

PROLINE

FS20

FOOD SLICER
TRANCHEUSE
ALLESSNIJDER



Catalogue

Language of introduction	Page
English -----	GB1-GB6
French -----	FR7-FR12
Dutch -----	NL13-NL18

WARNINGS

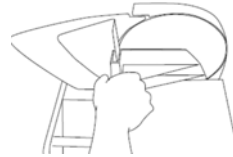
- ❖ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- ❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ❖ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ❖ Regarding the operating times, refer to the section “Operation”.
- ❖ 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.
- ❖ Always disconnect the appliance from the

supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- ❖ For the details on how to clean surfaces in contact with food please see section “Cleaning and maintenance” on page 5.
- ❖ Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- ❖ 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.
- ❖ **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

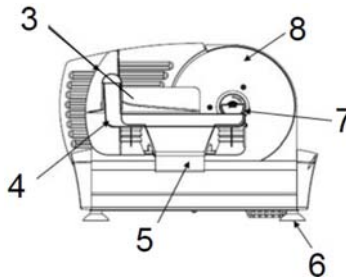
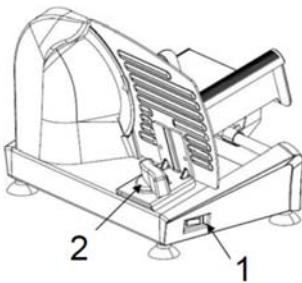
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 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.



Correct handling method

PARTS



1. I/O switch
2. Thickness control knob
 - Allows you to slice foods to a variety of thickness, from 0mm to 13mm.
3. Safety food holder
 - Holds food pieces in place while slicing and ensures fingers are kept away from the blade for safety.
4. Sliding food guide
 - Supports the food and slides back and forth for slicing.
5. Food carriage
6. Suction foot (4)
7. Blade lock
8. Stainless steel blade

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).



WARNING: Handle blades carefully. Failure to do so can result in cuts.

OPERATION

The food slicer can let you slice everything from paper-thin pepperoni to perfect servings of roast beef.

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. 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.
4. Select the desired slicing thickness by turning the thickness control knob (0mm to 13mm).
5. Plug the food slicer into the mains socket.
 - Check that the switch is turned off before plugging in the appliance.
6. Turn on the food slicer.
7. 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.
8. After the slicing is finished, turn off and unplug the slicer from the mains socket.



Do not operate the appliance for more than 5 minutes without interruption. Allow it to cool down before continuing operation.

Tips for best slicing results:

- To slice meats wafer thin, freeze thoroughly for only 2 to 4 hours before slicing.
- Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture, like fish and thin steaks, are often difficult to slice. Freeze for 2 to 4 hours before slicing.

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.

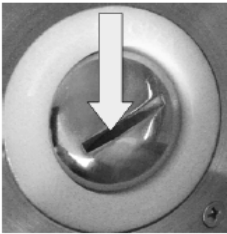
Remove the safety food holder from the sliding food guide and wash it in warm soapy water. Rinse it thoroughly.

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

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

To remove blade, press in tab in the center 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.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50/60Hz
100-150W

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.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France

11 / 01 / 2016

ATTENTION

- ❖ L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques mais excepté dans des applications telles que:
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres 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.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- ❖ 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.

- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 11 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ❖ 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 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.

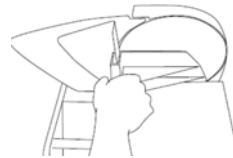
- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



**Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr**

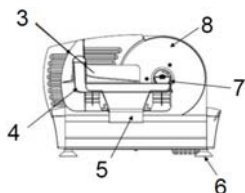
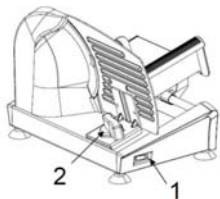
MISES EN GARDE IMPORTANTES

- **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.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- 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.



Méthode de manipulation correcte

DESCRIPTION



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de réglage d'épaisseur
 - Permet de varier l'épaisseur des tranches de 0 à 13 mm.
3. Support sécurisé
 - Sert à immobiliser les aliments pendant la découpe tout en empêchant tout contact entre la lame et les doigts pour plus de sécurité.
4. Guide coulissant
 - Porte les aliments et coulisse sur le chariot.
5. Chariot
6. Pied à ventouse (4)
7. Verrou de la lame
8. Lame en inox

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).



ATTENTION: Manipulez les lames avec précaution. Faute de quoi, vous risqueriez de vous couper.

UTILISATION

Cette trancheuse vous permet de couper n'importe quel aliment en tranches: salami fin, grosses tranches de rosbif, etc.

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. Placez sur le chariot les aliments à découper, avec le support sécurisé en place; veillez à bien immobiliser les aliments avec le support.
4. Mettez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche sur le nombre souhaité (de 0 à 13 mm).
5. Branchez la trancheuse.
 - Vérifiez que le bouton marche/arrêt est en position d'arrêt avant de brancher l'appareil.
6. Allumez la trancheuse.
7. 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.
8. Quand vous avez fini d'utiliser la trancheuse, éteignez-la et débranchez-la.



Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 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 2 à 4 heures (pas plus) au préalable.
- La viande doit être désossée. Enlevez les pépins et les noyaux des fruits.
- Les aliments avec une texture inégale, comme le poisson et les steaks fins, peuvent être difficiles à découper. Congelez-les pendant 2 à 4 heures avant de les découper.

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.

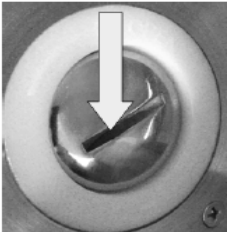
Détachez le support sécurisé du guide coulissant et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez bien.

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

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.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50/60Hz
100-150W

MISE AU REBUT



En tant que distributeurs responsables, nous sommes soucieux de l'environnement. Nous vous prions donc de bien vouloir respecter la procédure de mise au rebut de votre produit et de l'emballage, afin de contribuer à la préservation des ressources naturelles et de garantir le recyclage des matériaux d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Cet appareil et son emballage doivent être mis au rebut d'une manière conforme aux lois et réglementations locales.

Cet appareil et ses accessoires contiennent des composants électroniques; ils ne doivent donc pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée 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 au centre de récupération le plus proche de chez vous, afin qu'il puisse y être recyclé. Certains centres acceptent les appareils 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 vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - bij klanten in hotels, motels en andere omgevingen van het residentiële type;
 - omgevingen van het type bed&breakfast.
- ❖ Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ❖ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- ❖ Verwijs naar de paragraaf “Bediening” voor informatie over de werkingstijd.
- ❖ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt als het schuifplateau en de voedselklem correct zijn geïnstalleerd, tenzij dit niet

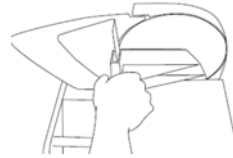
mogelijk is vanwege de grootte of vorm van het voedsel.

- ❖ Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als het onbeheerd achterblijft en voor het monteren, demonteren en reinigen.
- ❖ Verwijs naar het hoofdstuk “Reinigen en onderhoud” op pagina 17 voor details over het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen.
- ❖ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires gaat vervangen of onderdelen gaat benaderen die bewegen tijdens de werking.
- ❖ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik ervan hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die aan het gebruik ervan zijn verbonden.
- ❖ Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

❖ WAARSCHUWING: gevaar van verwonding als dit apparaat niet correct wordt gebruikt.

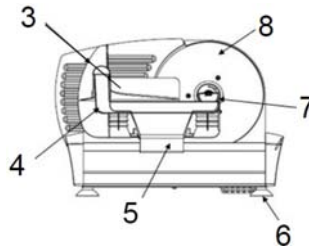
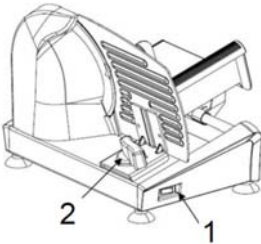
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

- **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.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, elektrische schokken of verwonding veroorzaken.
- 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.



Correcte werkwijze

ONDERDELEN



1. I/O schakelaar
2. Knop voor het instellen van de snijdikte
 - *Hiermee kunt u voedsel in plakken van verschillende diktes snijden, van 0mm tot 13mm.*
3. Beschermende voedselklem
 - *Klemt stukken voedsel tijdens het snijden vast en zorgt ervoor dat de vingers op veilige afstand van het mes blijven.*
4. Schuifplaat
 - *Ondersteunt het voedsel en schuift heen en weer tijdens het snijden.*
5. Voedselslede
6. Zuigvoet (4)
7. Mesvergrendeling
8. Roestvrij stalen mes

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

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



WAARSCHUWING: hanteer messen met de grootste voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.

BEDIENING

U kunt met deze keukensnijmachine alle levensmiddelen snijden, van flinterdunne plakjes paprika tot perfecte porties rosbief.

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. Plaats het te snijden voedsel op de voedselslede met de beschermende voedselklem zo dat het voedsel stevig is vastgeklemd.
4. Selecteer de gewenste snijdikte door de knop te draaien (0mm tot 13mm).
5. Sluit de snijmachine aan op een stopcontact.
 - Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in een stopcontact steekt.
6. Schakel de snijmachine in.
7. 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.
8. Schakel het apparaat uit als u klaar bent met snijden en haal de stekker uit het stopcontact.



Gebruik dit apparaat niet langer dan 5 minuten zonder onderbreking. Laat het afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Tips voor een optimaal snijresultaat:

- Om vlees flinterdun te snijden zet u het 2 tot 4 uur voor het snijden in de diepvriezer.
- Vlees moet ontbeend zijn. Pitten moeten uit fruit zijn verwijderd.
- Voedsel met een ongelijk textuur, zoals vis en dunne steaks, zijn vaak moeilijk te snijden. Vries deze voor het snijden 2 tot 4 in.

REINIGEN 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.

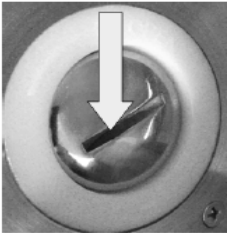
Verwijder de beschermende voedselklem van de schuifplaat en was af in een warm sopje. Spoel grondig.

Klap de voedselslede weg van het motorblok om het gemakkelijker te kunnen reinigen. Reinig de oppervlakken van de voedselslede met een vochtige doek.

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~ 50/60Hz
100-150W

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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

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

Darty Holdings SAS © 14 route d’Aulnay 93140 Bondy, France

11 / 01 / 2015