

MANUEL



PROLINE FS21

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)

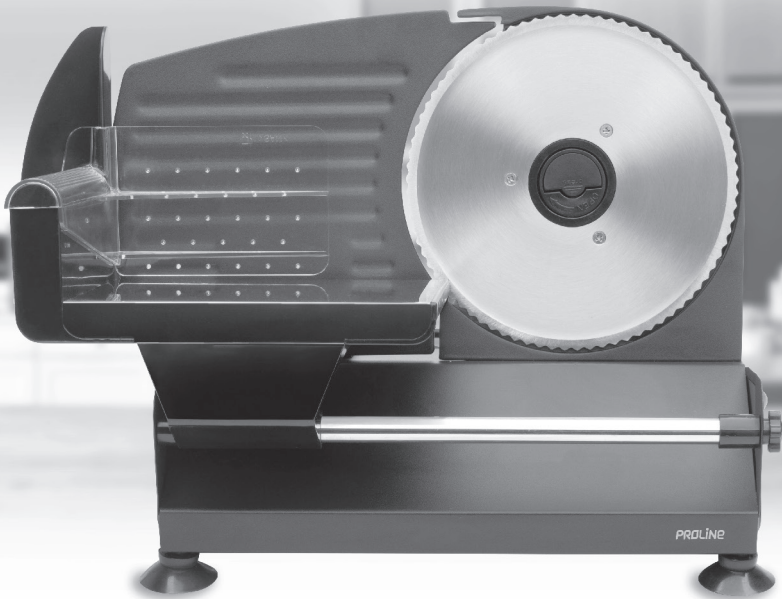


[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

TRANCHEUSE ALLESSNIJDER

FS21



MANUEL D'UTILISATION
HANDLEIDING

FR









NL

ES

PT

EN

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 02
	INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	p. 04
	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	p. 06
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	p. 07
	FONCTIONNEMENT.....	p. 07
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 10
	SPÉCIFICATIONS.....	p. 11
	MISE AU REBUT.....	p. 12

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

ATTENTION

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

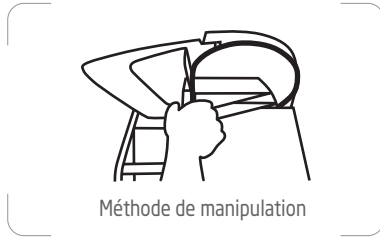
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 10-11.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les 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.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre réseau domestique.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- **LA LAME EST TRÈS COUPANTE. MANIPULEZ-LA AVEC PRÉCAUTION.**
- N'approchez jamais vos doigts de la lame lorsque l'appareil fonctionne.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne tenez en aucun cas les aliments directement à la main. Utilisez toujours la trancheuse entièrement montée, avec le support sécurisé bien en place.
- L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface stable et solide.
- L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une source de chaleur (cuisinière à gaz ou électrique, four en marche).
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table ou d'un plan de

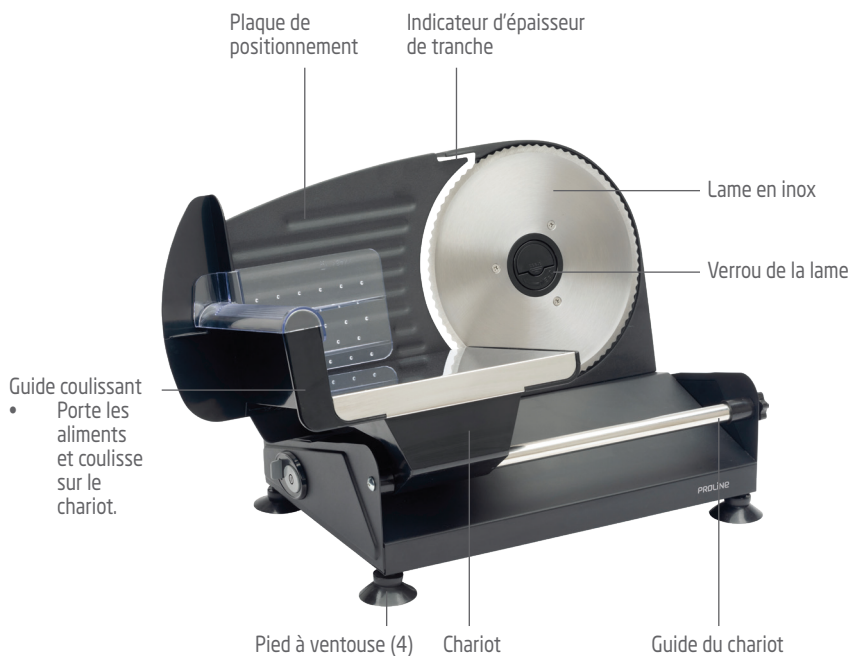
cuisine pendant qu'il fonctionne.

- Gardez toujours la main sur le guide pendant la découpe.



- Ne mettez en aucun cas votre main derrière le chariot.
- N'essayez pas d'utiliser la trancheuse sans le support sécurisé.
- Afin d'éviter tout risque de blessure, n'essayez en aucun cas de découper des aliments en les tenant directement à la main.

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la trancheuse pour la première fois, nettoyez les surfaces en contact avec les aliments (voir section NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Mise en garde : La lame est très coupante, manipulez-la avec une grande précaution.

FONCTIONNEMENT

1. Placez la trancheuse sur une surface plane et stable.
2. Appuyez fortement sur la trancheuse de manière à ce que les pieds à ventouse adhèrent à la surface.
3. Branchez la trancheuse.
4. Placez une assiette ou un plat derrière la lame pour recueillir les tranches.
5. Placez sur le chariot les aliments à découper, avec le support sécurisé en place; veillez à bien immobiliser les aliments avec le support.
 - Poussez les aliments contre la plaque de positionnement de l'appareil à l'aide du porte-aliment de sécurité.

6. Mettez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche sur le nombre souhaité (de 0 à 15 mm).
7. Allumez la trancheuse.

Cette trancheuse est équipée d'un interrupteur de sécurité. Pour mettre l'appareil en marche, poussez et maintenez l'interrupteur de sécurité vers la droite et appuyez simultanément sur le bouton MARCHE / ARRÊT. La lame commence à tourner.

Pour arrêter la rotation de la lame, appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT pour mettre l'interrupteur en position OFF (ARRÊT).



8. Pour découper les aliments, prenez solidement le guide tout en tenant le support sécurisé, puis amenez les aliments au contact de la lame en faisant des aller-retours lents et réguliers avec le chariot.

- **Important** : N'essayez pas d'utiliser l'appareil sans le guide coulissant et le support sécurisé en place.
 - Afin d'assurer une découpe uniforme, évitez d'appuyer trop fort les aliments contre la lame.
 - Vérifiez l'épaisseur des tranches et ajustez le réglage du bouton si nécessaire.
9. Quand vous avez fini d'utiliser la trancheuse, éteignez-la et débranchez-la.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes d'affilée. Laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

Conseils pour de meilleurs résultats de coupe :

- Pour découper des tranches de viande très fines, congelez la viande pendant 1 heure (pas plus) au préalable.
- La viande doit être désossée. Enlevez les pépins et les noyaux des fruits.
- La trancheuse peut être utilisée pour couper des concombres, des oignons ou d'autres fruits et légumes, ainsi que pour trancher du fromage, du pain et des gâteaux.
- Ne coupez jamais d'aliments congelés avec cette trancheuse.

Rôtis chauds : Porc, agneau, jambon

- Lorsque vous tranchez un rôti chaud désossé, sortez-le du four au moins 15 à 20 minutes avant de le trancher. Il restituera davantage de jus naturel et se tranchera uniformément sans s'émietter.
- Coupez le rôti si nécessaire, pour qu'il tienne sur le plateau. Si le rôti est ficelé, arrêtez le moteur et retirez les ficelles une par une à mesure qu'elles s'approchent de la lame.

Corned Beef en tranches extra-fines ou poitrine de bœuf fraîche

Réfrigérez la poitrine de bœuf cuite pendant une nuit dans le liquide de cuisson. Avant de trancher, égouttez et réservez le jus de viande de la poitrine. Épongez-la avec du papier absorbant.

Enlevez l'excès de graisse. Tranchez la poitrine de bœuf bien refroidie à l'épaisseur souhaitée. Pour servir chaud, placez les tranches sur un plat résistant à la chaleur et humectez-les d'une petite quantité de jus de viande réservé. Chauffez au four à 150°C pendant 30 minutes.

Fromage

Faites-le refroidir complètement avant de le trancher. Couvrez-le d'une feuille d'aluminium pour conserver l'humidité. Avant de servir le fromage, laissez-le à température ambiante. La saveur naturelle du fromage s'en trouvera renforcée.

Viandes froides

Les viandes froides se conservent plus longtemps et gardent leur saveur si elles sont tranchées selon les besoins. Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut d'abord les réfrigérer. Retirez le plastique ou l'emballage dure avant de les trancher. Exercez une pression douce et constante pour obtenir des tranches uniformes.

Fruits et légumes

Votre trancheuse convient pour trancher de nombreux légumes et fruits, notamment les pommes de terre, les tomates, les carottes, le chou (pour la salade de chou), les aubergines, les courges et les courgettes. Les pommes de terre peuvent être coupées en tranches épaisses pour les ragoûts ou en tranches fines pour les frites.

Pains, gâteaux et biscuits

Le pain fraîchement cuit doit être refroidi avant d'être tranché. Utilisez du pain de la veille ou légèrement rassis pour obtenir des tranches extra-fines à griller. Votre trancheuse est idéale pour tous les types de pains, les quatre-quarts et les gâteaux aux fruits. Pour les biscuits très fins, faites refroidir la pâte au réfrigérateur, puis tranchez-la comme vous le souhaitez.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

AUCUNE PIÈCE DE CETTE TRANCHEUSE NE PEUT ALLER AU LAVE-VAISSELLE.

Détachez le support sécurisé du guide coulissant et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez bien.

Dépliez le chariot vers l'extérieur de la base pour le nettoyer plus facilement. Essayez les surfaces du chariot avec un chiffon humide.

- Le chariot à aliments peut également être retiré de la trancheuse pour être nettoyé. Dévissez le bouton situé sur le côté du guide du chariot, retirez le guide, puis faites glisser le chariot hors du guide.
- Pour le remettre en place, placez d'abord le chariot coulissant dans la bonne position, puis remettez le guide sur le côté gauche et tournez le bouton à l'autre extrémité.



Ôtez la lame et lavez-la soigneusement dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez bien.

Pour ôter la lame, appuyez sur le bouton situé sur le moyeu, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre puis tirez délicatement sur la lame.

Important: La lame est très coupante, manipulez-la avec précaution.

Remarque: Afin d'éviter tout risque de blessure, remettez immédiatement la lame en place dans la trancheuse dès que vous avez fini de la nettoyer. Pour remettre la lame en place, tenez la

poignée, alignez la lame avec l'engrenage et engagez-la à fond, puis verrouillez-la en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



L'extérieur de la trancheuse se nettoie avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

STOCKAGE

- Veillez à ce que l'appareil soit complètement refroidi et sec.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil, vous risqueriez de l'endommager.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V ~ 50-60 Hz
150W

MISE AU REBUT



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 29/03/2024

INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 15
	VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	p. 17
	PRODUCTOVERZICHT.....	p. 19
	VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	p. 20
	WERKING.....	p. 20
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	p. 23
	SPECIFICATIES.....	p. 24
	VERWIJDERING.....	p. 25

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en
 - andere werkomgevingen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Voor meer informatie over de gebruiksduur, raadpleeg de sectie "WERKING".
- **WAARSCHUWING:** Er is risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren van het scherpe mes, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op het apparaat is, voordat 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.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' op pagina's 23-24 van de gebruiksaanwijzing.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen als het apparaat in werking is.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt als het schuifplateau en de voedselklem correct zijn geïnstalleerd, tenzij dit niet mogelijk is vanwege de grootte of vorm van het voedsel.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

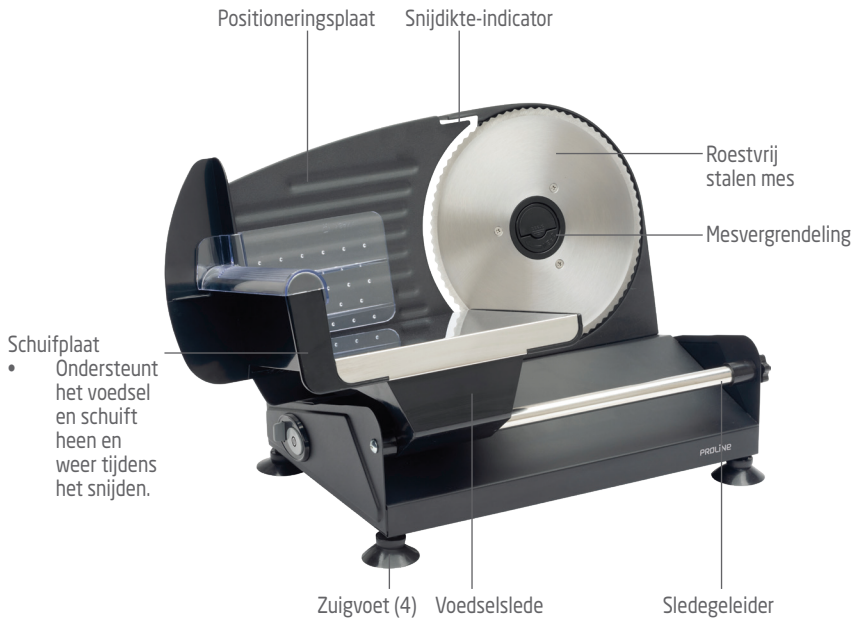
- Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken, controleer of de spanning die op het apparaat is vermeld overeenstemt met de spanning van uw netvoeding.
- Dompel het apparaat of het snoer niet in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te beperken.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het te monteren, te demonteren of te reinigen. Om te ontkoppelen, trek het snoer uit door aan de stekker te trekken. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Het gebruik van opzetstukken of accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, een elektrische schok of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Laat het snoer geen hete oppervlakken aanraken en laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, zodat kinderen er niet per ongeluk aan kunnen trekken of er niet over kunnen struikelen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- **HET MES IS UITERST SCHERP, HANTEER HET MET DE GROOTSTE VOORZICHTIGHEID.**
- Houd de vingers uit de buurt van het mes tijdens het gebruik van dit apparaat.
- Voorkom contact met bewegende onderdelen. Voer nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik de snijmachine uitsluitend wanneer deze volledig gemonteerd is met de beschermende voedselklem op zijn plaats.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevige en stabiele ondergrond.
- Gebruik dit apparaat niet op of vlakbij warmtebronnen zoals gas- of elektrische fornuizen of in een warme oven.

- Zet dit apparaat tijdens de werking niet neer bij de rand van een aanrecht of tafel.
- Leg tijdens het snijden steeds een hand op de voedselklem.



- Leg de hand nooit achter de voedselplaat.
- Gebruik deze snijmachine nooit zonder dat de beschermende voedselklem is bevestigd.
- Duw tijdens het snijden het voedsel nooit met de hand vooruit.

PRODUCTOVERZICHT



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig de oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen (zie paragraaf REINIGEN EN ONDERHOUD) voordat u voor het eerst voedsel gaat snijden.

Opgelet: Het mes is erg scherp, wees voorzichtig tijdens de omgang ermee.

WERKING

1. Zet de snijmachine neer op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Druk de snijmachine stevig neer op het aanrecht wordt gedrukt zodat de zuigkracht van de voeten wordt geactiveerd.
3. Sluit de snijmachine aan op een stopcontact
4. Plaats een schaal of bord achter het mes om de sneetjes op te vangen.
5. Plaats het te snijden voedsel op de voedelslede met de beschermende voedselklem zo dat het voedsel stevig is vastgeklemd.
 - Duw het voedsel met de restenhouder tegen de positioneringsplaat van het apparaat.
6. Selecteer de gewenste snijdikte door de knop te draaien (0mm tot 15mm).
7. Schakel de snijmachine in.

Deze allesnijder is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Om het apparaat in te schakelen, duw de veiligheidsschakelaar naar rechts en houd die in deze positie terwijl tegelijkertijd op de AAN/UIT-knop wordt gedrukt. Het mes start met draaien.

Om het draaien van het mes te stoppen, druk op de AAN/UIT-knop om deze in de stand OFF (UIT) te zetten.



8. Om te snijden: zorg dat het voedsel stevig vastzit door de beschermende voedselklem vast te houden en schuif vervolgens de slede soepel heen en weer in gelijkmatige en constante bewegingen.
 - **Belangrijk:** gebruik dit apparaat niet zonder dat de schuifplaat en beschermende voedselklem correct zijn bevestigd.

- Druk het voedsel niet te hard tegen het mes om gelijkmatige sneden te bekomen.
 - Controleer de gewenste dikte en pas zo nodig de stand van de regelknop voor de dikte aan.
9. Schakel het apparaat uit als u klaar bent met snijden en haal de stekker uit het stopcontact.

Gebruik dit apparaat niet langer dan 3 minuten zonder onderbreking. Laat het afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Tips voor een optimaal snijresultaat:

- Om vlees flinterdun te snijden zet u het 1 uur voor het snijden in de diepvriezer.
- Vlees moet ontbeend zijn. Pitten moeten uit fruit zijn verwijderd.
- De allesnijder kan worden gebruikt voor het snijden van komkommers, uien en ander fruit en groente en tevens voor het sneetjes snijden van kaas, brood en gebak.
- Snij nooit bevroren voedsel met deze allesnijder

Warm gebrad: Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, ham

- Voor het snijden van warm gebrad zonder botten, haal het gebrad minstens 15 tot 20 minuten uit de oven alvorens het te snijden. Dit zorgt voor meer natuurlijk sap en gelijkmatige sneden zonder af te brokkelen.
- Snij het gebrad, indien nodig, om op het dienblad te passen. Als het gebrad gebonden is, schakel de motor uit en verwijder de koorden één voor één naarmate ze het mes naderen.

Corned beef of verse runderborst in zeer dunne schijfjes

Koel de bereide runderborst gedurende een nacht in het kookvocht. Alvorens te snijden, laat het vleessap van de runderborst druppelen en bewaar het. Dep droog met keukenpapier.

Verwijder overtollig vet. Snij de goed afgekoelde runderborst. Om warm op te dienen, leg de sneetjes op een warmtebestendige schaal en bevochtig ze met een beetje van het bewaarde vleessap. Verwarm gedurende 30 minuten op 150°C.

Kaas

Koel grondig alvorens te snijden. Dek af met folie om vochtig te houden. Laat de kaas tot kamertemperatuur komen alvorens op te dienen. Dit versterkt de natuurlijke smaak.

Vleeswaren

Vleeswaren bewaren langer en behouden hun smaak wanneer gesneden naar behoefte. Voor het beste resultaat, koel eerst. Verwijder plastic of hard omhulsel alvorens te snijden. Oefen een constante en lichte druk uit voor uniforme sneden.

Fruit en groente

Uw allesnijder is geschikt voor het snijden van vele soorten groente en fruit, waaronder aardappelen, tomaten, wortelen, kool (voor koolsla), aubergine, pompoen en courgette. Aardappelen kunnen dik worden gesneden voor stoofpotjes of dun voor chips.

Brood, gebak en koekjes

Vers gebakken brood moet voor het snijden worden gekoeld. Gebruik brood van een dag oud dat in zeer fijne sneetjes is gesneden om te roosteren. Uw allesnijder is ideaal voor alle soorten brood, botercakes en fruitcakes. Voor flinterdunne koekjes, koel het deeg in de koelkast en snij ze naar wens.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.

WAS GEEN ENKEL ONDERDEEL VAN DE SNIJMACHINE AF IN EEN VAATWASSER.

Verwijder de beschermende voedselklem van de schuifplaat en was af in een warm sopje. Spoel grondig.

Klap de voedselslede weg van het motorblok om het gemakkelijker te kunnen reinigen.

Reinig de oppervlakken van de voedselslede met een vochtige doek.

- De slede kan voor reiniging tevens van de allesnijder worden verwijderd. Draai de knop aan de zijkant van de sledegeleider, verwijder de geleider en schuif de slede vervolgens van de geleider af.
- Om deze terug op zijn plaats aan te brengen, plaats de sledegeleider in de juiste positie, breng de geleider vervolgens op de linkerkant aan en draai de knop aan het ander uiteinde.



Verwijder het mes en was dit zorgvuldig af in een warm sopje. Spoel grondig.

Om het mes te verwijderen: druk op het tapje op de middennaaf van het mes; draai rechtsom en til voorzichtig het mes uit.

Belangrijk: ga voorzichtig met het mes om, het is uiterst scherp.

Opmerking: om een gevaar van verwonding te voorkomen is het raadzaam het mes meteen na het reinigen weer op het apparaat te bevestigen. Om het mes te installeren: houd het klepje vast, breng

het mes op één lijn met het aandrijftandwiel zodat het volledig vastklikt. Draai het klepje tegen de klok in om te vergrendelen.



Reinig de buitenkant van de snijmachine met een licht bevochtigde doek.

Dompel het apparaat nooit onder in water.

Droog het volledige apparaat met een droge doek voordat u het weer monteert.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.

OPSLAG

- Zorg dat het apparaat volledig koel en droog is.
- Wikkel het snoer niet om het apparaat om het niet te beschadigen.
- Berg het apparaat op in een koele, droge ruimte.

SPECIFICATIES

Voeding: 220-240V~, 50-60Hz
150W

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.









Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u - 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 29/03/2024

ÍNDICE DE MATERIAS

	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 27
	INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	p. 29
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	p. 31
	ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.....	p. 32
	MODO DE EMPLEO.....	p. 32
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 35
	ESPECIFICACIONES.....	p. 36
	ELIMINACIÓN.....	p. 37

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIAS

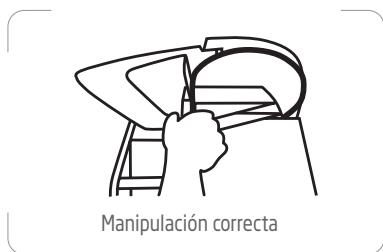
- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Casas rurales.
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Para información sobre los tiempos de funcionamiento, consulte el apartado MODO DE EMPLEO.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de lesión si el aparato no se utiliza correctamente.
- Deberá tener cuidado cuando manipule las cuchillas cortantes, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente si lo va a dejar desatendido, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones en relación al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que acarrea.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado LIMPIEZA Y

MANTENIMIENTO de las páginas 35-36 del manual.

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar algún accesorio o acercarse a alguna parte que se mueve cuando está funcionando.
- Este aparato debe usarse con la tabla para deslizar alimentos y el soporte debidamente instalados, a menos que no sea posible debido al tamaño del alimento.

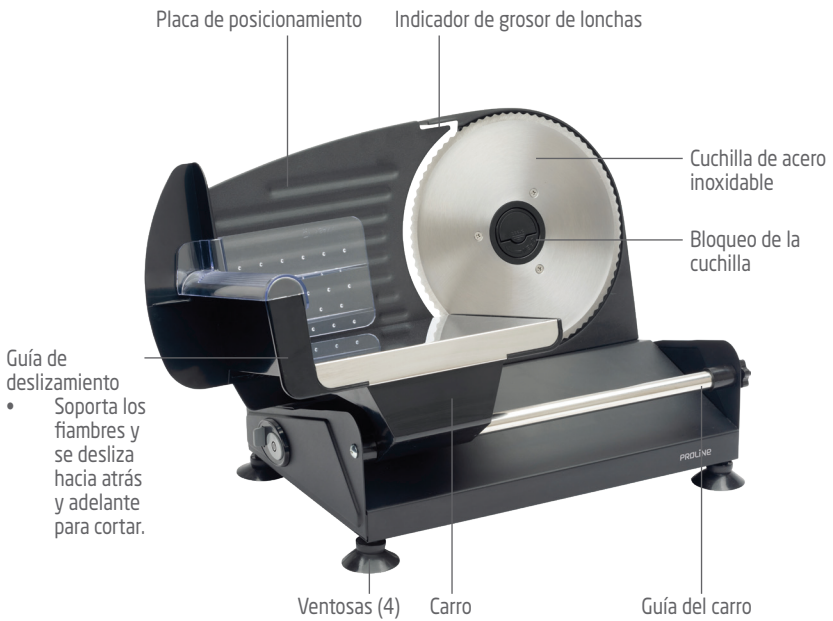
INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Antes de conectar a la corriente, compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la de la corriente eléctrica.
- A fin de evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato o su cable en el agua o algún otro líquido.
- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar piezas, o antes de limpiarlo. Agarre el enchufe y tire de él directamente para desconectarlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- No lo utilice en el exterior.
- No deje el cable de alimentación en contacto con superficies calientes ni colgando por el borde de alguna mesa o encimera donde los niños puedan tirar del él o alguien pueda tropezar con él accidentalmente.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- **LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA. MANIPULE CON MUCHO CUIDADO.**
- Mantenga los dedos alejados de la cuchilla cuando lo esté utilizando.
- Evite el contacto con las partes móviles del aparato. Nunca empuje los fiambres con la mano. Utilice siempre el cortafiambres con el empujador y montado del todo.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie firme y estable.
- No coloque el aparato sobre o cerca fuentes de calor como cocinas eléctricas o de gas o un horno caliente.
- No coloque el aparato cerca del borde la mesa o la encima cuando se esté utilizando.
- Ponga siempre la mano en la guía de deslizamiento cuando corte.



- Nunca ponga la mano detrás del empujador.
- No utilice este cortafiambres sin el empujador.
- Para evitar lesiones, no empuje nunca los fiambres con la mano cuando los corte.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su cortafiambres por primera vez, limpie las superficies en contacto con la comida (consulte el apartado Limpieza y mantenimiento).

Atención: La cuchilla está muy afilada; manipule con cuidado.

MODO DE EMPLEO

1. Coloque el cortafiambres sobre una superficie plana y estable.
2. Empuje el cortafiambres hacia abajo para que se adhiera bien a la encimera mediante las ventosas.
3. Enchufe el cortafiambres a la toma de corriente.
4. Coloque una bandeja o un plato detrás de la cuchilla para recoger las lonchas.
5. Ponga el fiambre que quiera cortar en el carro y procure que el empujador esté empujando con firmeza el fiambre.
 - Empuje los alimentos contra la placa de posicionamiento del aparato con el soporte de alimentos de seguridad.
6. Seleccione el grosor girando el regulador del grosor (de 0 a 15 mm).
7. Encienda el cortafiambres.

Esta cortadora está equipada con un interruptor de seguridad. Para encender el aparato, pulse y mantenga presionado el interruptor de seguridad a la derecha y pulse el botón de encendido/apagado simultáneamente. La cuchilla comenzará a girar.

Para detener la rotación de la cuchilla, pulse el botón de encendido/apagado para colocar el interruptor en la posición OFF.



8. Para cortar, agarre la guía de deslizamiento con firmeza a la vez que sujeta el empujador y deslice suavemente el carro hacia atrás y adelante con un movimiento regular y uniforme.
 - **Importante:** no utilice este aparato sin la guía de deslizamiento y el empujador.

- Para garantizar unas lonchas del mismo grosor, no empuje la comida con demasiada fuerza contra la cuchilla.
 - Utilice el regulador del grosor para obtener el grosor deseado.
9. Una vez que acabe de cortar, apague y desenchufe el cortafiambres.

No haga funcionar este aparato durante más de 3 minutos ininterrumpidamente. Espere a que se enfríe antes de continuar utilizándolo

Consejos para obtener buenos resultados al cortar:

- Para cortar carnes en lonchas muy finas, congélelas entre 1 hora antes de cortarlas.
- Las carnes deben estar deshuesadas. Las frutas no deben tener pepitas.
- La cortadora podrá utilizarse para cortar pepinos, cebollas u otras frutas y verduras. También se puede usar para cortar queso, pan y pasteles.
- No corte nunca alimentos congelados con esta cortadora.

Asados calientes: Ternera, cerdo, cordero, jamón

- Cuando lonchee asados calientes sin hueso, retírelos del horno al menos 15 a 20 minutos antes de lonchearlos. De este modo, soltarán jugos más naturales y se lonchearán uniformemente sin desmenuzarse.
- Corte el asado, si fuera necesario, para que quepa en la bandeja de alimentos. Si el asado estuviera atado, apague el motor y retire las ataduras de una en una cuando se acerquen a la cuchilla.

Cecina o pecho de vacuno fresco cortados extrafinos

Refrigere el pecho de vacuno cocinado durante toda la noche en el líquido de cocinar. Antes de lonchear, drene y reserve el jugo de la carne del pecho de vacuno. Seque con papel de cocina.

Retire el exceso de grasa. Lonchee el pecho de vacuno refrigerado al grosor deseado. Para servir caliente, coloque las lonchas sobre una bandeja resistente al calor y humedezca con una pequeña cantidad del jugo de carne reservado. Caliente a 150 °C en el horno durante 30 minutos.

Queso

Refrigere perfectamente antes de lonchear. Cubra con papel de aluminio para

mantener la humedad. Antes de servir, deje que el queso alcance la temperatura ambiente. Esto mejorará el sabor natural.

Carnes frías

Las carnes frías se conservan durante más tiempo y conservan el sabor si se lonchean a medida que sea necesario. Para unos resultados óptimos, refrigere en primer lugar. Retire cualquier envoltura de plástico o dura antes de lonchear. Use una presión constante y suave para obtener unas lonchas uniformes.

Frutas y verduras

Su cortadora es adecuada para cortar muchas frutas y verduras, incluyendo patatas, tomates, zanahorias, repollo (para ensalada), berenjenas, calabazas y calabacines. Las patatas pueden cortarse gruesas para guisos o finas para patatas fritas.

Panes, pasteles y galletas

El pan recién horneado deberá dejarse enfriar antes de cortarlo en rebanadas. Utilice pan atrasado o ligeramente duro para un rebanado extrafino para tostadas. Su cortadora es ideal para todo tipo de panes, bizcochos y pasteles de fruta. Para galletas finísimas, deje enfriar la masa en el frigorífico y, a continuación, corte según desee.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: asegúrese siempre de apagar y desenchufar el aparato antes de proceder a su limpieza.

NO LAVE NINGUNA DE LAS PIEZAS DEL CORTAFIAMBRES EN EL LAVAVAJILLAS.

Retire el empujador de la guía de deslizamiento, lávelo con agua jabonosa tibia y enjuáguelo bien.

Despliegue el carro de la base para limpiarlo con más facilidad. Limpie las superficies del carro con un paño húmedo.

- El carro de alimentos también puede retirarse de la cortadora para su limpieza. Desenrosque el mando del lateral de la guía del carro, retire la guía y, a continuación, deslice el carro de alimentos para extraerlo de la guía.
- Para volver a colocarlo en su sitio, ponga en primer lugar el carro deslizante en la posición correcta y, a continuación, acople la guía en el lado izquierdo y gire el mando en el otro extremo.



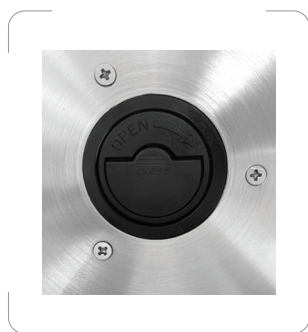
Retire la cuchilla, lávela en agua jabonosa tibia con mucho cuidado y enjuáguela bien.

Para quitar la cuchilla, presione la pestaña en el eje de la cuchilla, gírela hacia la derecha y levante la cuchilla con cuidado para retirarla.

Importante: manipule la cuchilla con cuidado, dado que está muy afilada.

Nota: a fin de evitar lesiones, vuelva a poner la cuchilla en el cortafiambres en cuanto termine de lavarla. Para volver a montar la cuchilla, mantenga pulsada la pestaña y alinee la cuchilla con eje de

transmisión hasta que quede bien encajada. Gire la pestaña hacia la izquierda para apretarla.



Limpie la superficie externa del cortafiambres utilizando un paño suave y húmedo.
Nunca lo sumerja en el agua.

Seque todo el aparato con un paño seco antes de volver a ponerlo en su lugar.
No utilice limpiadores químicos o abrasivos para la limpieza.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté totalmente frío y seco.
- No enrolle el cable alrededor del aparato, ya que esto provocará daños.
- Mantenga el aparato en un lugar fresco y seco.

ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 220-240 V~, 50-60 Hz
150W

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.









Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoisirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 29/03/2024

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 39
	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	p. 41
	VISTA GERAL DO PRODUTO.....	p. 43
	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	p. 44
	FUNCIONAMENTO.....	p. 44
	LIMPIEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 47
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	p. 48
	ELIMINAÇÃO.....	p. 49

▲ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS

AVISOS

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Relativamente aos tempos de funcionamento, consulte a secção "FUNCIONAMENTO".
- AVISO: Existe o risco de ferimentos se não usar o aparelho corretamente.
- Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em

contacto com os alimentos, consulte a secção "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" nas páginas 47-48 do manual.

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.
- Este aparelho deve ser utilizado com a tábua de alimentação deslizante e o suporte da peça na posição, a não ser que tal não seja possível devido à dimensão ou ao formato do alimento.

⚠️ INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

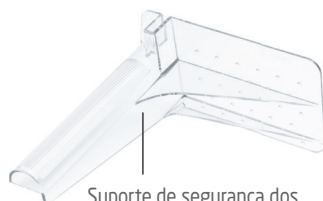
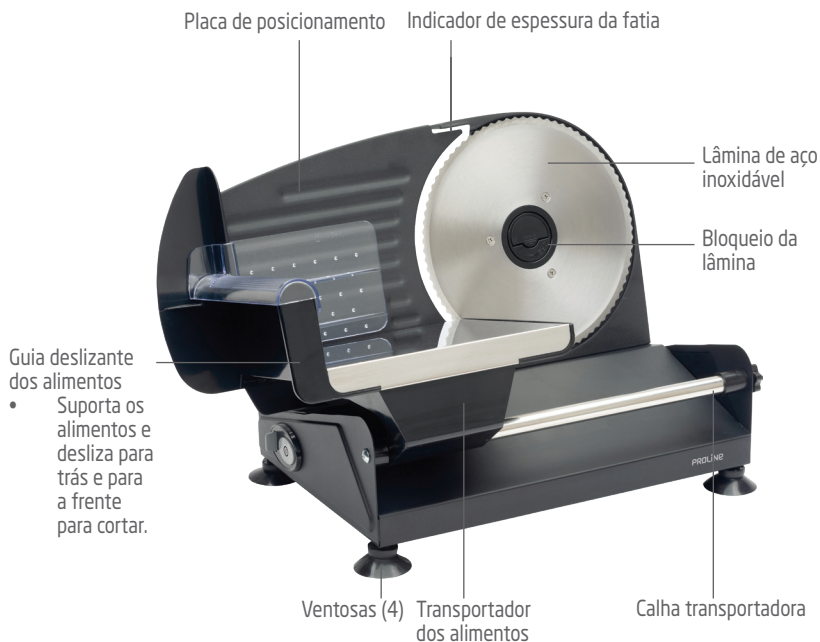
- Antes de ligar à alimentação, certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da alimentação.
- Para proteger contra um risco de choque elétrico, não coloque o aparelho nem o fio dentro de água ou outros líquidos.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar, antes de montar ou desmontar peças e antes de proceder à limpeza. Para retirar a ficha da tomada, segure sempre pela ficha e não pelo fio. Nunca puxe pelo fio.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode dar origem a fogo, choque elétrico ou ferimentos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Não use no exterior.
- Não permita que o fio toque em superfícies quentes ou fique pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão, onde possa ser puxado por uma criança ou onde alguém possa tropeçar.
- Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- **A LÂMINA É MUITO AFIADA. MANUSEIE COM MUITO CUIDADO.**
- Mantenha os dedos afastados da lâmina durante a utilização.
- Evite o contacto com peças em movimento. Nunca coloque os alimentos manualmente. Utilize sempre o cortador completamente montado com o suporte de segurança dos alimentos.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície firme e estável.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, como um bico a gás ou elétrico ou de um forno quente.
- Não coloque o aparelho perto da extremidade de uma bancada ou de uma mesa durante o funcionamento.
- Coloque sempre a mão no guia de alimentação quando estiver a cortar.



Método de manuseio correto

- Nunca coloque a mão por trás do transportador de alimentos.
- Não utilize este cortador sem o suporte de segurança dos alimentos.
- Para evitar ferimentos, nunca utilize a mão para empurrar os alimentos quando estiver a cortar.

VISTA GERAL DO PRODUTO



- Mantém as peças de alimentos na posição enquanto corta e assegura que os dedos ficam afastados da lâmina por motivos de segurança.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o seu cortador de alimentos pela primeira vez, limpe as superfícies em contacto com os alimentos (consulte a secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Cuidado: A lâmina está extremamente afiada. Manuseie-a com cuidado.

FUNCIONAMENTO

1. Coloque o cortador de alimentos numa superfície plana e estável.
2. Exerça pressão no cortador em sentido descendente, certificando-se de que o pressiona com firmeza contra a bancada para ativar as ventosas na base.
3. Ligue o cortador de alimentos à tomada elétrica.
4. Coloque um prato ou uma travessa por trás da lâmina para recolher as fatias.
5. Coloque o alimento a ser cortado no transportador com o suporte de segurança dos alimentos na posição, certificando-se de que o suporte de segurança dos alimentos mantém o alimento firme na posição.
 - Empurre os alimentos contra a placa de posicionamento do aparelho com o suporte de segurança para alimentos.
6. Selecione a espessura de corte pretendida, rodando o manípulo de controlo da espessura (0 mm a 15 mm).
7. Ligue o cortador de alimentos.

O aparelho vem equipado com um botão de segurança. Para ligar o aparelho, empurre sem soltar o botão de segurança para a direita e carregue simultaneamente no botão de ligar/desligar. A lâmina começa a rodar.

Para parar a rotação da lâmina, prima o botão de ligar/desligar para colocar o botão na posição de desligado.



8. Para cortar, segure no guia de alimentos com firmeza enquanto segura no suporte de segurança dos alimentos e, depois, deslize suavemente o transportador para trás e para a frente com movimentos uniformes e constantes.

- **Importante:** Não utilize este aparelho sem o guia deslizante para alimentos e o suporte de segurança dos alimentos na posição.
 - Para assegurar um corte uniforme, não pressione os alimentos contra a lâmina com demasiada firmeza.
 - Verifique a espessura desejada e ajuste o manípulo de controlo da espessura em conformidade.
9. Depois de terminar de cortar, desligue o cortador e retire a ficha da tomada elétrica.

Não utilize o aparelho durante mais de 3 minutos sem interrupção. Deixe-o arrefecer antes de continuar a operação.

Dicas para melhores resultados de corte:

- Para cortar carnes extremamente finas, congele durante apenas 1 hora antes de cortar.
- As carnes não devem ter osso. A fruta não deve ter sementes.
- A cortadora pode ser utilizada para cortar pepinos, cebolas ou outras frutas e legumes, sendo também utilizado para cortar queijo, pão e bolos.
- Nunca corte alimentos congelados com esta cortadora.

Assados quentes: Beterraba, porco, borrego, fiambre

- Quando cortar assados quentes sem osso, retire-os do forno pelo menos 15 a 20 minutos antes de os fatiar. Ficarão com sucos naturais mais naturais e fatias mais uniformes, sem se desfazerem.
- Corte o assado, se necessário, para caber no tabuleiro. Se o assado estiver atado, desligue o motor e retire os fios, um de cada vez, à medida que se aproximam da lâmina.

Carne de bovino em salmoura e ou peito de bovino fresco em fatias extra finas

Coloque o peito de bovino cozinhado no frigorífico durante a noite no líquido de cozedura. Antes de cortar, escorra e reserve os pingos de carne do peito. Seque com toalhas de papel.

Retire o excesso de gordura. Corte o peito de bovino bem refrigerado na espessura desejada. Para servir quente, coloque as fatias numa travessa resistente ao calor e humedeça-as com uma pequena quantidade do molho de carne reservado.

Aqueça no forno a 150°C durante 30 minutos.

Queijo

Deixe arrefecer bem antes de cortar. Cubra com papel de alumínio para manter a humidade. Antes de servir, deixe o queijo atingir a temperatura ambiente. Isto realça o sabor natural.

Carnes frias

As carnes frias conservam-se durante mais tempo e mantêm o sabor se forem cortadas à medida das necessidades. Para obter melhores resultados, deixe arrefecer primeiro. Retire o plástico ou o invólucro duro antes de cortar. Utilize uma pressão constante e suave para obter fatias uniformes.

Vegetais e frutas

A sua cortadora r é adequada para cortar muitos vegetais e frutas, incluindo batatas, tomates, cenouras, couve (para salada de repolho), beringela, abóbora e curgete. A batata pode ser cortada em rodela grossas para caçarolas ou finas para batatas fritas.

Pães, bolos e biscoitos

O pão acabado de cozer deve arrefecer antes de ser cortado. Utilize pão de um dia ou ligeiramente seco para obter fatias extra-finas para torrar. A sua cortadora é ideal para todos os tipos de pães, bolos e bolos de fruta. Para obter bolachas finas, arrefeça a massa no frigorífico e depois corte-a como desejar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de limpar.

NÃO LAVE QUALQUER PEÇA DO CORTADOR DE ALIMENTOS NA MÁQUINA DA LOIÇA..

Retire o suporte de segurança dos alimentos do guia deslizante para alimentos e lave-o em água morna com sabão. Enxague bem.

Retire o transportador de alimentos da base para limpar facilmente. Limpe as superfícies do transportador de alimentos com um pano húmido.

- A transportadora de alimentos pode também ser retirada da cortadora de alimentos para limpeza. Desaparafuse o botão na parte lateral da calha transportadora, retire a calha e, em seguida, faça deslizar a transportadora de alimentos para fora da calha.
- Para voltar a colocá-la na posição, coloque primeiro a calha deslizante na posição correta, depois encaixe a calha no lado esquerdo e rode o botão na outra extremidade.

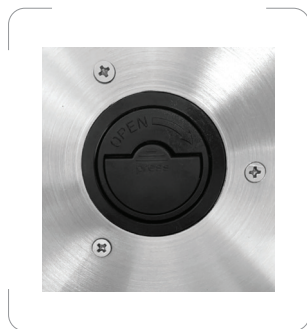


Retire a lâmina e lave-a cuidadosamente em água morna com sabão. Enxague bem.

Para retirar a lâmina, prima a patilha no eixo central da lâmina; rode no sentido dos ponteiros do relógio e levante e retire cuidadosamente a lâmina.

Importante: Manuseie a lâmina com cuidado, é extremamente afiada.

Nota: Para evitar qualquer risco de ferimentos, volte a colocar a lâmina no cortador de alimentos imediatamente depois de limpar. Para voltar a colocar a lâmina, segure no eixo, alinhando a lâmina com a engrenagem de acionamento até encaixar completamente. Rode a patilha no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para apertar.



Limpe a superfície exterior do cortador de alimentos com um pano ligeiramente embebido em água. Nunca coloque dentro de água.

Seque o aparelho por completo com um pano seco antes de voltar a montá-lo. Não use produtos de limpeza químicos ou abrasivos para proceder à limpeza.

ARMAZENAMENTO

- Certifique-se de que o aparelho está completamente frio e seco.
- Não enrole o cabo à volta do aparelho, pois isto pode causar danos.
- Guarde o aparelho num local fresco e seco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240V~, 50-60Hz
150W

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.









Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semcargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 29/03/2024

TABLE OF CONTENTS

	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	p. 51
	SAFETY INFORMATION.....	p. 53
	PRODUCT OVERVIEW.....	p. 55
	BEFORE FIRST USE.....	p. 56
	OPERATION.....	p. 56
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 59
	SPECIFICATIONS.....	p. 60
	DISPOSAL.....	p. 61

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

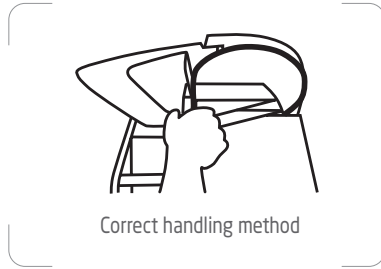
WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Regarding the operating times, refer to the section "OPERATION".
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on pages 59-60 of the manual.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food.

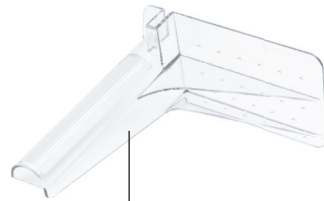
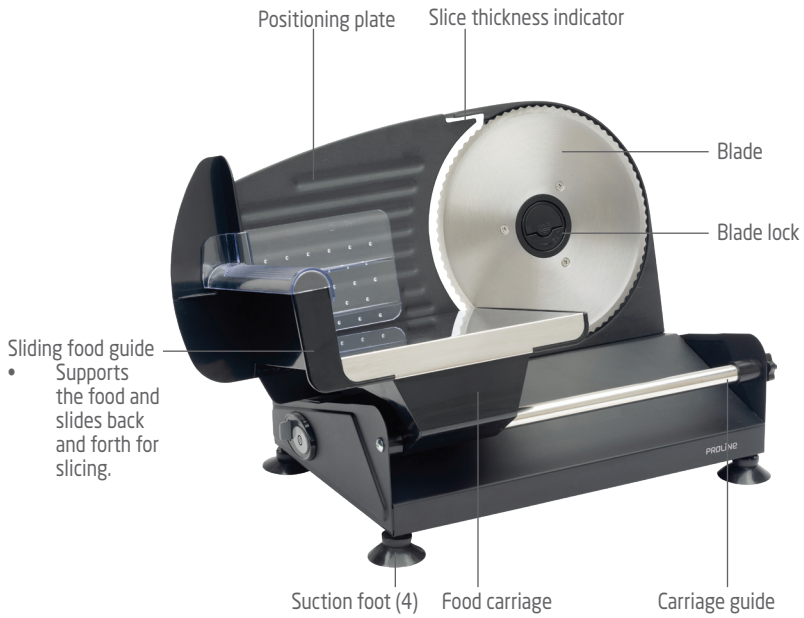
SAFETY INFORMATION

- Before plugging into the mains, check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage of your mains supply.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or its cord in water or any other liquid.
- Turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from the mains socket. Never pull cord.
- The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use outdoors.
- Do not let power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- **BLADE IS VERY SHARP. HANDLE VERY CAREFULLY.**
- Keep fingers away from the blade when in use.
- Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with the safety food holder.
- Always operate the appliance on a firm and stable surface.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as a gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation.
- Always place hand on food guide when slicing.



- Never place hand behind food carriage.
- Do not use this food slicer without the safety food holder.
- To avoid injury, never use hand to push food when slicing.

PRODUCT OVERVIEW



- Holds food pieces in place while slicing and ensures fingers are kept away from the blade for safety.

BEFORE FIRST USE

Before using your food slicer for the first time, clean the surfaces in contact with foods (see the CLEANING AND MAINTENANCE section).

Caution: The blade is very sharp, handle with great care.

OPERATION

1. Place the food slicer on a flat stable surface.
2. Apply downward pressure onto the slicer, ensuring it is pressed firmly to the bench to activate the suction feet.
3. Plug the food slicer into the mains socket.
4. Place a plate or a dish behind the blade to collect the slices.
5. Place the food to be sliced on the carriage with the safety food holder in place, ensuring that the safety food holder holds the food firmly in place.
 - Push the food against the positioning plate of the appliance with the safety food holder.

6. Select the desired slicing thickness by turning the thickness control knob (0mm to 15mm).

7. Turn on the food slicer.

This slicer is equipped with a safety switch. To turn on the appliance, push and hold the safety switch to the right and push the ON/OFF button simultaneously. The blade will begin to rotate.

To stop the blade rotating, push the ON/OFF button to set the switch the OFF position.



8. To slice, grasp the food guide firmly whilst holding the safety food holder and then smoothly slide the carriage back and forth in an even and steady motion.

- **Important:** Do not operate this appliance without the sliding food guide and safety food holder in place.

- To ensure even slicing, do not press the food against the blade too firmly.
 - Check desired thickness and adjust the thickness control knob accordingly.
9. After the slicing is finished, turn off and unplug the slicer from the mains socket.

Do not operate the appliance for more than 3 minutes without interruption. Allow it to cool down before continuing operation.

Tips for best slicing results:

- To slice meats wafer thin, freeze thoroughly for 1 hour before slicing.
- Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
- The slicer can be used to cut cucumbers, onions or other fruit and vegetables, also used for slicing cheese, bread and cakes.
- Never cut frozen foods with this slicer.

Hot Roasts: Beet, Pork, Lamb, Ham

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

Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels.

Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 150°C oven for 30 minutes.

Cheese

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, let cheese reach room temperature. This enhances the natural flavour.

Cold Meats

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

Vegetables and Fruits

Your slicer is suitable for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for coleslaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips.

Breads, Cakes and Cookies

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

DO NOT WASH ANY PART OF THE FOOD SLICER IN A DISHWASHER.

Remove the safety food holder from the sliding food guide and wash it in warm soapy water. Rinse it thoroughly.

Fold out the food carriage away from the base for easy cleaning. Clean the surfaces of the food carriage in a damp cloth.

- The food carriage can also be removed from the food slicer for cleaning. Unscrew the knob on the side of the carriage guide, remove the guide, and then slide the food carriage out of the guide.
- To put it back into place, first put the sliding carriage in the correct position, then fit the guide on the left side, and twist the knob at the other end.



Remove the blade and wash it carefully in warm soapy water. Rinse it thoroughly.

To remove blade, press in tab in the centre hub of the blade; twist clockwise and carefully lift and remove blade.

Important: Handle the blade with care, it is extremely sharp.

Note: To avoid any risk of injury, replace the blade to the food slicer immediately after cleaning. To replace the blade, hold the tab, aligning the blade with the drive gear so it engages fully. Turn the tab anticlockwise to tighten.



Clean the outer surface of the food slicer with a slightly damp cloth. Never immerse it in water.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing. Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

STORAGE

- Ensure the appliance is completely cool and dry.
- Do not wrap the cord around the appliance, as this will cause damage.
- Keep the appliance in a cool, dry place.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz
150W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 29/03/2024

Déclaration UE de Conformité N°862024020020

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

TRANCHEUSE

Product Description:

FOOD SLICER

Productbeschrijving:

ALLESSNIJDER

Descripción del producto:

CORTAFIAMBRES

Descrição do produto:

CORTADORA DE FIAMBRE



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

FS21

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017 + A11:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN 55014-2:2015
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

LVD :

EN 60335-1:2012+A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12: 2016
EN 62233:2008

ErP :

(EC) No1275/2008
(EU) No 801/2013
(EU) 2016/2282
EN 50564:2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, février 20, 2024

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB6F314D0...



PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France