehen (z. B. bei Wurst).
- I** Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten (5). Drücken Sie es mit dem Resthalter (7) leicht gegen die Anschlagplatte (3). Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie immer den Schneidgutschlitten und ggf. den Resthalter benutzen.
- K** Ausnahme: übergroßes Schneidgut.
- Drehen Sie die Handkurbel (1) mit der rechten Hand gleichmäßig im Uhrzeigersinn.
 - Sobald sich das Rundmesser (8) bewegt, führen Sie das Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das Rundmesser.
 - Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position, um das scharfe Rundmesser abzudecken und Verletzungen zu vermeiden.

Reinigen

Vorsicht!

Das Rundmesser ist sehr scharf. Drehen Sie vor dem Reinigen den Schnittstärke-Verstellknopf (14) in die „0“-Position.

Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, reinigen Sie den Hand-Allerschneider regelmäßig. Auch das Rundmesser muss regelmäßig wie nachfolgend beschrieben gereinigt werden, damit die rostfreie Oberfläche erhalten bleibt.

Info: Lebensmittlrückstände können nach einiger Zeit das Material des Rundmessers angreifen und zur Entstehung von Rost führen.

Vorbereitung

- C** Ziehen Sie das Sicherheitsglas (12) nach rechts aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Restehalter (7) ab.
- L** Schneidgutschlitten (5) entfernen:
 - Ziehen Sie den Schneidgutschlitten komplett zu sich heran.
 - Ziehen Sie den Schneidgutschlitten am Daumenschutz nach oben. Der Schneidgutschlitten löst sich nacheinander aus beiden Haltestiften (6a und 6b) des Schlittenführungselements (6). Achten Sie dabei darauf, dass der Schneidgutschlitten nicht nach links kippt.
- M** Ausbau des Rundmessers (8):
 - Halten Sie das Rundmesser während des gesamten Ausbausvorgangs von oben fest.
 - Öffnen Sie den Messerverschluss (2), indem Sie die Verschlusschraube (2b) mit einer geeigneten Münze gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - Entnehmen Sie die Verschlusscheibe (2a). Drücken Sie das Messer von der gegenüberliegenden Seite heraus und greifen Sie es im Drehzentrum.

Nach jedem Schneidevorgang

- Wischen Sie das Gehäuse sowie alle abgenommenen Teile einschließlich Rundmesser mit einem feuchten Tuch ab.

Von Zeit zu Zeit

- Spülen Sie das Sicherheitsglas mit Wasser und Spülmittel ab. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel.
- Reinigen Sie alle abgenommenen Teile einschließlich Rundmesser gründlich in warmem Spülwasser (nicht in der Spülmaschine).
- Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch/Pinsel.
Info: Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schwämme mit rauen Oberflächen oder harte Bürsten.
- Für einen festen Halt des Geräts müssen die Saugfüße fett- und krümfrei sein. Daher empfehlen wir, die Saugfüße regelmäßig zu reinigen.

- Trocknen Sie alle gespülten Teile.
- Fetten Sie das Zahnrad am Rundmesser mit Wartungsfett oder Vaseline (Lebensmittelecht).
- O** Bauen Sie das Rundmesser (8) in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie darauf, dass sich die Verschlusscheibe (2a) exakt in der dafür vorgesehenen Aussparung befindet.

Wartung

Der Hand-Allesschneider ist wartungsfrei. Wir empfehlen Ihnen jedoch, den Schneidgutschlitten an seiner Schlittenführung gelegentlich mit etwas Wartungsfett oder Vaseline (Lebensmittelecht) nachzufetten, um die Leichtigkeit zu erhalten.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.

Entsorgung

Dieses Produkt soll am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Service, Reparaturen und Ersatzteile

Ihr Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Haushaltsgeräte. Im Reparaturfall setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Innerhalb der Garantiezeit legen Sie bitte stets den Kaufbeleg bei.

Garantieerklärung

Für diesen Hand-Allesschneider leisten wir eine 2-jährige Herstellergarantie, gerechnet ab Kaufdatum und nach Maßgabe der EU-Gewährleistungsrichtlinien:

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir das Gerät ganz oder in Teilen ersetzen oder ausbessern.

Eine Garantiereparatur oder ein Garantieersatz verlängert nicht die Garantiezeit.

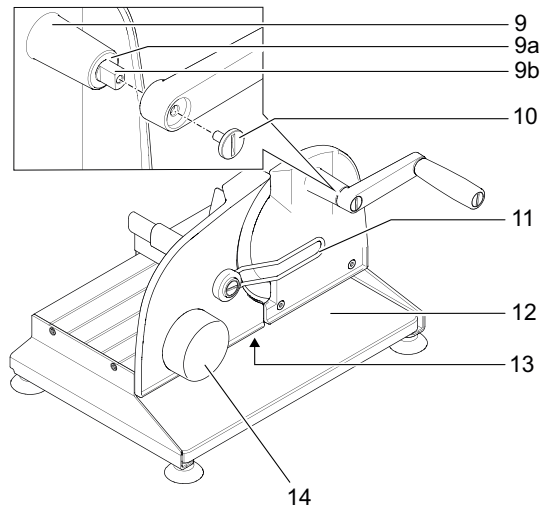
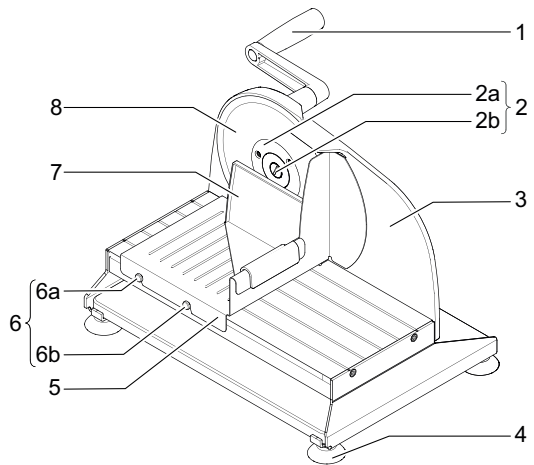
Alle über die vorstehende Garantie hinausgehenden Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile wie z. B. die Schärfe des Rundmessers und Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Schäden, die durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, durch unbefugte Eingriffe in das Gerät sowie Veränderungen am Gerät entstehen.

Voraussetzung für die Garantieleistung ist, dass dem Gerät bei der Einsendung der Kaufbeleg beiliegt.

Scope of delivery

- 1 Crank
- 2 Blade lock
- 2a Locking disc
- 2b Locking screw
- 3 Stop plate
- 4 Suction feet
- 5 Carriage
- 6 Carriage guide element
- 6a Front locking pin
- 6b Rear locking pin
- 7 Remnant holder
- 8 Circular blade
- 9 Crankcase
- 9a Plastic sleeve
- 9b Shaft
- 10 Fastening screw
- 11 Product pusher
- 12 Cutting board
- 13 Nameplate
- 14 Slice thickness dial



General safety information

To avoid injuries or damage to the appliance, it is essential that you observe the following safety instructions:

- The aluminium multi-purpose manual slicer is for household use only; it is not designed for commercial use.
- Never place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Only use the accessories supplied with the appliance.
- Only start working with the appliance once it has been safety set up.
- The appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use and have understood the resulting dangers of the appliance.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance must not be used by children. The appliance must be kept out of the reach of children.
- Do not slice frozen food, bones, food with large pits/stones, roast meat in netting or food still in its packaging.
- In the event of damage to parts of the appliance, stop using the appliance immediately.

Risk of injury

- This appliance must not be used without the carriage and remnant holder, unless the size and shape of the food to be cut does not allow these to be used.
- The circular blade is very sharp.
- Under no circumstances must you touch the circular blade when operating the appliance.
- After each use and before cleaning, turn the slice thickness dial to the "0" position.

Please read the instructions carefully before starting up the appliance. Keep the instruction manual and include it if you pass this appliance to another user or owner.

Purpose

The aluminium multi-purpose manual slicer is designed to slice common household foods.

The multi-purpose manual slicer is suitable for contact with food. Improper use or incorrect operation can lead to serious injuries or damage to the appliance. In this case, all warranty and liability claims will be rendered null and void.

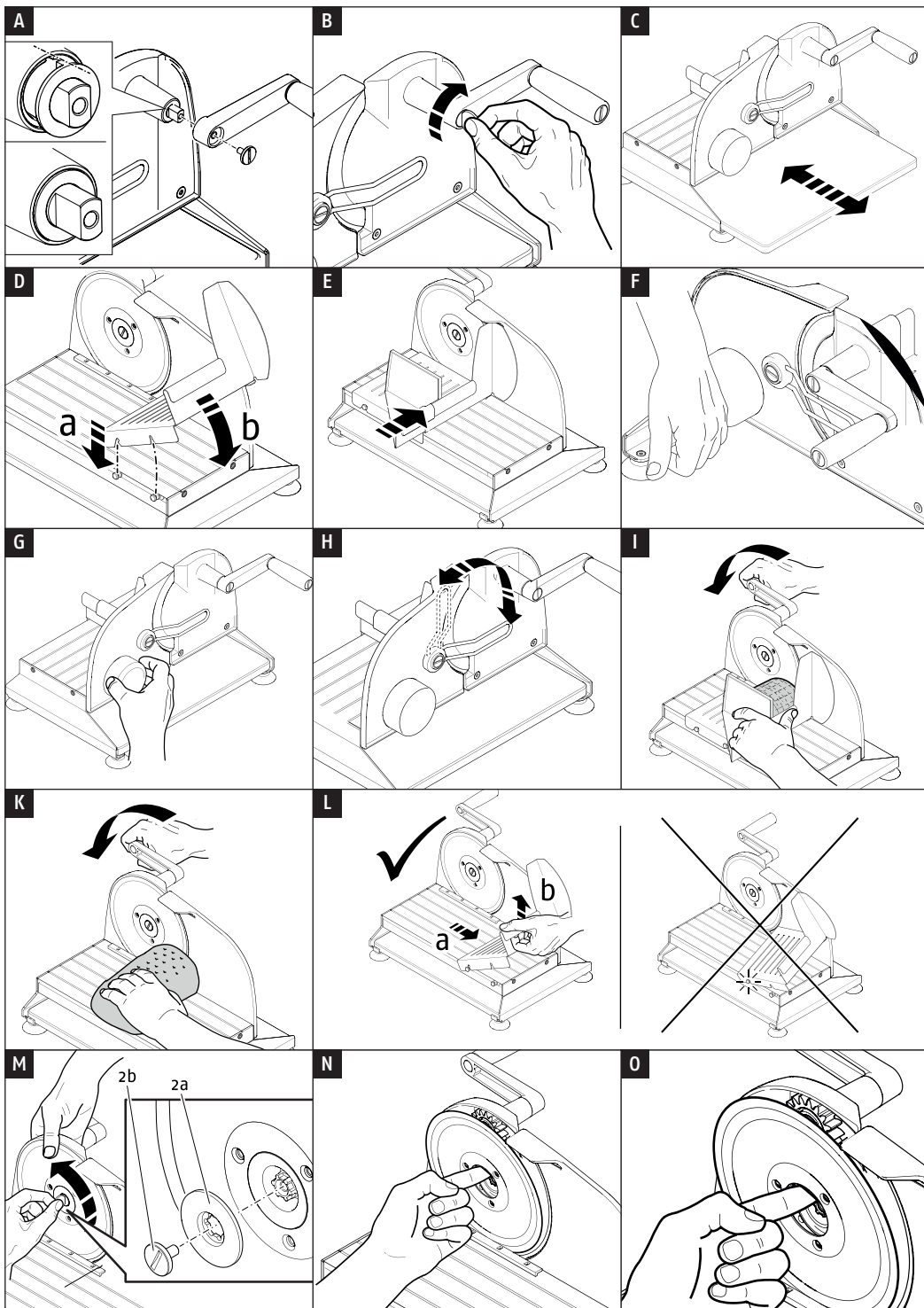
First use

Preparation

Carefully remove the appliance from the packaging. Remove all packaging elements and keep these together with the packaging. Clean the appliance before it comes into contact with food (see cleaning).

Setting up the appliance

- Place the appliance on a flat, smooth surface.
- Press down on the appliance so that the suction feet (4) adhere to the surface.



Assembling the appliance

Assembly of the crank (1):

- A** Undo the fastening screw (10) and remove it.
 - If the plastic sleeve (9a) is not completely inside the crankcase (9), push it back inside. When doing so, make sure that the tip of the plastic sleeve is located precisely in the recess of the crankcase intended for this purpose.
 - Place the crank onto the shaft (9b).
- B** Reinsert the fastening screw and tighten it with a suitable coin.
- C** Slide the safety glass (12) in from the right.
- D** Put the carriage (5) in place:
 - Guide the carriage into the front locking pin (6a) of the carriage guide element (6).
 - Then pivot the carriage downwards in order to insert it into the rear locking pin (6b) of the carriage guide element.
- E** Push the remnant holder (7) onto the handle of the carriage.

Moving the appliance

- C** The appliance must not be lifted by the safety glass (12). Before moving the appliance, therefore, slide the glass to the right and out of the appliance. The glass can only be slid out to the right. Grip the appliance at the bottom next to the right-hand suction foot and carefully lift it up. The suction feet will detach from the surface one by one.

Slicing

Set the desired slice thickness using the slice thickness dial (14).
 Information: Slice thickness: 0 mm to approx. 20 mm. The slice thickness adjustment scale is not a millimetre scale. For safety reasons, the "0" position is designed to cover the blade.

- C** To catch the cut slices, slide the safety glass (12) slightly to the right.
- H** As required, fold the product pusher (11) until it comes to a stop in the horizontal position. Information: The product pusher is designed to move long, hard food items past the crank without impeding the movement (e.g. a large loaf of bread). For short, thin, soft slices, it is recommended to turn the pusher upwards (e.g. for sausage).
- I** Place the food to be sliced on the carriage (5). Use the remnant holder (7) to push it lightly against the stop plate (3). Protect your hands by always using the carriage and, where necessary, the remnant holder.
- K** Exception: Oversized food items.
 - Use your right hand to turn the crank (1) evenly in a clockwise direction.
 - As soon as the circular blade (8) begins to move, gently press the food item against the circular blade.
 - After each use, turn the slice thickness dial back to the "0" position in order to cover the sharp circular blade and avoid injuries.

Cleaning

Caution!
 The circular blade is very sharp. Before cleaning, turn the slice thickness dial (14) to the "0" position.

To ensure that perishable food residues do not get lodged in the appliance, clean the multi-purpose manual slicer regularly. The circular blade must also be cleaned regularly in accordance with the following instructions, to ensure that the rustproof surface is preserved.

Information: After a while, food residues can attack the material of the circular blade, which can lead to the development of rust.

Preparation

- Slide the safety glass (12) to the right and out of the appliance.
- Remove the remnant holder (7).
- **L** Remove the carriage (5):
 - Pull the carriage completely towards you.
 - Holding on to the thumb protector, pull the carriage upwards. The carriage will detach from both locking pins (6a and 6b) of the carriage guide element (6) one by one. As you do this, make sure the carriage does not tilt to the left.
- **M** Dismounting the circular blade (8):
 - Hold the circular blade securely from above throughout the dismounting procedure.
 - Open the blade lock (2) by using a suitable coin to turn the locking screw (2b) anticlockwise.
 - Remove the locking disc (2a). Push the blade out from the opposite side and grasp it by the centre of rotation.

After each use of the slicer

- Wipe down the casing as well as all of the parts you have removed, including the circular blade, with a damp cloth.

From time to time

- Clean the safety glass using water and detergent. Do not use any aggressive abrasive cleaners.
- Thoroughly clean all of the removed parts, including the circular blade, in warm rinsing water (not in the dishwasher).
- Clean the casing behind the blade with a dry cloth/brush.
Information: Do not use any abrasive cleaners, sponges with coarse surfaces or hard brushes.
- In order for the appliance to grip properly, the suction feet must be free of grease and crumbs. This is why we recommend regularly cleaning the suction feet.

- Dry all rinsed parts.
- Grease the gear wheel on the circular blade with specially suited maintenance grease or Vaseline (food safe).
- **O** Remount the circular blade (8) in the reverse order. Make sure that the locking disc (2) is located precisely in the recess intended for this purpose.

Maintenance

The multi-purpose manual slicer is maintenance-free. However, we recommend that you occasionally grease the carriage along its carriage guide with a little maintenance grease or Vaseline (food safe) in order to maintain easy operation.

Storage

Keep the appliance out of the reach of children.

Disposal

At the end of its service life, this product should not be disposed of with normal household waste.

The materials can be recycled according to their marking. Please inquire with your local authority as to the appropriate disposal centre.

Service, repairs and spare parts

Your appliance complies with the relevant safety regulations for household appliances. If a repair needs to be made, please get in touch with us. Improper repairs can result in significant dangers for the user. Within the warranty period, please always include proof of purchase (e.g. receipt).

Warranty policy

We provide a 2-year warranty for this multi-purpose manual slicer, which begins on the date of purchase and is based on the EU warranty directives:

Within the warranty period, we remedy all defects that can be shown to be the result of manufacturing or material defects. We will replace or repair the appliance entirely or in parts, at our discretion.

A repair or replacement made under warranty does not extend the warranty period.

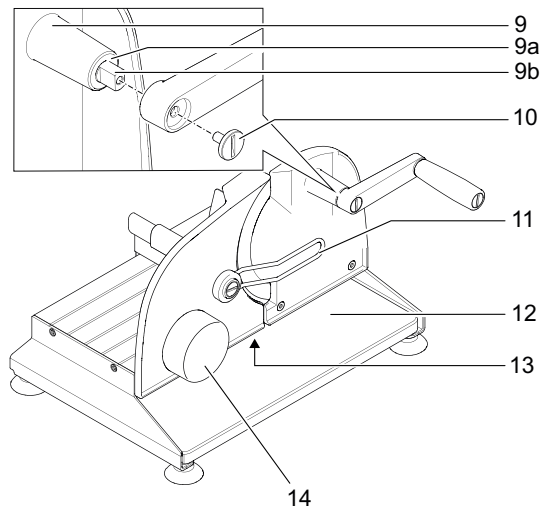
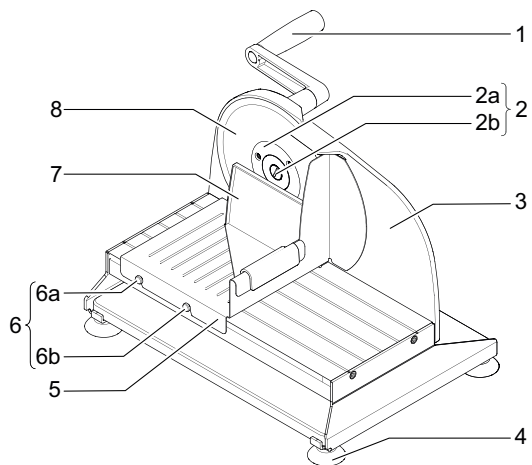
All claims to damages over and above the aforementioned warranty are excluded.

The warranty does not cover wear parts, such as the sharpness of the circular blade, or damage caused by the failure to follow this instruction manual. Also excluded is damage caused by the use of aggressive cleaning agents, unauthorised interference with the appliance, or modifications to the appliance.

In order for warranty claims to be processed, the appliance must be sent to us together with proof of purchase (e.g. receipt).

Éléments livrés

- 1 Manivelle
- 2 Verrouillage de la lame
- 2a Rondelle de verrouillage
- 2b Vis de verrouillage
- 3 Plaque de butée
- 4 Pieds ventouses
- 5 Chariot du matériau à couper
- 6 Élément de guidage du chariot
- 6a Goupille de retenue avant
- 6b Goupille de retenue arrière
- 7 Poussoir
- 8 Lame circulaire
- 9 Carter
- 9a Douille en plastique
- 9b Arbre
- 10 Vis de fixation
- 11 Support de guidage du matériau à couper
- 12 Planche à découper
- 13 Plaque signalétique
- 14 Bouton de réglage de l'épaisseur de découpe



Consignes générales de sécurité

Pour éviter toute blessure ou tout endommagement de l'appareil, il est essentiel de respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Utilisez la trancheuse manuelle polyvalente en aluminium seulement à titre privé et non professionnel.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis.
- Employez l'appareil seulement après l'avoir installé en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont les expériences et/ou connaissances sont limitées, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions pour garantir une utilisation sûre et qu'elles aient compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil doit être gardé hors de la portée des enfants.
- Ne coupez pas des aliments surgelés, des os, des aliments à gros noyaux, des rôtis dans un filet ou des aliments emballés.
- En cas d'endommagement de pièces, arrêtez l'appareil immédiatement.

Risque de blessures

- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans le chariot du matériau à couper ou le poussoir, sauf si la taille et la forme du matériau à couper ne permettent pas leur utilisation.
- La lame circulaire est très tranchante.
- Ne touchez jamais la lame circulaire lorsque l'appareil est en service.
- Après chaque utilisation et avant toute opération de nettoyage, tournez le bouton de réglage de l'épaisseur de découpe à la position « 0 ».

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr et joignez-le à l'appareil lorsque vous le cédez.

Utilisation

La trancheuse manuelle polyvalente en aluminium sert à couper les aliments d'usage courant.

La trancheuse manuelle polyvalente convient à un contact avec des aliments. Toute utilisation ou manipulation non-conforme peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil. Aucun recours à une garantie légale ou contractuelle n'est alors accordé.

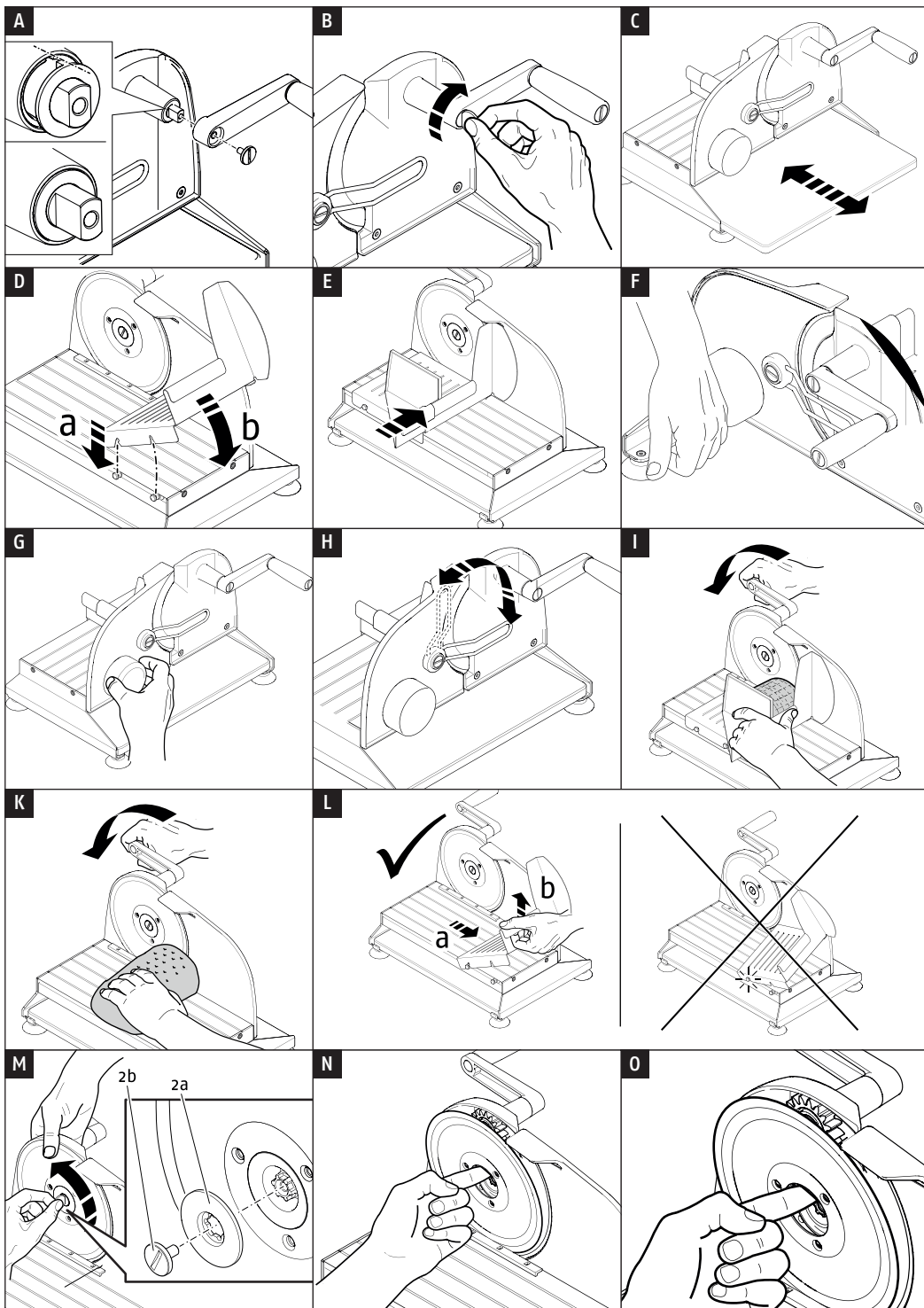
Mise en service

Préparation

Retirez l'appareil de l'emballage avec soin. Retirez tous les éléments d'emballage et conservez-les avec l'emballage. Nettoyez l'appareil avant tout contact avec des aliments (voir Nettoyer).

Installer l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane et lisse.
- Appuyez sur l'appareil afin que les pieds ventouses (4) adhèrent à la surface.



Assembler l'appareil

Montage de la manivelle (1) :

- A** Desserrez la vis de fixation (10) et retirez-la.
- Si la douille en plastique (9a) ne se trouve pas complètement à l'intérieur du carter (9), poussez-la vers l'intérieur. Assurez-vous que le nez de la douille en plastique se trouve exactement dans le trou prévu à cet effet dans le carter.
 - Enfichez la manivelle sur l'arbre (9b).
- B** Réintroduisez la vis de fixation et serrez-la avec une pièce de monnaie appropriée.
- C** Insérez le verre de sécurité (12) par la droite.
- D** Posez le chariot du matériau à couper (5) :
- Glissez le chariot du matériau à couper dans la goupille de retenue avant (6a) de l'élément de guidage du chariot (6).
 - Pivotez ensuite le chariot du matériau à couper vers le bas pour l'insérer dans la goupille de retenue arrière (6b) de l'élément de guidage du chariot.
- E** Glissez le poussoir (7) sur la poignée du chariot du matériau à couper.

Déplacer l'appareil

- C** Ne soulevez pas l'appareil par le verre de sécurité (12). Par conséquent, tirez le verre vers la droite pour le sortir de l'appareil avant de le déplacer. Le verre ne peut être retiré que vers la droite. Attrapez l'appareil par dessous à côté du pied ventouse droit et soulevez-le avec précaution. Les pieds ventouses se détachent de la surface l'un après l'autre.

Couper

Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (14).

Info : épaisseur de coupe : 0 mm à env. 20 mm. L'échelle de réglage de l'épaisseur de coupe n'est pas une échelle millimétrique. Pour des raisons de sécurité, la position « 0 » est conçue comme un recouvrement de lame.

- C** Pour récupérer les tranches coupées, retirez le verre de sécurité (12) légèrement vers la droite.

H Basculez le support de guidage du matériau à couper (11), le cas échéant, jusqu'à la butée en position horizontale.

Info : Le support de guidage du matériau à couper sert à guider des aliments à couper longs et durs devant la manivelle sans gêner le mouvement (p. ex. une grande miché de pain). En cas de tranches courtes, fines et moelleuses, il est recommandé de tourner le guidage vers le haut (p. ex. pour un saucisson).

I Posez le matériau à couper sur le chariot du matériau à couper (5). Poussez-le légèrement avec le poussoir (7) contre la plaque de butée (3). Protégez vos mains en utilisant toujours le chariot du matériau de coupe et, le cas échéant, le poussoir.

- K** Exception : un matériau de coupe surdimensionné.
- Avec la main droite, tournez la manivelle (1) régulièrement dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Dès que la lame circulaire (8) tourne, poussez le matériau à couper légèrement contre la lame circulaire.
 - Après chaque utilisation, tournez le bouton de réglage de l'épaisseur de découpe à la position « 0 » pour recouvrir la lame circulaire et éviter les blessures.

Nettoyer

Prudence !

La lame circulaire est très tranchante. Avant toute opération de nettoyage, tournez le bouton de réglage de l'épaisseur de découpe (14) à la position « 0 ».

Afin d'éviter l'accumulation de restes périssables, nettoyez régulièrement la trancheuse manuelle polyvalente. La lame circulaire doit également être nettoyée régulièrement comme décrit ci-après afin de préserver la surface inoxydable.

Info : Après un certain temps, les résidus alimentaires peuvent attaquer le matériau de la lame circulaire et favoriser la corrosion.

Préparation

- C** Tirez le verre de sécurité (12) vers la droite pour le sortir de l'appareil.
- Retirez le poussoir (7).
- L** Ôtez le chariot du matériau de coupe (5) :
 - Tirez le chariot du matériau de coupe complètement vers vous.
 - Tirez le chariot du matériau de coupe à la protection du pouce vers le haut. Le chariot du matériau de coupe se détache successivement des deux goupilles de retenue (6a et 6b) de l'élément de guidage du chariot (6). Veillez à ce que le chariot du matériau de coupe ne s'incline pas vers la gauche.
- M** Démontage de la lame circulaire (8) :
 - Maintenez la lame circulaire par le haut pendant l'ensemble du démontage.
 - Ouvrez le verrouillage de la lame (2) en tournant la vis du verrou (2b) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec une pièce de monnaie appropriée.
 - Retirez la rondelle de verrouillage (2a). Retirez la lame en la poussant du côté opposé et saisissez-la au centre de rotation.

Après chaque découpe

- Essuyez le carter et toutes les pièces retirées, y compris la lame circulaire, avec un chiffon humide.

Périodiquement

- Rincez le verre de sécurité avec de l'eau et du produit de rinçage. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces retirées, y compris la lame circulaire, avec de l'eau de rinçage chaude (non en lave-vaisselle).
- Nettoyez le carter derrière la lame avec un chiffon sec/pinceau.
Info : N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, d'éponges avec une surface rugueuse ou de brosses dures.
- Pour bien maintenir l'appareil, les pieds ventouses doivent être exempts de graisse et de miettes.

Nous recommandons donc de nettoyer régulièrement les pieds ventouses.

- Séchez toutes les pièces rincées.
- Graissez la roue dentée de la lame circulaire avec de la graisse d'entretien ou avec un peu de vaseline (sécurité de la nourriture).
- O** Remontez la lame circulaire (8) dans l'ordre inverse. Assurez-vous que la rondelle de verrouillage (2a) se trouve exactement dans le trou prévu à cet effet.

Entretien

La trancheuse manuelle polyvalente n'a besoin d'aucun entretien. Nous vous recommandons de regraisser le chariot du matériau de coupe occasionnellement avec un peu de graisse d'entretien ou de vaseline (sécurité de la nourriture) pour maintenir son bon fonctionnement.

Entreposage

Entreposez toujours l'appareil hors de la portée des enfants.

Élimination

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères normales.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Veuillez contacter l'administration communale pour connaître le centre d'élimination responsable.

Service, réparations et pièces de rechange

Votre appareil est conforme aux règles de sécurité applicables aux appareils ménagers. Contactez-nous pour toute réparation. Des réparations non conformes peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur. Pendant la période de garantie, veuillez toujours joindre la preuve d'achat.

Déclaration de garantie

Nous offrons une garantie du fabricant de 2 ans pour cette trancheuse manuelle polyvalente, prenant effet à la date d'achat et conformément aux directives de garantie de l'UE :

Pendant la période de garantie, nous remédions à tous les défauts dont il peut être prouvé qu'ils sont dus à des défauts de fabrication ou de matériel. Le remplacement ou la réparation en totalité ou partie de l'appareil est laissé à notre discrétion.

Une réparation ou un remplacement sous garantie ne proroge pas la période de garantie.

Toute réclamation en dommages et intérêts qui dépasse la garantie susmentionnée est exclue.

Les pièces d'usure telles que le tranchant de la lame circulaire et les dommages causés par le non-respect de ce mode d'emploi sont exclus de la garantie. Les dommages causés par l'utilisation de produits nettoyants agressifs, la manipulation non autorisée de l'appareil et toute modification de l'appareil en sont également exclus.

Une condition préalable pour bénéficier de la garantie est de joindre la preuve d'achat à l'appareil lors de son envoi.

