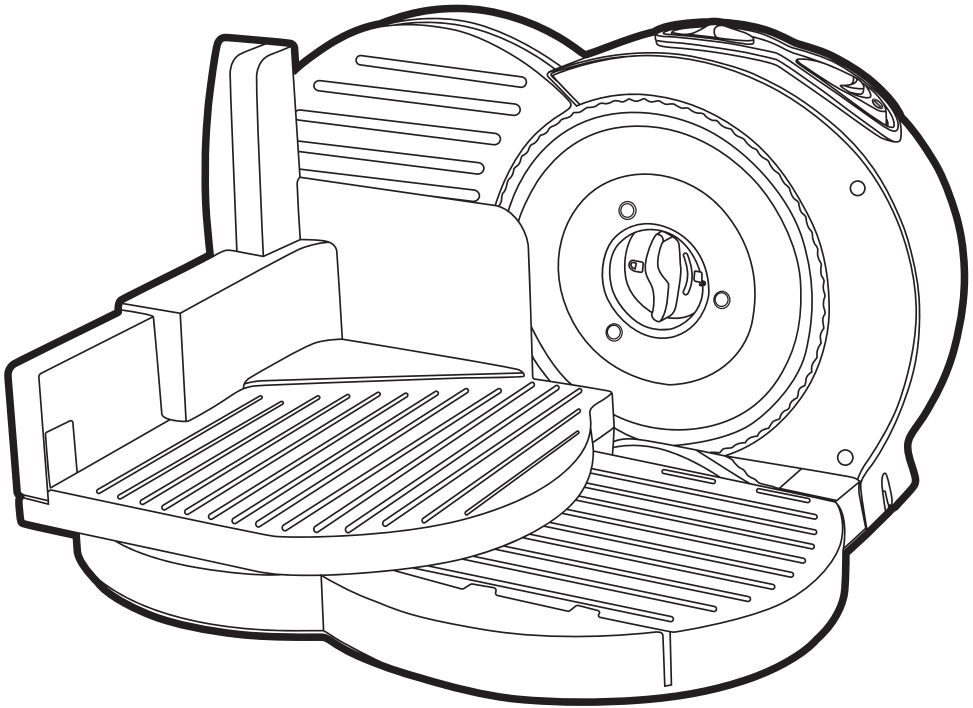


User manual

Electric food slicer



UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.progresscookshop.com.

PROGRESS®
Est. 1931

Description of parts

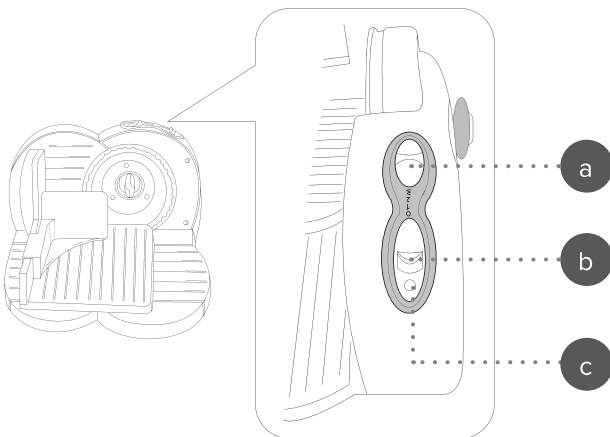
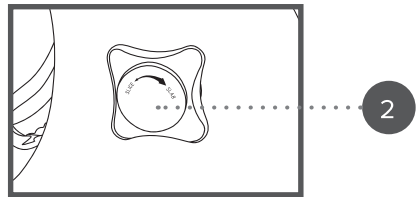
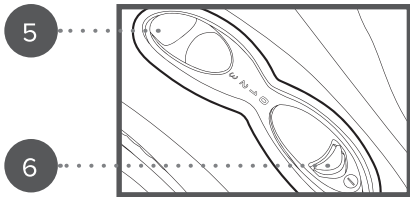
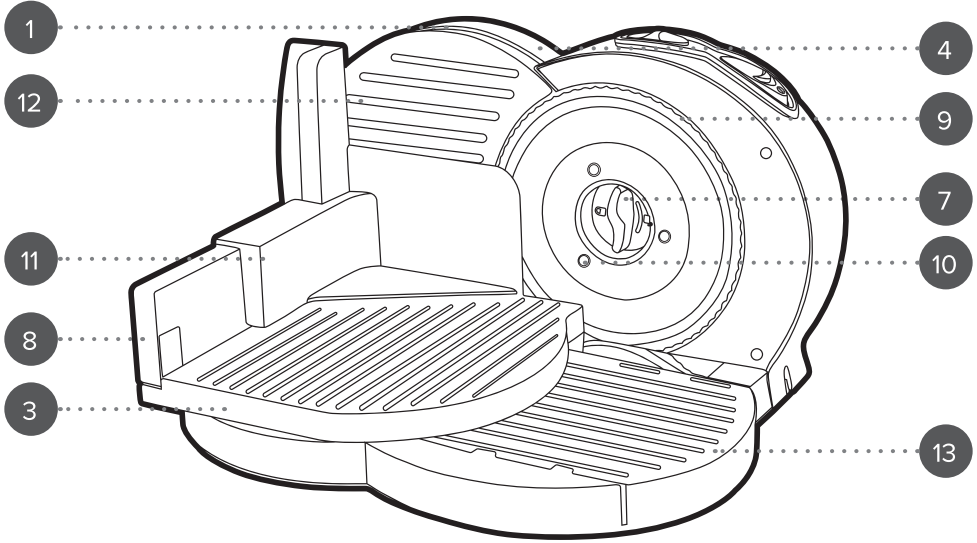


Fig. 1

EN | Description of parts

1. Food slicer main unit
2. Slice control dial (behind main unit)
3. Food slicing table
4. Slice thickness gauge
5. Speed selector button
6. Safety lock button
7. Anchor points
8. Food guide handle
9. Blade
10. Blade attachment lock
11. Plastic safety guard
12. Thickness guide
13. Platform

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la trancheuse
2. Molette de réglage de l'épaisseur de coupe (derrière l'unité principale)
3. Table de découpe des aliments
4. Jauge d'épaisseur de tranche
5. Bouton de sélection de la vitesse
6. Bouton de verrouillage de sécurité
7. Points d'ancrage
8. Poignée du guide alimentaire
9. Lame
10. Verrouillage de fixation de la lame
11. Protection de sécurité en plastique
12. Guide d'épaisseur
13. Plateforme

NL | Beschrijving van de onderdelen

1. Voedselsnijmachine hoofdunit
2. Snijdikte-instelknop (achter de hoofdunit)
3. Voedselsnijtafel
4. Snijdiktemeter
5. Snelheidskeuzeknop
6. Veiligheidsvergrendelingsknop
7. Bevestigingspunten
8. Voedselgeleidingshandgreep
9. Snijblad
10. Snijbladbevestigingsvergrendeling
11. Kunststof beschermkap
12. Diktewijzer
13. Platform

DE | Beschreibung der Teile

1. Hauptgerät des Alleschneiders
2. Drehregler für Schnittstärke (hinter dem Hauptgerät)
3. Lebensmittel-Schneidetablet
4. Schnittstärkenmessgerät
5. Geschwindigkeitswahlschalter
6. Sicherheitsverriegelungstaste
7. Ankerpunkte
8. Griff zur Lebensmittelführung
9. Klinge
10. Klängenbefestigungssicherung
11. Kunststoff-Schutzvorrichtung
12. Dickenleitfaden
13. Plattform

ES | Descripción de las partes

1. Unidad principal del cortafiambres
2. Selector de grosor de corte (detrás de la unidad principal)
3. Mesa para cortar alimentos
4. Medidor de grosor de corte
5. Botón selector de velocidad
6. Botón de bloqueo de seguridad
7. Puntos de anclaje
8. Asa de la guía de alimentos
9. Hoja
10. Bloqueo de fijación de la hoja
11. Protector de seguridad de plástico
12. Guía de grosor
13. Plataforma

PT | Descrição das partes

1. Unidade principal do fatiador de alimentos
2. Dial de controle de fatia (atrás da unidade principal)
3. Mesa de fatiamento de alimentos
4. Medidor de espessura de fatias
5. Botão seletor de velocidade
6. Botão de trava de segurança
7. Pontos de ancoragem
8. Alça guia de alimentos
9. Lâmina
10. Trava do encaixe da lâmina
11. Protetor plástico de segurança
12. Guia de espessura.
13. Plataforma

IT | Descrizione delle parti

1. Unità principale dell'affettatrice
2. Manopola di regolazione dello spessore delle fette (dietro l'unità principale)
3. Tavolo per affettare gli alimenti
4. Misuratore dello spessore della fetta
5. Pulsante selettore della velocità
6. Pulsante di blocco di sicurezza
7. Punti di ancoraggio
8. Maniglia guida alimenti
9. Lama
10. Blocco fissaggio lama
11. Protezione di sicurezza in plastica
12. Guida allo spessore
13. Piattaforma

PL | Opis elementów

1. Główna jednostka krajalnicy do zynności
2. Pokretło regulacji grubości krojenia (za główną jednostką)
3. Stół do krojenia zynności
4. Miernik grubości plasterków
5. Przycisk wyboru predkości
6. Przycisk blokady bezpieczeństwa
7. Punkty kotwiczenia
8. Uchwyt prowadzący żywność
9. Ostrze
10. Blokada mocowania ostrza
11. Plastikowa osłona bezpieczeństwa
12. Przewodnik po grubości
13. Platforma

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Handle the blade with care, as it is extremely sharp.
Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the blade attachment.
Switch off the appliance and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments. The blade will continue to rotate briefly after the appliance has turned off.
Allow the food slicer to cool before using it again. Max. operation time is approx. 3 minutes.



Do not operate the food slicer without food.
Avoid slicing frozen foods, foods with bones, items with large seeds, foods still in the packaging or with a cooking string.
Never use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the electric food slicer from the mains power supply and allow it to cool fully. Turn the slice control dial to '**0 mm**' before cleaning the food slicer.

STEP 1: Wipe the food slicer main unit and food slicing table with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

STEP 2: Remove the blade from the food slicer and clean using a brush with mild soap and water. Rinse and dry the blade thoroughly.

STEP 3: Detach the food slicing table and plastic safety guard from the food slicer and clean using a soft sponge or cloth with mild soap and water. Rinse and dry thoroughly.

Never touch the blade; using extreme caution, clean the blade with a brush and dry carefully.

Do not use harsh or abrasive detergents or scourers to clean the food slicer, as this could cause damage.

The food slicer is not suitable for use in a dishwasher.



NOTE: The food slicer should be cleaned after each use.

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the food slicer following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the food slicer for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the food slicer and only use for the recommended length of time.

Fitting the blade

Make sure that the food slicer is switched off and unplugged from the mains power supply, and that the slice control dial is set to '**0 mm**' before fitting the blade.

STEP 1: To attach the blade, position the blade attachment lock so it is in a horizontal position whilst holding the blade and place it onto the anchor points. Once in position, turn the blade attachment lock in an anticlockwise direction until the lock is vertical.

STEP 2: To remove the blade, turn the blade attachment lock in a clockwise direction. While keeping hold of the blade attachment lock, gently pull the blade away from the food slicer main unit.



CAUTION: The food slicer blade cannot be used to slice frozen foods, foods with bones, items with large seeds, foods still in the packaging or with a cooking string.



WARNING: Handle the blade with care, as it is extremely sharp. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the blade. Do not use broken or loose cutting or rotating blades.

Adjusting thickness

The slice thickness can be changed by turning the slice control dial on the rear of the food slicer main unit. The thickness can be adjusted between 1–15 mm. '**0 mm**' on the food slicer is for use during care and maintenance.

Check that the food slicer is switched off and unplugged from the mains power supply.

STEP 1: Turn the slice control dial in an anticlockwise direction to increase the thickness of the slice.

STEP 2: Turn the slice control dial in a clockwise direction to decrease the thickness of the slice.

Fitting the food slicing table

Check that the food slicer is switched off and unplugged from the mains power supply, and is on a flat, stable surface.

STEP 1: Make sure that the food slicing table is positioned with the food guide handle on the left-hand side in the upright position.

STEP 2: Position the food slicing table over the platform where there are 4 insert holes in front of the blade.

STEP 3: Fit the anchor points on the underside of the food slicing table into the 4 insert holes then slide to the left.

STEP 4: Position the food slicing table on the left side of the platform in preparation to add the food to be sliced.

Switching the food slicer on/off

This food slicer is equipped with a safety lock button for extra safety.

STEP 1: Place the food to be sliced on the food slicing table. Secure with the plastic safety guard which fits over the food guide handle. Position the speed selector button to the desired speed setting:

0 = OFF

1 = Low Speed

2 = Medium Speed

3 = High Speed

STEP 2: The safety lock button is made up of two sections (**a** and **b**, see Fig.1). Push safety lock button (**a**) forwards whilst pushing safety lock button (**b**) downwards to turn on the food slicer.

STEP 3: Continue to hold the safety buttons down with one hand whilst operating the food slicer and slicing the food with a free hand.

STEP 4: Release both safety lock buttons to turn the food slicer off, then switch the speed selector button to '0'.



WARNING: Check that the blade, attachments and food are all in position following the instructions in the section entitled 'Using the food slicer' before turning the food slicer on.

See 'Fig. 1'.

- a. On/off button
- b. Safety lock
- c. Safety button

Using the food slicer

Check that the food slicer is switched off and unplugged from the mains power supply and placed on a flat, stable surface. Position the food slicer so that the blade is not facing towards the user but to the right. This will allow the food slicing table to be pushed backwards and forwards in a safe manner.

STEP 1: Make sure that the blade is correctly fitted to the food slicer.

STEP 2: Using the slice control dial, adjust to desired thickness.

STEP 3: Fit the food slicing table to the food slicer.

STEP 4: Place the food to be sliced on the food slicing table. Secure with the plastic safety guard which fits over the food guide handle.

STEP 5: Plug the food slicer into the mains power supply. To switch the food slicer on, follow the instructions in the section entitled 'Switching the food slicer on/off'.

STEP 6: Place one hand on the food guide handle and smoothly move the food slicing table backwards and forwards. For even slicing, do not press the food against the blade too firmly.

STEP 7: Check that the thickness of the food is as desired. If adjustment is needed, turn off the food slicer and adjust by repeating steps 2–5.

STEP 8: After slicing has been completed, turn off the food slicer by releasing the safety lock button. Select '0' on the speed selector button and switch off and unplug the food slicer from the mains power supply.



CAUTION: The blade will continue to rotate briefly after the food slicer has turned off. Always unplug the food slicer from the mains power supply when it is not in use or left unattended. Do not operate the food slicer without food. Switch off and unplug the food slicer from the mains power supply before attempting to remove the sliced food and before cleaning. Max. operation time is approx. 3 minutes. Allow the food slicer to cool before using it again.



WARNING: Never use hands or fingers to press food against the blade, always use the plastic safety guard and food guide handle. Never remove the plastic safety guard during operation or when still connected to the mains power supply. This part acts as a shield for the user.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The food slicer will not operate.	The food slicer is not connected to the mains power supply.	Plug in and switch on the food slicer at the mains power supply.
	The food slicer has been used for longer than its max. operation time of 3 minutes.	Switch off the food slicer and allow it to cool fully before using again.
	The fuse in the food slicer has blown.	Check the fuse by replacement.
The food slicer is sticking.	There is food build up on the blade and food slicer main unit.	Clean the blade and food slicer following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.
The food slicer is not slicing evenly.	There is too much pressure being used to push the blade against the food.	Do not press the blade too firmly against the food.
		Use a steady even motion to move the food slicing table backwards and forwards.

Storage

Check that the food slicer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.
Never wrap the cord tightly around the food slicer; wrap it loosely to avoid causing damage.
Carefully store the blade to avoid injury.

Specifications

Product code: EK3683 / PT3683
Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Output: 150 W
Power consumption (off mode): 0.085 W

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire



Manipulez la lame avec précaution, car elle est extrêmement tranchante.
Faites preuve de prudence lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement de l'accessoire lame.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires. La lame continuera de tourner brièvement après l'arrêt de l'appareil.
Laissez la trancheuse refroidir avant de la réutiliser. La durée maximale de fonctionnement est d'environ 3 minutes.



N'utilisez pas la trancheuse sans aliments.
Évitez de trancher des aliments surgelés, des aliments contenant des os, des aliments avec de gros noyaux, des aliments encore dans leur emballage ou attachés avec une ficelle de cuisson.
N'utilisez jamais les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

Avant d'effectuer tout nettoyage ou toute maintenance, éteignez et débranchez la trancheuse électrique de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches sur « **0 mm** » avant de nettoyer la trancheuse.

ÉTAPE 1 : Essuyez le bloc principal de la trancheuse électrique ainsi que la table de découpe des aliments avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.

ÉTAPE 2 : Retirez la lame de la trancheuse à aliments et nettoyez-la à l'aide d'une brosse avec de l'eau et un savon doux. Rincez et séchez soigneusement la lame.

ÉTAPE 3 : Détachez la table de découpe et le protège-main en plastique de la trancheuse à aliments et nettoyez-les à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon avec de l'eau et un savon doux. Rincez et séchez soigneusement.

Ne touchez jamais la lame ; en faisant preuve d'une extrême prudence, nettoyez la lame avec une brosse et séchez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, ni de tampons à récurer pour nettoyer la trancheuse électrique, car cela pourrait l'endommager. La trancheuse électrique n'est pas adaptée pour un nettoyage au lave-vaisselle.



REMARQUE : La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation.

Avant la première utilisation

Avant de brancher à l'alimentation principale, nettoyez la trancheuse en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation de la trancheuse électrique, une légère odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Assurez une ventilation suffisante autour de la trancheuse et n'utilisez l'appareil que pendant la durée recommandée.

Installation de la lame

Assurez-vous que la trancheuse électrique est éteinte et débranchée de l'alimentation principale, et que la molette de réglage de l'épaisseur de tranche est positionnée sur « **0 mm** » avant d'installer la lame.

ÉTAPE 1 : Pour installer la lame, placez le verrou de fixation de la lame en position horizontale tout en maintenant la lame et positionnez-la sur les points d'ancrage. Une fois en place, tournez le verrou de fixation de la lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit en position verticale.

ÉTAPE 2 : Pour retirer la lame, tournez le verrou de fixation de la lame dans le sens horaire. Tout en maintenant le verrou de fixation de la lame, retirez délicatement la lame de l'unité principale de la trancheuse électrique.



ATTENTION : La lame de la trancheuse ne doit pas être utilisée pour trancher des aliments surgelés, des aliments contenant des os, des produits avec de gros noyaux, des aliments encore dans leur emballage ou maintenus avec une ficelle de cuisson.



AVERTISSEMENT : Manipulez la lame avec précaution, car elle est extrêmement tranchante. Faites preuve de vigilance lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement de la lame. N'utilisez pas de lames de coupe ou rotatives endommagées ou desserrées.

Réglage de l'épaisseur

L'épaisseur de coupe peut être modifiée en tournant la molette de réglage d'épaisseur située à l'arrière du corps principal de la trancheuse. L'épaisseur est réglable de 1 à 15 mm. La position « **0 mm** » sur la trancheuse est destinée à l'entretien et au nettoyage.

Vérifiez que la trancheuse est éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 1 : Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches dans le sens antihoraire pour augmenter l'épaisseur de la tranche.

ÉTAPE 2 : Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches dans le sens horaire pour diminuer l'épaisseur de la tranche.

Installation de la table de coupe des aliments

Vérifiez que la trancheuse électrique est éteinte, débranchée de l'alimentation principale et placée sur une surface plane et stable.

ÉTAPE 1 : Assurez-vous que la table de découpe des aliments est positionnée de manière à ce que la poignée du guide alimentaire soit située à gauche, en position verticale.

ÉTAPE 2 : Placez la table de découpe des aliments au-dessus de la plateforme, là où se trouvent 4 orifices d'insertion devant la lame.

ÉTAPE 3 : Insérez les points d'ancrage situés sous la table de découpe des aliments dans les 4 orifices d'insertion, puis faites glisser vers la gauche.

ÉTAPE 4 : Placez la table de découpe des aliments sur le côté gauche de la plateforme afin de préparer l'ajout des aliments à trancher.

Actionner l'interrupteur marche/arrêt de la trancheuse

Cette trancheuse électrique est équipée d'un bouton de verrouillage de sécurité pour une sécurité renforcée.

ÉTAPE 1 : Placez l'aliment à trancher sur la table de découpe. Fixez-le à l'aide du protège-sécurité en plastique qui s'ajuste sur la poignée du guide-aliments.

Placez le bouton de sélection de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité :

0 = ARRÊT

1 = Vitesse basse

2 = Vitesse moyenne

3 = Vitesse élevée

ÉTAPE 2 : Le bouton de verrouillage de sécurité est composé de deux parties (**a** et **b**, voir **Fig. 1**). Poussez le bouton de verrouillage de sécurité (**a**) vers l'avant tout en appuyant sur le bouton de verrouillage de sécurité (**b**) vers le bas pour allumer la trancheuse.

ÉTAPE 3 : Continuez à maintenir les boutons de sécurité enfoncés avec une main tout en actionnant la trancheuse et en découpant les aliments avec l'autre main libre.

ÉTAPE 4 : Relâchez les deux boutons de sécurité pour éteindre la trancheuse, puis réglez le bouton de sélection de vitesse sur « **0** ».



AVERTISSEMENT : Vérifiez que la lame, les accessoires et les aliments sont tous correctement en place conformément aux instructions de la section intitulée « **Utilisation de la trancheuse** » avant de mettre la trancheuse en marche.

Voir « **Fig. 1** ».

- Bouton marche/arrêt
- Verrou de sécurité
- Bouton de sécurité

Utilisation de la trancheuse

Vérifiez que la trancheuse est éteinte, débranchée de l'alimentation électrique et placée sur une surface plane et stable. Positionnez la trancheuse de sorte que la lame ne soit pas orientée vers l'utilisateur, mais vers la droite. Cela permettra de faire avancer et reculer la table de découpe en toute sécurité.

ÉTAPE 1 : Assurez-vous que la lame est correctement installée sur la trancheuse électrique.

ÉTAPE 2 : À l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur de coupe, ajustez à l'épaisseur désirée.

ÉTAPE 3 : Installez la table de coupe sur la trancheuse électrique.

ÉTAPE 4 : Placez l'aliment à trancher sur la table de coupe. Sécurisez-le à l'aide du protège-main en plastique qui s'ajuste sur la poignée du guide-aliment.

ÉTAPE 5 : Branchez la trancheuse électrique à l'alimentation secteur. Pour allumer la trancheuse, suivez les instructions de la section intitulée « **Mise en marche/arrêt de la trancheuse** ».

ÉTAPE 6 : Placez une main sur la poignée du guide-aliment et déplacez la table de découpe en douceur d'avant en arrière. Pour des tranches régulières, n'appuyez pas trop fermement les aliments contre la lame.

ÉTAPE 7 : Vérifiez que l'épaisseur des aliments correspond à vos attentes. Si un réglage est nécessaire, éteignez la trancheuse électrique et effectuez les ajustements en répétant les étapes 2 à 5.

ÉTAPE 8 : Une fois la découpe terminée, éteignez la trancheuse électrique en relâchant le bouton de verrouillage de sécurité. Sélectionnez « **0** » sur le sélecteur de vitesse, puis éteignez et débranchez la trancheuse électrique de la prise secteur.



ATTENTION : La lame continuera de tourner brièvement après l'arrêt de la trancheuse électrique. Débranchez toujours la trancheuse électrique de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée ou laissée sans surveillance. N'utilisez pas la trancheuse électrique sans aliment. Éteignez et débranchez la trancheuse électrique de la prise secteur avant de retirer les aliments tranchés et avant le nettoyage. Le temps de fonctionnement maximal est d'environ 3 minutes. Laissez la trancheuse électrique refroidir avant de l'utiliser à nouveau.



AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais vos mains ou vos doigts pour appuyer les aliments contre la lame ; utilisez toujours le protège-doigts en plastique et la poignée du guide-aliments. Ne retirez jamais le protège-doigts en plastique pendant le fonctionnement ou lorsque l'appareil est encore branché sur le secteur. Cette pièce sert de protection pour l'utilisateur.

Dépannage

Problème	Cause potentielle	Solution
La trancheuse électrique ne fonctionne pas.	La trancheuse électrique n'est pas raccordée à l'alimentation secteur.	Branchez la trancheuse électrique à l'alimentation secteur et mettez-la sous tension.
	La trancheuse électrique a été utilisée au-delà de sa durée maximale de fonctionnement de 3 minutes.	Éteignez la trancheuse électrique et laissez-la refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.
	Le fusible de la trancheuse électrique a sauté.	Contrôlez le fusible en le remplaçant.
La trancheuse se coince.	Des résidus alimentaires se sont accumulés sur la lame et sur le corps principal de la trancheuse.	Nettoyez la lame et la trancheuse électrique en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».
La trancheuse électrique ne tranche pas de façon uniforme.	Trop de pression est exercée pour appuyer la lame contre les aliments.	N'appuyez pas la lame trop fermement contre les aliments.
		Utilisez un mouvement régulier et uniforme pour déplacer la table de coupe des aliments d'avant en arrière.

Stockage

Vérifiez que la trancheuse électrique est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de la trancheuse électrique ; enroulez-le de façon lâche pour éviter de l'endommager. Rangez soigneusement la lame afin d'éviter toute blessure.

Caractéristiques techniques

Code produit : EK3683 / PT3683

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 150 W

Consommation électrique (en mode arrêt) : 0,085 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen



Hanteer het mes voorzichtig, want het is extreem scherp.
Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen of opbergen van het mesopzetstuk.
Schakel het apparaat uit en haal het uit het stopcontact voordat u opzetstukken verwisselt of bevestigt. Het mes zal nog kort doordraaien nadat het apparaat is uitgeschakeld.
Laat de voedselsnijmachine afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt. De maximale gebruiksduur is ca. 3 minuten.



Bedien de voedselsnijmachine niet zonder voedsel.
Vermijd het snijden van bevroren voedingsmiddelen, etenswaren met botten, producten met grote zaden, voedsel dat zich nog in de verpakking bevindt of dat omwikkeld is met een kooktouw.
Gebruik nooit accessoires als ze loszitten, beschadigd of gebroken zijn.

Verzorging en onderhoud

Schakel vóór u begint met schoonmaken of onderhoud de elektrische voedselsnijmachine uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Draai de snijdikte-instelknop naar „0 mm” voordat u de voedselsnijmachine reinigt.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de voedselsnijmachine en de snijtafel af met een zachte, vochtige doek en laat deze volledig drogen.

STAP 2: Verwijder het mes uit de voedselsnijmachine en reinig het met een borstel, milde zeep en water. Spoel het mes af en droog het grondig.

STAP 3: Verwijder de snijtafel en de kunststof beschermkap van de voedselsnijmachine en reinig ze met een zachte spons of doek, milde zeep en water. Spoel af en droog grondig.

Raak het mes nooit aan; reinig het mes met uiterste voorzichtigheid met een borstel en droog het zorgvuldig af.

Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de voedselsnijmachine schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

De voedselsnijmachine is niet geschikt voor gebruik in een vaatwasser.



OPMERKING: De voedselsnijmachine moet na elk gebruik worden gereinigd.

Voor het eerste gebruik

Voor dat u het apparaat op het lichtnet aansluit, reinigt u de voedselsnijmachine volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en reiniging”.



OPMERKING: Wanneer u de voedselsnijmachine voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na verloop van tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de voedselsnijmachine en gebruik het apparaat alleen gedurende de aanbevolen tijdsduur.

Het plaatsen van het mes

Zorg ervoor dat de voedselsnijmachine is uitgeschakeld en uit het stopcontact is gehaald, en dat de snijdikteknop op „0 mm” staat voordat u het mes plaatst.

STAP 1: Om het mes te bevestigen, plaatst u de mesvergrendeling in een horizontale positie terwijl u het mes vasthoudt en plaatst u het op de bevestigingspunten. Zodra het mes op zijn plaats zit, draait u de mesvergrendeling in een tegen de klok in richting totdat de vergrendeling verticaal staat.

STAP 2: Om het mes te verwijderen, draait u de mesvergrendeling met de klok mee. Terwijl u de mesvergrendeling vasthoudt, trekt u het mes voorzichtig los van de hoofdunit van de voedselsnijmachine.



LET OP: Het mes van de voedselsnijmachine mag niet worden gebruikt om bevroren voedsel, voedsel met botten, producten met grote pitten, voedsel dat zich nog in de verpakking bevindt of met een keukentouw is gebonden te snijden.



WAARSCHUWING: Ga voorzichtig om met het mes, want het is uiterst scherp. Wees voorzichtig bij het plaatsen, verwijderen, reinigen of opbergen van het mes. Gebruik geen gebroken of losse snij- of draaiende messen.

Dikte aanpassen

De snijdikte kan worden aangepast door aan de snijregelknop aan de achterkant van de hoofdunit van de voedselsnijmachine te draaien. De dikte is instelbaar tussen 1–15 mm. „0 mm” op de voedselsnijmachine is bedoeld voor gebruik bij onderhoud en reiniging.

Controleer of de voedselsnijmachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de netroom.

STAP 1: Draai de snijdikte-instelknop tegen de klok in om de dikte van de plak te vergroten.

STAP 2: Draai de snijdikte-instelknop met de klok mee om de dikte van de plak te verkleinen.

Het monteren van de voedselsnijtafel

Controleer of de voedselsnijmachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet, en op een vlakke, stabiele ondergrond staat.

STAP 1: Zorg ervoor dat de snijtafel gepositioneerd is met de handgreep van de voedselgeleider aan de linkerkant in de opstaande positie.

STAP 2: Plaats de snijtafel boven het platform waar zich 4 invoergaten voor het mes bevinden.

STAP 3: Plaats de bevestigingspunten aan de onderzijde van de snijtafel in de 4 invoergaten en schuif vervolgens naar links.

STAP 4: Plaats de voedselsnijtafel aan de linkerkant van het platform ter voorbereiding op het toevoegen van het te snijden voedsel.

Het in- en uitschakelen van de voedselsnijmachine

Deze voedselsnijmachine is uitgerust met een veiligheidsslotknop voor extra veiligheid.

STAP 1: Plaats het te snijden voedsel op de voedselsnijtafel. Zet het vast met de plastic veiligheidsschild dat over het handvat van de voedselgeleider past.

Zet de snelheidskeuzeknop op de gewenste snelheidsstand:

0 = UIT

1 = Lage Snelheid

2 = Gemiddelde Snelheid

3 = Hoge Snelheid

STAP 2: De veiligheidsschakelaar bestaat uit twee delen (a en b, zie Fig.1). Duw veiligheidsschakelaar (a) naar voren terwijl u veiligheidsschakelaar (b) naar beneden drukt om de voedselsnijmachine in te schakelen.

STAP 3: Blijf de veiligheidsschakelaars met één hand ingedrukt houden terwijl u de voedselsnijmachine bedient en het voedsel met uw andere, vrije hand snijdt.

STAP 4: Laat beide veiligheidsschakelaars los om de voedselsnijmachine uit te schakelen en zet vervolgens de snelheidskeuzeschakelaar op „0”.



WAARSCHUWING: Controleer of het mes, de accessoires en het voedsel zich allemaal in de juiste positie bevinden volgens de instructies in de sectie „Gebruik van de voedselsnijmachine” voordat u de voedselsnijmachine inschakelt.

Zie 'Fig. 1'.

- Aan/uit-knop
- Veiligheidsvergrendeling
- Veiligheidsknop

De voedselsnijmachine gebruiken

Controleer of de voedselsnijmachine is uitgeschakeld, de stekker uit het stopcontact is gehaald en of het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Plaats de voedselsnijmachine zo dat het mes niet naar de gebruiker gericht is, maar naar rechts wijst. Op deze manier kan de snijtafel veilig naar voren en achteren worden geschoven.

STAP 1: Zorg ervoor dat het mes correct op de voedselsnijmachine is geplaatst.

STAP 2: Gebruik de snijdikteregelaar om de gewenste dikte in te stellen.

STAP 3: Plaats de snijtafel op de voedselsnijmachine.

STAP 4: Plaats het te snijden voedsel op de snijtafel. Beveilig het met de plastic veiligheidskap die over de voedselgeleiderhendel past.

STAP 5: Steek de stekker van de voedselsnijmachine in het stopcontact. Volg de instructies in de sectie „De voedselsnijmachine aan/uit zetten”.

STAP 6: Plaats één hand op de handgreep van de voedselleider en beweeg de snijtafel van de voedselsnijmachine soepel heen en weer. Druk het voedsel niet te stevig tegen het mes aan voor gelijkmatige plakken.

STAP 7: Controleer of de dikte van het voedsel naar wens is. Indien aanpassing nodig is, schakel de voedselsnijmachine uit en pas de dikte aan door stappen 2–5 te herhalen.

STAP 8: Nadat het snijden is voltooid, schakelt u de voedselsnijmachine uit door de veiligheidsvergrendelingsknop los te laten. Zet de snelheidskeuzeknop op „0”, schakel de voedselsnijmachine uit en trek de stekker uit het stopcontact.



LET OP: Het mes blijft kort draaien nadat de voedselsnijmachine is uitgeschakeld. Trek altijd de stekker van de voedselsnijmachine uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is of wanneer u deze onbeheerd achterlaat. Gebruik de voedselsnijmachine niet zonder voedsel. Schakel de voedselsnijmachine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u probeert het gesneden voedsel te verwijderen en voordat u gaat schoonmaken. De maximale gebruiksduur is ongeveer 3 minuten. Laat de voedselsnijmachine afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.



WAARSCHUWING: Gebruik nooit uw handen of vingers om voedsel tegen het mes te drukken; gebruik altijd de plastic veiligheidskap en de voedselgeleider. Verwijder de plastic veiligheidskap nooit tijdens het gebruik of zolang het apparaat nog op het lichtnet is aangesloten. Dit onderdeel dient ter bescherming van de gebruiker.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De voedselsnijmachine werkt niet.	De voedselsnijmachine is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact en schakel de voedselsnijmachine in bij de netroom.
	De voedselsnijmachine is langer gebruikt dan de maximale bedrijfstijd van 3 minuten.	Schakel de voedselsnijmachine uit en laat deze volledig afkoelen voordat u hem opnieuw gebruikt.
	De zekering in de voedselsnijmachine is doorgeslagen.	Controleer de zekering door deze te vervangen.
De voedselsnijmachine loopt vast.	Er hoopt zich voedsel op het mes en de hoofddunit van de voedselsnijmachine.	Er hoopt zich voedsel op het mes en de hoofddunit van de voedselsnijmachine. Reinig het mes en de snijmachine volgens de instructies in de sectie «Onderhoud en reiniging».
De voedselsnijmachine snijdt niet gelijkmatig.	Er wordt te veel druk uitgeoefend om het mes tegen het voedsel te duwen.	Druk het mes niet te stevig tegen het voedsel aan.
		Gebruik een gelijkmatige, vloeiende beweging om de snijtafel voor voedsel heen en weer te bewegen.

Opslag

Controleer of de voedselsnijmachine afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit te strak om de voedselsnijmachine; wikkel het losjes op om schade te voorkomen. Berg het mes zorgvuldig op om verwondingen te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK3683 / PT3683

Ingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitgang: 150 W

Stroomverbruik (uitgeschakelde modus): 0,085 W

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was Sie tun und lassen sollten



Gehen Sie mit der Klinge vorsichtig um, da sie sehr scharf ist.
Seien Sie vorsichtig beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren des Klingenzubehörs.
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder anbringen. Die Klinge rotiert nach dem Ausschalten des Geräts noch kurzzeitig weiter.
Lassen Sie den Allerschneider abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Die maximale Betriebsdauer beträgt ca. 3 Minuten.



Betreiben Sie den Allerschneider nicht ohne Schneidgut.
Vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Lebensmitteln mit Knochen, Produkten mit großen Kernen, Lebensmitteln in der Verpackung oder mit einem Garbindfaden.
Verwenden Sie kein Zubehör, wenn es lose, beschädigt oder defekt ist.

Pflege und Wartung

Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, schalten Sie den elektrischen Allerschneider aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Drehen Sie den Schnittstärkereger auf „**0 mm**“, bevor Sie den Allerschneider reinigen.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Hauptgerät des Allerschneiders und den Schneidetisch mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie alles gründlich trocknen.

SCHRITT 2: Nehmen Sie die Klinge aus dem Allerschneider heraus und reinigen Sie sie mit einer Bürste sowie mildem Spülmittel und Wasser. Spülen Sie die Klinge ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie den Schneidetisch und den Kunststoff-Sicherheitsbügel vom Allerschneider und reinigen Sie beide Teile mit einem weichen Schwamm oder Tuch sowie mildem Spülmittel und Wasser. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich. Berühren Sie niemals die Klinge; reinigen Sie die Klinge mit äußerster Vorsicht mit einer Bürste und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um den Allerschneider zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Der Allerschneider ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



HINWEIS: Der Allerschneider sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie den Allerschneider gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Allerschneiders kann ein leichter Geruch entstehen. Dies ist normal und vergeht nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um den Allerschneider und benutzen Sie das Gerät nur für die empfohlene Betriebsdauer.

Einsetzen der Klinge

Stellen Sie sicher, dass der Allerschneider ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und dass der Schnittstärkereger auf „**0 mm**“ eingestellt ist, bevor Sie die Klinge einsetzen.

SCHRITT 1: Um die Klinge einzusetzen, bringen Sie die Klingensicherung in eine waagerechte Position, während Sie die Klinge festhalten, und setzen Sie sie auf die Befestigungspunkte. Sobald die Klinge positioniert ist, drehen Sie die Klingensicherung gegen den Uhrzeigersinn, bis sie senkrecht steht.

SCHRITT 2: Um die Klinge zu entfernen, drehen Sie die Klingensicherung im Uhrzeigersinn. Halten Sie währenddessen die Klingensicherung fest und ziehen Sie die Klinge vorsichtig vom Hauptgerät des Allerschneiders ab.



VORSICHT: Die Klinge des Allerschneiders darf nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Lebensmitteln mit Knochen, Artikeln mit großen Kernen, Lebensmitteln in Verpackung oder mit Küchengarn verwendet werden.



WARNUNG: Gehen Sie mit der Klinge sorgfältig um, da sie extrem scharf ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Klinge. Verwenden Sie keine beschädigten oder lockeren Schneide- oder Rotationsklingen.

Dickenverstellung

Die Scheibendicke kann durch Drehen des Einstellrads auf der Rückseite des Hauptgeräts des Allerschneiders verändert werden. Die Dicke ist zwischen 1 und 15 mm einstellbar. „**0 mm**“ am Allerschneider ist für Pflege- und Wartungszwecke vorgesehen.

Stellen Sie sicher, dass der Allerschneider ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 1: Drehen Sie den Schnittstärkereger gegen den Uhrzeigersinn, um die Dicke der Scheibe zu erhöhen.

SCHRITT 2: Drehen Sie den Schnittstärkeregler im Uhrzeigersinn, um die Dicke der Scheibe zu verringern.

Anbringen des Lebensmittelschneidetisches

Stellen Sie sicher, dass der Allesschneider ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und sich auf einer ebenen, stabilen Fläche befindet.

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Schneidetisch so positioniert ist, dass sich der Griff der Lebensmittel-Führung auf der linken Seite in aufrechter Position befindet.

SCHRITT 2: Positionieren Sie den Schneidetisch über der Plattform, auf der sich vor der Klinge vier Einstecklöcher befinden.

SCHRITT 3: Setzen Sie die Verankerungspunkte an der Unterseite des Schneidetisches in die vier Einstecklöcher ein und schieben Sie den Tisch dann nach links.

SCHRITT 4: Positionieren Sie den Schneidetisch auf der linken Seite der Plattform, zur Vorbereitung zum Hinzufügen des Schneidguts.

Ein- und Ausschalten des Allesschneiders

Dieser Allesschneider ist mit einer Sicherheitsverriegelungstaste für zusätzliche Sicherheit ausgestattet.

SCHRITT 1: Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel auf den Auflagetisch. Sichern Sie das Lebensmittel mit dem Kunststoff-Schutz, der über den Lebensmittel-Führungshalter passt.

Stellen Sie den Geschwindigkeitswahlschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit ein:

- 0 = AUS
- 1 = Niedrige Geschwindigkeit
- 2 = Mittlere Geschwindigkeit
- 3 = Hohe Geschwindigkeit

SCHRITT 2: Die Sicherheitssperre besteht aus zwei Teilen (**a** und **b**, siehe **Abb. 1**). Drücken Sie die Sicherheitssperre (**a**) nach vorne, während Sie gleichzeitig die Sicherheitssperre (**b**) nach unten drücken, um den Allesschneider einzuschalten.

SCHRITT 3: Halten Sie die Sicherheitssperren weiterhin mit einer Hand gedrückt, während Sie den Allesschneider bedienen und das Schneidgut mit der freien Hand schneiden.

SCHRITT 4: Lassen Sie beide Sicherheitssperren los, um den Allesschneider auszuschalten, und stellen Sie dann den Geschwindigkeitsregler auf „0“.



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass sich die Klinge, das Zubehör und das Schneidgut entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „**Verwendung des Allesschneiders**“ in der richtigen Position befinden, bevor Sie den Allesschneider einschalten.

Siehe „**Fig. 1**“.

- a. Ein-/Ausschalter
- b. Sicherheitsverriegelung
- c. Sicherheitstaste

Verwendung des Allesschneiders

Stellen Sie sicher, dass der Allesschneider ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und auf einer ebenen, stabilen Fläche steht. Richten Sie den Allesschneider so aus, dass die Klinge nicht zum Benutzer zeigt, sondern nach rechts weist. Dadurch kann der Schneidetisch sicher vor- und zurückgeschoben werden.

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt im Allesschneider eingesetzt ist.

SCHRITT 2: Stellen Sie mit dem Schnittstärkeregler die gewünschte Dicke ein.

SCHRITT 3: Bringen Sie den Auflagetisch am Allesschneider an.

SCHRITT 4: Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel auf den Auflagetisch. Sichern Sie es mit dem Kunststoff-Sicherheitsbügel, der über den Führungshalter passt.

SCHRITT 5: Schließen Sie den Allesschneider an das Stromnetz an. Um den Allesschneider einzuschalten, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Ein- und Ausschalten des Allesschneiders**“.

SCHRITT 6: Legen Sie eine Hand an den Griff der Lebensmittelführung und bewegen Sie den Schneidetisch sanft vor und zurück. Für gleichmäßige Scheiben drücken Sie das Schneidgut nicht zu fest gegen die Klinge.

SCHRITT 7: Überprüfen Sie, ob die Dicke des Schneidguts Ihren Wünschen entspricht. Falls eine Anpassung erforderlich ist, schalten Sie den Allesschneider aus und nehmen Sie die Einstellung vor, indem Sie die Schritte 2–5 wiederholen.

SCHRITT 8: Nachdem der Schneidevorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Allesschneider aus, indem Sie die Sicherheitssperrestaste loslassen. Wählen Sie „0“ am Geschwindigkeitswahlschalter und schalten Sie den Allesschneider aus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker, um das Gerät vollständig vom Stromnetz zu trennen.



VORSICHT: Die Klinge dreht sich nach dem Ausschalten des Allesschneiders noch kurz weiter. Ziehen Sie stets den Netzstecker des Allesschneiders, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder unbeaufsichtigt bleibt. Betreiben Sie den Allesschneider nicht ohne Schneidgut. Schalten Sie den Allesschneider aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie geschnittenes Schneidgut entnehmen oder das Gerät reinigen. Die maximale Betriebsdauer beträgt ca. 3 Minuten. Lassen Sie den Allesschneider abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.



WARNUNG: Drücken Sie Lebensmittel niemals mit den Händen oder Fingern gegen die Klinge, sondern verwenden Sie immer den Kunststoff-Schutz sowie den Fingerschutz-/Schiebeschlitzen. Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz niemals während des Betriebs oder solange das Gerät noch mit dem Stromnetz verbunden ist. Dieses Teil dient als Schutz für den Benutzer.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Allerschneider funktioniert nicht.	Der Allerschneider ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Allerschneider in die Steckdose und schalten Sie ihn am Netzstrom ein.
	Der Allerschneider wurde länger als seine maximale Betriebsdauer von 3 Minuten verwendet.	Schalten Sie den Allerschneider aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
	Die Sicherung im Allerschneider ist durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherung, indem Sie sie austauschen.
Der Allerschneider klemmt.	Es haben sich Speisereste auf der Klinge und am Gehäuse des Allerschneiders angesammelt.	Reinigen Sie die Klinge und den Allerschneider gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ Pflege und Wartung “.
Der Allerschneider schneidet nicht gleichmäßig.	Es wird zu viel Druck angewendet, um die Klinge gegen das Lebensmittel zu drücken.	Drücken Sie die Klinge nicht zu fest gegen das Lebensmittel.
		Bewegen Sie den Schneidetisch mit einer gleichmäßigen, ruhigen Bewegung vor und zurück.

Lagerung

Stellen Sie sicher, dass der Allerschneider abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Netzkabel niemals fest um den Allerschneider; wickeln Sie es locker auf, um Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Klinge sorgfältig auf, um Verletzungen zu vermeiden.

Technische Daten

Artikelnummer: EK3683 / PT3683

Eingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgang: 150 W

Leistungsaufnahme (Aus-Zustand): 0,085 W

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Qué se debe y no se debe hacer



Manipule la cuchilla con cuidado, ya que es extremadamente afilada.
Tenga cuidado al colocar, retirar, limpiar o almacenar el accesorio de la cuchilla.
Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar o instalar accesorios. La cuchilla seguirá girando brevemente después de que el aparato se haya apagado.
Deje que el cortafiambres se enfríe antes de volver a utilizarlo. El tiempo máximo de funcionamiento es de aproximadamente 3 minutos.



No utilice el cortafiambres sin alimentos.
Evite cortar alimentos congelados, alimentos con huesos, productos con semillas grandes, alimentos que aún estén en su envase o que tengan un hilo de cocina.
Nunca utilice accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidado y mantenimiento

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe el cortafiambres eléctrico de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente. Gire el dial de control de grosor de corte a «**0 mm**» antes de limpiar el cortafiambres.

PASO 1: Limpie la unidad principal del cortafiambres y la mesa de corte de alimentos con un paño suave y húmedo, y deje secar completamente.

PASO 2: Retire la cuchilla del cortafiambres y límpiela utilizando un cepillo con jabón suave y agua. Enjuague y seque la cuchilla completamente.

PASO 3: Desmonte la mesa de corte de alimentos y la protección plástica de seguridad del cortafiambres y límpiela utilizando una esponja suave o un paño con jabón suave y agua. Enjuague y seque completamente.

Nunca toque la cuchilla; con extrema precaución, limpie la cuchilla con un cepillo y séquela cuidadosamente.

No utilice detergentes fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el cortafiambres, ya que esto podría causar daños.

El cortafiambres no es apto para su uso en lavavajillas.



NOTA: El cortafiambres debe limpiarse después de cada uso.

Antes del primer uso

Antes de conectar el cortafiambres a la red eléctrica, límpielo el cortafiambres siguiendo las instrucciones indicadas en la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Cuando utilice el cortafiambres por primera vez, puede desprenderse un ligero olor. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del cortafiambres y utilícelo solo durante el tiempo recomendado.

Colocación de la cuchilla

Asegúrese de que el cortafiambres esté apagado y desconectado de la red eléctrica, y que el dial de control de grosor de corte esté ajustado en «0 mm» antes de instalar la cuchilla.

PASO 1: Para instalar la cuchilla, coloque el seguro de fijación de la cuchilla en posición horizontal mientras sostiene la cuchilla y colóquela sobre los puntos de anclaje. Una vez en su lugar, gire el seguro de fijación de la cuchilla en sentido antihorario hasta que quede en posición vertical.

PASO 2: Para retirar la cuchilla, gire el seguro de fijación de la cuchilla en sentido horario. Mientras sostiene el seguro de fijación de la cuchilla, retire suavemente la cuchilla del cuerpo principal del cortafiambres.



ATTENTION : La lame de la trancheuse ne peut pas être utilisée pour trancher des aliments congelés, des aliments avec os, des articles avec de gros noyaux, des aliments encore emballés ou avec une ficelle de cuisson.



ADVERTENCIA: Manipule la cuchilla con cuidado, ya que está extremadamente afilada. Tenga precaución al colocar, retirar, limpiar o guardar la cuchilla. No utilice cuchillas de corte o rotación que estén sueltas o dañadas.

Ajuste del grosor

El grosor de las rebanadas se puede cambiar girando la rueda de control de grosor situada en la parte trasera de la unidad principal del cortafiambres. El grosor se puede ajustar entre 1 y 15 mm. La posición «0 mm» en el cortafiambres está destinada para su uso durante el cuidado y mantenimiento.

Verifique que el cortafiambres esté apagado y desconectado de la fuente de alimentación principal.

PASO 1: Gire el mando de control de grosor en sentido antihorario para aumentar el grosor de la rebanada.

PASO 2: Gire el mando de control de grosor en sentido horario para disminuir el grosor de la rebanada.

Instalación de la mesa de corte de alimentos

Compruebe que el cortafiambres está apagado, desconectado de la red eléctrica y colocado sobre una superficie plana y estable.

PASO 1: Asegúrese de que la mesa de corte de alimentos esté colocada con el asa de la guía de alimentos en el lado izquierdo y en posición vertical.

PASO 2: Coloque la mesa de corte de alimentos sobre la plataforma donde hay 4 orificios de inserción frente a la cuchilla.

PASO 3: Inserte los puntos de anclaje en la parte inferior de la mesa de corte de alimentos en los 4 orificios de inserción y luego deslice hacia la izquierda.

PASO 4: Coloque la mesa de corte de alimentos en el lado izquierdo de la plataforma en preparación para añadir el alimento que se va a cortar.

Encender y apagar el cortafiambres

Este cortafiambres está equipado con un botón de bloqueo de seguridad para mayor protección.

PASO 1: Coloque el alimento que desea cortar en la mesa de corte. Asegúrelo con el protector de seguridad de plástico, que encaja sobre el asa de la guía de alimentos.

Coloque el botón selector de velocidad en el ajuste de velocidad deseado:

0 = APAGADO

1 = Velocidad baja

2 = Velocidad media

3 = Velocidad alta

PASO 2: El botón de bloqueo de seguridad está compuesto por dos secciones (a y b, ver Fig.1). Empuje el botón de bloqueo de seguridad (a) hacia adelante mientras presiona el botón de bloqueo de seguridad (b) hacia abajo para encender el cortafiambres.

PASO 3: Mantenga presionados los botones de seguridad con una mano mientras opera el cortafiambres y corta los alimentos con la otra mano libre.

PASO 4: Suelte ambos botones de bloqueo de seguridad para apagar el cortafiambres, luego gire el selector de velocidad a «0».



ADVERTENCIA: Verifique que la cuchilla, los accesorios y los alimentos estén colocados correctamente según las instrucciones de la sección titulada «Uso del cortafiambres» antes de encender el aparato.

Consulte la «Fig. 1».

- Botón de encendido/apagado
- Bloqueo de seguridad
- Botón de seguridad

Uso del cortafiambres

Compruebe que el cortafiambres está apagado, desconectado de la red eléctrica y colocado sobre una superficie plana y estable. Coloque el cortafiambres de manera que la cuchilla no esté orientada hacia el usuario, sino hacia la derecha. Esto permitirá que la mesa de corte de alimentos se deslice hacia adelante y hacia atrás de forma segura.

PASO 1: Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente instalada en el cortafiambres.

PASO 2: Utilizando el mando de control de grosor, ajuste al espesor deseado.

PASO 3: Fije la mesa de corte al aparato.

PASO 4: Coloque el alimento que desea cortar en la bandeja de corte. Asegúrelo con la protección de seguridad de plástico, que encaja sobre el mango de la guía de alimentos.

PASO 5: Conecte el cortafiambres a la red eléctrica. Para encenderlo, siga las instrucciones de la sección titulada «Encendido y apagado del cortafiambres».

PASO 6: Coloque una mano en el mango de la guía de alimentos y deslice suavemente la mesa de corte hacia adelante y hacia atrás. Para obtener rebanadas uniformes, no presione el alimento contra la cuchilla con demasiada fuerza.

PASO 7: Verifique que el grosor del alimento sea el deseado. Si necesita hacer un ajuste, apague el cortafiambres y repita los pasos 2 a 5.

PASO 8: Una vez terminada la operación de corte, apague el cortafiambres soltando el botón de bloqueo de seguridad. Seleccione «O» en el botón de ajuste de grosor, luego apague y desconecte el aparato de la red eléctrica.



PRECAUCIÓN: La cuchilla seguirá girando brevemente después de apagar el cortafiambres. Desenchúfelo siempre de la red eléctrica cuando no esté en uso o si va a dejarlo desatendido. No utilice el cortafiambres sin alimentos. Apague y desconéctelo de la red eléctrica antes de intentar retirar los alimentos cortados y antes de proceder a la limpieza. El tiempo máximo de funcionamiento es de aproximadamente 3 minutos. Deje que el cortafiambres se enfríe antes de volver a utilizarlo.



ADVERTENCIA: Nunca utilice las manos ni los dedos para presionar los alimentos contra la cuchilla; utilice siempre el protector de seguridad de plástico y el soporte guía de alimentos. No retire nunca el protector de seguridad de plástico durante el funcionamiento ni mientras el aparato siga conectado a la red eléctrica. Esta pieza actúa como protección para el usuario.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El cortafiambres no funciona.	El cortafiambres no está conectado a la red eléctrica.	Enchufe y encienda el cortafiambres en la toma de corriente principal.
	El cortafiambres se ha utilizado durante más tiempo que su tiempo máximo de funcionamiento de 3 minutos.	Apague el cortafiambres y deje que se enfríe completamente antes de volver a utilizarlo.
	El fusible del cortafiambres se ha fundido.	Compruebe el fusible sustituyéndolo por uno nuevo.
El cortafiambres se está atascando.	Hay acumulación de alimentos en la cuchilla y en la unidad principal del cortafiambres.	Limpie la cuchilla y el cortafiambres siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».
El cortafiambres no está cortando de manera uniforme.	Se está aplicando demasiada presión al empujar la cuchilla contra el alimento.	No presione la cuchilla con demasiada fuerza contra el alimento.
		Utilice un movimiento uniforme y constante para mover la mesa de corte de alimentos hacia adelante y hacia atrás.

Almacenamiento

Asegúrese de que el cortafiambres esté frío, limpio y seco antes de almacenarlo en un lugar fresco y seco.

Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del cortafiambres; envuélvalo de manera holgada para evitar causar daños.

Guarde la cuchilla con cuidado para evitar lesiones.

Especificaciones

Código de producto: EK3683 / PT3683

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potencia de salida: 150 W

Consumo de energía (modo apagado): 0,085 W

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer



Manuseie a lâmina com cuidado, pois é extremamente afiada.

Tome cuidado ao anexar, remover, limpar ou armazenar o encaixe da lâmina.

Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar ou encaixar acessórios. A lâmina continuará girando brevemente após o aparelho ser desligado.

Permita que o fatiador de alimentos esfrie antes de usá-lo novamente. O tempo máximo de operação é de aproximadamente 3 minutos.



Não opere o fatiador de alimentos sem alimentos.

Evite fatiar alimentos congelados, alimentos com ossos, itens com sementes grandes, alimentos ainda na embalagem ou com barbantes de cozimento.

Nunca use acessórios se estiverem soltos, danificados ou quebrados.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue e desconecte o fatiador elétrico de alimentos da fonte de alimentação principal e deixe-o esfriar completamente. Gire o dial de controle de fatia para «0 mm» antes de limpar o fatiador de alimentos.

PASSO 1: Limpe a unidade principal do fatiador de alimentos e a mesa de fatiamento de alimentos com um pano macio e úmido e deixe secar completamente.

PASSO 2: Remova a lâmina do fatiador de alimentos e limpe usando uma escova com sabão neutro e água. Enxágue e seque a lâmina completamente.

PASSO 3: Desconecte a mesa de fatiamento de alimentos e o protetor plástico do fatiador de alimentos e limpe usando uma esponja ou pano macio com sabão neutro e água. Enxágue e seque completamente.

Nunca toque na lâmina; com extremo cuidado, limpe a lâmina com uma escova e seque cuidadosamente.

Não use detergentes fortes ou abrasivos nem esfregões para limpar o fatiador de alimentos, pois isso pode causar danos.

O fatiador de alimentos não é adequado para uso em uma lava-louças.



NOTA: O fatiador de alimentos deve ser limpo após cada uso.

Antes do primeiro uso

Antes de ligar o cortador à corrente elétrica, limpe o aparelho de acordo com as instruções da secção intitulada «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao usar o fatiador de alimentos pela primeira vez, um leve odor pode ser emitido. Isso é normal e logo desaparecerá. Permita uma ventilação suficiente ao redor do fatiador de alimentos e use-o apenas pelo tempo recomendado.

Instalação da lâmina

Certifique-se de que o fatiador de alimentos está desligado e desconectado da fonte de alimentação principal, e que o dial de controle de fatia está ajustado para «0 mm» antes de encaixar a lâmina.

PASSO 1: Para encaixar a lâmina, posicione a trava do encaixe da lâmina de forma que fique na posição horizontal enquanto segura a lâmina e coloque-a nos pontos de ancoragem. Uma vez na posição, gire a trava do encaixe da lâmina em sentido anti-horário até que a trava esteja vertical.

PASSO 2: Para remover a lâmina, gire a trava do encaixe da lâmina em sentido horário. Enquanto segura a trava do encaixe da lâmina, puxe suavemente a lâmina para longe da unidade principal do fatiador de alimentos.



CUIDADO: A lâmina do fatiador de alimentos não pode ser usada para fatiar alimentos congelados, alimentos com ossos, itens com grandes sementes, alimentos ainda na embalagem ou com barbante de cozinha.



AVISO: Manuseie a lâmina com cuidado, pois é extremamente afiada. Tenha cautela ao encaixar, remover, limpar ou armazenar a lâmina. Não use lâminas de corte ou lâminas rotativas danificadas ou soltas.

Ajustando a espessura

A espessura da fatia pode ser alterada girando o dial de controle de fatia na parte traseira da unidade principal do fatiador de alimentos.

A espessura pode ser ajustada entre 1–15 mm. «0 mm» no fatiador de alimentos é para uso durante o cuidado e manutenção.

Verifique se o fatiador de alimentos está desligado e desconectado da rede elétrica.

PASSO 1: Gire o dial de controle de fatia em sentido anti-horário para aumentar a espessura da fatia.

PASSO 2: Gire o dial de controle de fatia no sentido horário para reduzir a espessura da fatia.

Montagem da mesa de fatiamento de alimentos

Verifique se o fatiador de alimentos está desligado e desconectado da alimentação elétrica principal, e se está sobre uma superfície plana e estável.

PASSO 1: Certifique-se de que a mesa de fatiamento de alimentos está posicionada com a pega do guia de alimentos voltada para o lado esquerdo, na posição vertical.

PASSO 2: Posicione a mesa de fatiamento de alimentos sobre a plataforma onde existem 4 orifícios de inserção na frente da lâmina.

PASSO 3: Encaixe os pontos de ancoragem na parte inferior da mesa de fatiamento de alimentos nos 4 orifícios de inserção e deslize para a esquerda.

PASSO 4: Posicione a mesa de fatiamento de alimentos no lado esquerdo da plataforma em preparação para adicionar o alimento a ser fatiado.

Ligando e desligando o fatiador de alimentos

Este fatiador de alimentos está equipado com um botão de trava de segurança para maior segurança.

PASSO 1: Coloque o alimento a ser fatiado na mesa de fatiamento de alimentos. Fixe-o com o protetor plástico de segurança que se encaixa sobre a pega do guia de alimentos.

Posicione o botão seletor de velocidade na configuração de velocidade desejada:

0 = DESLIGADO

1 = Baixa Velocidade

2 = Velocidade Média

3 = Alta Velocidade

PASSO 2: O botão de trava de segurança é composto por duas seções (**a** e **b**, veja Fig.1). Empurre o botão de trava de segurança (**a**) para frente enquanto empurra o botão de trava de segurança (**b**) para baixo para ligar o fatiador de alimentos.

PASSO 3: Continue segurando os botões de trava de segurança com uma mão enquanto opera o fatiador de alimentos e fatia os alimentos com a outra mão livre.

PASSO 4: Solte ambos os botões de trava de segurança para desligar o fatiador de alimentos, em seguida, altere o botão seletor de velocidade para «0».



AVISO: Verifique se a lâmina, os encaixes e os alimentos estão todos posicionados conforme as instruções da seção intitulada «Usando o fatiador de alimentos» antes de ligar o fatiador de alimentos.

Consultar a «Fig. 1».

- Botão ligar/desligar
- Trava de segurança
- Botão de trava de segurança

Utilizando o fatiador de alimentos

Verifique se o fatiador de alimentos está desligado, desconectado da fonte de alimentação principal e colocado numa superfície plana e estável. Posicione o fatiador de alimentos de modo que a lâmina não esteja voltada para o utilizador, mas sim para a direita. Isso permitirá que a mesa de fatiamento de alimentos se mova para trás e para a frente de forma segura.

PASSO 1: Certifique-se de que a lâmina está corretamente encaixada no fatiador de alimentos.

PASSO 2: Usando o seletor de espessura, ajuste para a espessura desejada.

PASSO 3: Instale a mesa de fatiamento no fatiador de alimentos.

PASSO 4: Coloque o alimento a ser fatiado na mesa de fatiamento. Fixe-o com o protetor de segurança em plástico, que encaixa sobre a pega do guia de alimentos.

PASSO 5: Ligue o fatiador de alimentos à fonte de alimentação principal. Para ligar o fatiador, siga as instruções na seção intitulada «Ligando e desligando o fatiador de alimentos».

PASSO 6: Coloque uma mão sobre a pega do guia de alimentos e mova suavemente a mesa de fatiamento para trás e para a frente. Para obter fatias uniformes, não pressione o alimento com demasiada força contra a lâmina.

PASSO 7: Verifique se a espessura do alimento corresponde à desejada. Se for necessário, desligue o fatiador e repita os passos 2–5 para ajustar.

PASSO 8: Após concluir o fatiamento, desligue o fatiador de alimentos libertando o botão de segurança. Selecione «0» no botão seletor de velocidade, depois desligue e desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal.



CUIDADO: A lâmina continuará a girar brevemente após o fatiador ser desligado. Desligue sempre o aparelho da alimentação principal quando não estiver em uso ou quando for deixado sem supervisão. Não utilize o fatiador sem alimento. Desligue e desconecte o aparelho antes de tentar remover o alimento fatiado e antes de proceder à limpeza. O tempo máximo de funcionamento é de aproximadamente 3 minutos. Deixe o fatiador de alimentos arrefecer antes de voltar a utilizá-lo.



ATENÇÃO: Nunca utilize as mãos ou os dedos para pressionar os alimentos contra a lâmina. Utilize sempre o protetor de segurança em plástico e a pega do guia de alimentos. Nunca remova o protetor de segurança durante o funcionamento ou quando o aparelho ainda estiver ligado à corrente. Esta peça funciona como um escudo para o utilizador.

Resolução de Problemas

Problema	Causa possível	Solução
O fatiador de alimentos não funciona.	O fatiador de alimentos não está conectado à fonte de alimentação principal.	Conecte o fatiador de alimentos à fonte de alimentação principal e ligue-o.
	O fatiador de alimentos foi usado por mais tempo do que o seu tempo máximo de operação de 3 minutos.	Desligue o fatiador de alimentos e deixe-o esfriar completamente antes de usar novamente.
	O fusível no fatiador de alimentos queimou.	Verifique o fusível fazendo a substituição.
O fatiador de alimentos está travando.	Há acúmulo de alimentos na lâmina e na unidade principal do fatiador de alimentos.	Limpe a lâmina e o fatiador de alimentos seguindo as instruções na seção intitulada «Cuidados e manutenção».
O fatiador de alimentos não está fatiando uniformemente.	Está sendo utilizada muita pressão para empurrar a lâmina contra o alimento.	Não pressione a lâmina com muita força contra o alimento.
		Use um movimento constante e uniforme para mover a mesa de fatiamento de alimentos para trás e para frente.

Armazenamento

Verifique se o fatiador de alimentos está frio, limpo e seco antes de armazená-lo em um local fresco e seco. Nunca enrole firmemente o cabo ao redor do fatiador de alimentos; enrole-o de forma solta para evitar danos. Armazene cuidadosamente a lâmina para evitar lesões.

Especificações

Código do produto: EK3683 / PT3683

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Saída: 150 W

Consumo de energia (modo desligado): 0,085 W

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Cosa fare e cosa non fare



Maneggiare la lama con cautela, in quanto è estremamente affilata.

Prestare attenzione durante il montaggio, la rimozione, la pulizia o il riposizionamento dell'accessorio lama.

Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare o installare gli accessori. La lama continuerà a ruotare brevemente anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Lasciare raffreddare l'affettatrice prima di utilizzarla nuovamente. Il tempo massimo di funzionamento è di circa 3 minuti.



Non azionare l'affettatrice senza alimenti.

Evitare di affettare alimenti surgelati, alimenti con ossa, alimenti con semi grandi, alimenti ancora confezionati o legati con spago da cucina.

Non utilizzare mai accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere e scollegare l'affettatrice elettrica dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare completamente. Portare il selettore di spessore su «0 mm» prima della pulizia dell'affettatrice.

FASE 1: Pulire il corpo principale dell'affettatrice elettrica e il piano di affettatura con un panno morbido e umido, quindi lasciare asciugare completamente.

FASE 2: Rimuovere la lama dall'affettatrice e pulirla utilizzando una spazzola con sapone neutro e acqua. Sciacquare e asciugare accuratamente la lama.

FASE 3: Rimuovere il piano di taglio e la protezione di sicurezza in plastica dall'affettatrice e pulirli utilizzando una spugna morbida o un panno con sapone neutro e acqua. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Non toccare mai la lama; utilizzando la massima cautela, pulire la lama con una spazzola e asciugare accuratamente.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette per pulire l'affettatrice, poiché ciò potrebbe causare danni.

L'affettatrice non è adatta per essere lavata in lavastoviglie.



NOTA: L'affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare l'affettatrice alla rete elettrica, pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata «**Cura e manutenzione**».



NOTA: Quando si utilizza l'affettatrice per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero odore. Ciò è normale e scomparirà rapidamente. Assicurarsi che vi sia una sufficiente ventilazione intorno all'affettatrice e utilizzarla solo per il tempo raccomandato.

Montaggio della lama

Assicurarsi che l'affettatrice sia spenta, scollegata dalla rete elettrica e che la manopola di regolazione dello spessore della fetta sia impostata su '**0 mm**' prima di montare la lama.

PASSAGGIO 1: Per montare la lama, posizionare il blocco di fissaggio della lama in posizione orizzontale tenendo la lama e appoggiarla sui punti di ancoraggio. Una volta in posizione, ruotare il blocco di fissaggio della lama in senso antiorario fino a quando il blocco non risulta verticale.

PASSAGGIO 2: Per rimuovere la lama, ruotare il blocco di fissaggio della lama in senso orario. Mantenendo il blocco di fissaggio della lama, estrarre delicatamente la lama dall'unità principale dell'affettatrice.



ATTENZIONE: La lama dell'affettatrice non può essere utilizzata per affettare alimenti surgelati, alimenti con ossa, alimenti con grossi noccioli, alimenti ancora confezionati o legati con spago da cucina.



ATTENZIONE: Maneggiare la lama con cura, poiché è estremamente affilata. Prestare attenzione durante il montaggio, la rimozione, la pulizia o la conservazione della lama. Non utilizzare lame da taglio o lame rotanti danneggiate o allentate.

Regolazione dello spessore

Lo spessore della fetta può essere modificato ruotando la manopola di regolazione dello spessore situata sul retro dell'unità principale dell'affettatrice. È possibile regolare lo spessore tra 1 e 15 mm. Il valore «**0 mm**» sull'affettatrice serve per le operazioni di cura e manutenzione. Verificare che l'affettatrice sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.

PASSO 1: Ruotare la manopola di regolazione dello spessore in senso antiorario per aumentare lo spessore della fetta.

PASSO 2: Ruotare la manopola di regolazione dello spessore in senso orario per diminuire lo spessore della fetta.

Montaggio del piano di taglio alimentare

Verificare che l'affettatrice sia spenta, scollegata dalla rete elettrica e posizionata su una superficie piana e stabile.

PASSAGGIO 1: Assicurarsi che il piano di taglio sia posizionato con la maniglia della guida alimenti sul lato sinistro in posizione verticale.

PASSAGGIO 2: Posizionare il piano di taglio degli alimenti sopra la piattaforma dove sono presenti 4 fori di inserimento davanti alla lama.

PASSAGGIO 3: Inserire i punti di ancoraggio presenti sotto il piano di taglio nei 4 fori di inserimento, quindi far scorrere verso sinistra.

PASSAGGIO 4: Posizionare il piano di taglio sulla parte sinistra della piattaforma in preparazione per aggiungere l'alimento da affettare.

Accensione e spegnimento dell'affettatrice

Questa affettatrice è dotata di un pulsante di blocco di sicurezza per una maggiore protezione.

PASSO 1: Posizionare l'alimento da affettare sul piano dell'affettatrice. Fissare con la protezione di sicurezza in plastica che si inserisce sopra la maniglia della guida alimenti.

Posizionare il selettore di velocità sull'impostazione desiderata:

0 = OFF

1 = Bassa Velocità

2 = Velocità Media

3 = Velocità Alta

PASSAGGIO 2: Il pulsante di sicurezza è composto da due sezioni (**a** e **b**, vedi **Fig. 1**). Spingere in avanti il pulsante di sicurezza (**a**) mentre si preme verso il basso il pulsante di sicurezza (**b**) per accendere l'affettatrice.

PASSAGGIO 3: Continuare a tenere premuti i pulsanti di sicurezza con una mano mentre si utilizza l'affettatrice e si affetta il cibo con l'altra mano libera.

PASSAGGIO 4: Rilasciare entrambi i pulsanti di sicurezza per spegnere l'affettatrice, quindi portare il selettore di spessore sulla posizione «**0**».



ATTENZIONE: Verificare che la lama, gli accessori e gli alimenti siano tutti correttamente posizionati secondo le istruzioni della sezione intitolata «**Utilizzo dell'affettatrice**» prima di accendere l'apparecchio.

Vedere 'Fig. 1'.

- Pulsante di accensione/spegnimento
- Blocco di sicurezza
- Pulsante di sicurezza

Utilizzo dell'affettatrice

Verificare che l'affettatrice sia spenta, scollegata dalla rete elettrica e posizionata su una superficie piana e stabile. Posizionare l'affettatrice in modo che la lama non sia rivolta verso l'operatore, ma verso destra. In questo modo sarà possibile far scorrere il piano di taglio avanti e indietro in modo sicuro.

FASE 1: Assicurarsi che la lama sia correttamente montata sull'affettatrice.

FASE 2: Utilizzare la manopola di regolazione dello spessore per impostare lo spessore desiderato.

FASE 3: Montare il piano di taglio alimenti sull'affettatrice.

FASE 4: Posizionare l'alimento da affettare sul piano di taglio. Fissarlo utilizzando la protezione di sicurezza in plastica che si inserisce sopra l'impugnatura della guida alimenti.

FASE 5: Collegare l'affettatrice elettrica alla rete elettrica. Per accendere l'affettatrice, seguire le istruzioni riportate nella sezione intitolata «**Accensione/spengimento dell'affettatrice**».

FASE 6: Posizionare una mano sulla maniglia della guida per alimenti e muovere delicatamente il piano di taglio avanti e indietro. Per ottenere fette uniformi, non premere eccessivamente l'alimento contro la lama.

FASE 7: Verificare che lo spessore dell'alimento sia quello desiderato. Se è necessario regolare lo spessore, spegnere l'affettatrice e regolare lo spessore ripetendo le fasi 2–5.

FASE 8: Dopo aver terminato l'affettatura, spegnere l'affettatrice rilasciando il pulsante di sicurezza. Selezionare '0' sul selettore di velocità, quindi spegnere e scollegare l'affettatrice dalla rete elettrica.



ATTENZIONE: La lama continuerà a ruotare brevemente anche dopo che l'affettatrice è stata spenta. Scollegare sempre l'affettatrice dalla rete elettrica quando non viene utilizzata o se lasciata incustodita. Non utilizzare l'affettatrice senza alimento. Spegner e scollegare l'affettatrice dalla rete elettrica prima di rimuovere il cibo affettato e prima di procedere alla pulizia. Il tempo massimo di funzionamento è di circa 3 minuti. Lasciare raffreddare l'affettatrice prima di utilizzarla nuovamente.



ATTENZIONE: Non utilizzare mai le mani o le dita per premere il cibo contro la lama, utilizzare sempre la protezione di sicurezza in plastica e la maniglia guida alimenti. Non rimuovere mai la protezione di sicurezza in plastica durante il funzionamento o quando l'apparecchio è ancora collegato alla rete elettrica. Questa parte funge da scudo per l'utente.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'affettatrice non funziona.	L'affettatrice non è collegata all'alimentazione principale.	Collegare la spina e accendere l'affettatrice all'alimentazione principale.
	L'affettatrice è stata utilizzata per un tempo superiore al suo tempo massimo di funzionamento di 3 minuti.	Spegner l'affettatrice e lasciarla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.
	Il fusibile nell'affettatrice si è bruciato.	Verificare il fusibile sostituendolo per prova.
L'affettatrice si blocca.	C'è un accumulo di residui alimentari sulla lama e sull'unità principale dell'affettatrice.	Pulire la lama e l'affettatrice seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata « Cura e manutenzione ».
L'affettatrice non sta tagliando in modo uniforme.	Si sta esercitando troppa pressione per spingere la lama contro il cibo.	Non premere la lama troppo saldamente contro il cibo.
		Utilizzare un movimento costante e uniforme per muovere avanti e indietro il piano di taglio degli alimenti.

Stoccaggio

Verificare che l'affettatrice sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo in modo stretto attorno all'affettatrice; avvolgilo in modo lasco per evitare di causare danni.

Riponi la lama con cura per evitare infortuni.

Caratteristiche

Codice prodotto: EK3683 / PT3683

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potenza in uscita: 150 W

Consumo di potenza (modalità spento): 0,085 W

PL I Prosimy zachowac instrukcje do późniejszego wglądu.

Co robic, a czego unikac



Ostrożnie obchodź się z ostrzem, ponieważ jest ono wyjątkowo ostre.
Zachowaj ostrożność podczas mocowania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania ostrza.
Przed wymianą lub montażem akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania sieciowego. Ostrze przez krótki czas będzie się jeszcze obracać po wyłączeniu urządzenia.
Przed ponownym użyciem pozwól kraljalnicy do żywności wystygnąć. Maksymalny czas pracy wynosi około 3 minuty.



Nie uruchamiaj kraljalnicy do żywności bez umieszczonego produktu.
Unikaj krojenia mrożonych produktów, produktów z kośćmi, artykułów z dużymi pestkami, produktów pozostających w opakowaniu lub przewiazanych sznurkiem.
Nigdy nie używaj akcesoriów, jeśli są one luźne, uszkodzone lub złamane.

Pielegnacja i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć kraljalnicę elektryczną, odłączyć ją od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Przed czyszczeniem kraljalnicy przekręć pokrętło regulacji grubości na „0 mm”.

KROK 1: Przetrzyj główną jednostkę kraljalnicy do żywności oraz stół do krojenia żywności miękka, wilgotna ściereczka i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

KROK 2: Wymij ostrze do kraljalnicy do żywności i wyczyść je za pomocą szczotki z użyciem łagodnego mydła i wody. Następnie dokładnie oplucz i wysusz ostrze.

KROK 3: Odłącz stół do krojenia żywności oraz plastikowa osłona bezpieczeństwa od kraljalnicy do żywności i wyczyść je za pomocą miękkiej gąbki lub ściereczki z użyciem łagodnego mydła i wody. Następnie dokładnie oplucz i wysusz.

Nigdy nie dotykaj ostrza; używając najwyższej ostrożności, wyczyść ostrze za pomocą szczotki i ostrożnie osusz.

Nie używaj silnych ani ściernych detergentów lub druciaków do czyszczenia kraljalnicy do żywności, ponieważ może to spowodować uszkodzenia. Kraljalnica do żywności nie nadaje się do mycia w zmywarce.



UWAGA: Kraljalnice do żywności należy czyścić po każdym użyciu.

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci zasilającej, wyczyść kraljalnicę do żywności postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia kraljalnicy do żywności może pojawić się lekki zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół kraljalnicy i używaj jej tylko przez zalecany czas.

Montaż ostrza

Upewnij się, że kraljalnica do żywności jest wyłączona oraz odłączona od zasilania sieciowego, a pokrętło regulacji grubości pastra ustawione na „0 mm” przed zamontowaniem ostrza.

KROK 1: Aby zamontować ostrze, ustaw blokadę mocowania ostrza w pozycji poziomej, trzymając ostrze, i umieść je na punktach mocowania. Po ustawieniu ostrza, obróć blokadę mocowania ostrza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż blokada będzie ustawiona pionowo.

KROK 2: Aby zdjąć ostrze, obróć blokadę mocowania ostrza zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Trzymając blokadę mocowania ostrza, delikatnie odciągnij ostrze od głównej jednostki kraljalnicy do żywności.



UWAGA: Ostrza kraljalnicy do żywności nie należy używać do krojenia mrożonych produktów, żywności z kośćmi, produktów z dużymi pestkami, artykułów w opakowaniu ani z przewiazanym sznurkiem do pieczenia.



OSTRZEŻENIE: Obsługuj ostrze ostrożnie, ponieważ jest ono wyjątkowo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu, demontażu, czyszczenia lub przechowywania ostrza. Nie używaj uszkodzonych ani luźnych ostrzy tnących lub obrotowych.

Regulacja grubości

Grubość pastra można zmieniać, obracając pokrętło regulacji grubości znajdujące się z tyłu głównej jednostki kraljalnicy do żywności. Grubość można regulować w zakresie od 1 do 15 mm. Pozycja „0 mm” na kraljalnicy służy do użycia podczas czyszczenia i konserwacji. Upewnij się, że kraljalnica do żywności jest wyłączona i odłączona od głównego źródła zasilania.

KROK 1: Przekręć pokrętło regulacji grubości pastra w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć grubość pastra.

KROK 2: Przekręć pokrętło regulacji grubości pastra zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć grubość pastra.

Montaż stołu do krojenia żywności

Upewnij się, że krawalnica do żywności jest wyłączona, odłączona od zasilania sieciowego i stoi na płaskiej, stabilnej powierzchni.

KROK 1: Upewnij się, że stół do krojenia żywności jest ustawiony tak, aby uchwyt prowadnicy żywności znajdował się po lewej stronie w pozycji pionowej.

KROK 2: Ustaw stół do krojenia żywności nad platforma, gdzie znajdują się 4 otwory montażowe przed ostrzem.

KROK 3: Umieść punkty mocujące znajdujące się na spodzie stołu do krojenia żywności w 4 otworach montażowych, a następnie przesuń w lewo.

KROK 4: Ustaw stół do krojenia żywności po lewej stronie platformy, przygotowując się do dodania żywności do pokrojenia.

Włączanie/wyłączanie krawalnicy do żywności

Ta krawalnica do żywności jest wyposażona w przycisk blokady bezpieczeństwa dla dodatkowej ochrony.

KROK 1: Umieść produkt spożywczy przeznaczony do krojenia na stole do krojenia. Zabezpiecz go plastikową osłoną bezpieczeństwa, która zakłada się na uchwyt prowadnicy żywności.

Ustaw przycisk wyboru prędkości na zadana wartość:

0 = WYŁĄCZONE

1 = Niska prędkość

2 = Średnia prędkość

3 = Wysoka prędkość

KROK 2: Przycisk blokady bezpieczeństwa składa się z dwóch części (**a** i **b**, patrz **Fig. 1**). Przesuń przycisk blokady bezpieczeństwa (**a**) do przodu, jednocześnie naciskając przycisk blokady bezpieczeństwa (**b**) w dół, aby włączyć krawalnicę do żywności.

KROK 3: Kontynuuj przytrzymywanie przycisków bezpieczeństwa jedną ręką, podczas gdy druga ręka obsługuje krawalnicę i kroisz żywność.

KROK 4: Zwolnij oba przyciski blokady bezpieczeństwa, aby wyłączyć krawalnicę do żywności, a następnie przestaw pokrętkę wyboru prędkości na „0”.



OSTRZEŻENIE: Przed włączeniem krawalnicy do żywności upewnij się, że ostrze, akcesoria i żywność znajdują się na swoim miejscu, zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji zatytułowanej „Korzystanie z krawalnicy do żywności”.

Zob. „Fig. 1”.

- Przycisk włączania/wyłączania
- Blokada bezpieczeństwa
- Przycisk bezpieczeństwa

Korzystanie z krawalnicy do żywności

Upewnij się, że krawalnica do żywności jest wyłączona, odłączona od zasilania i ustawiona na płaskiej, stabilnej powierzchni. Ustaw krawalnicę tak, aby ostrze nie było skierowane w stronę użytkownika, lecz na prawo. Dzięki temu stół do krojenia żywności można bezpiecznie przesunąć do tyłu i do przodu.

KROK 1: Upewnij się, że ostrze jest prawidłowo zamocowane w krawalnicy do żywności.

KROK 2: Używając pokrętki regulacji grubości plastra, ustaw zadana grubość.

KROK 3: Zamocuj stół do krojenia do krawalnicy.

KROK 4: Umieść żywność przeznaczoną do krojenia na stole do krojenia. Zabezpiecz ją plastikową osłoną bezpieczeństwa, która pasuje na uchwyt prowadnicy żywności.

KROK 5: Podłącz krawalnicę do sieci zasilającej. Aby włączyć krawalnicę, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji zatytułowanej „Włączanie/wyłączanie krawalnicy do żywności”.

KROK 6: Umieść jedną ręką na uchwycie prowadnicy żywności i płynnie przesuwaj stół do krojenia żywności do tyłu i do przodu. Aby uzyskać równe plastry, nie dociskaj żywności zbyt mocno do ostrza.

KROK 7: Sprawdź, czy grubość krojonej żywności jest zgodna z Twoimi oczekiwaniami. Jeśli wymagana jest regulacja, wyłącz krawalnicę i wyreguluj grubość, powtarzając kroki 2–5.

KROK 8: Po zakończeniu krojenia wyłącz krawalnicę, zwalniając przycisk blokady bezpieczeństwa. Ustaw „0” na przycisku regulacji prędkości, a następnie wyłącz i odłącz krawalnicę od zasilania sieciowego.



OSTRZEŻENIE: Ostrze będzie się obracać jeszcze przez krótki czas po wyłączeniu krawalnicy. Zawsze odłączaj krawalnicę od zasilania sieciowego, gdy nie jest używana lub pozostaje bez nadzoru. Nie używaj krawalnicy do żywności bez produktu. Przed próbą usunięcia pokrojonej żywności oraz przed czyszczeniem wyłącz krawalnicę i odłącz ją od zasilania sieciowego. Maksymalny czas pracy wynosi około 3 minuty. Przed ponownym użyciem pozwól krawalnicy do żywności ostygnąć.



OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj rąk ani palców do dociskania żywności do ostrza, zawsze używaj plastikowej osłony bezpieczeństwa oraz uchwytu prowadnicy do żywności. Nigdy nie usuwaj plastikowej osłony bezpieczeństwa podczas pracy urządzenia ani gdy krawalnica jest podłączona do zasilania sieciowego. Ta część pełni funkcję osłony dla użytkownika.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Krajalnica do żywności nie działa.	Krajalnica do żywności nie jest podłączona do zasilania sieciowego.	Podłącz krajalnice do żywności do zasilania sieciowego i włącz ją.
	Krajalnica do żywności była używana dłużej niż maksymalny czas pracy wynoszący 3 minuty.	Wylącz krajalnice do żywności i pozwól jej całkowicie ostygnąć przed ponownym użyciem.
	Bezpiecznik w krajalnicy do żywności przepalił się.	Sprawdź bezpiecznik, wymieniając go na nowy.
Krajalnica do żywności się zacina.	Na ostrzu oraz głównej jednostce krajalnicy do żywności nagromadziły się resztki jedzenia.	Oczyszcz ostrze oraz krajalnice do żywności, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale zatytułowanym „ Konserwacja i utrzymanie ”.
Krajalnica do żywności nie tnie równomiernie.	Wywierany jest zbyt duży nacisk, aby docisnąć ostrze do żywności.	Nie dociskaj ostrza zbyt mocno do żywności.
		Używaj stabilnego, równomiernego ruchu, aby przesuwac stół do krojenia żywności do przodu i do tyłu.

Przechowywanie

Upewnij się, że krajalnica do żywności jest wystudzona, czysta i sucha przed przechowywaniem jej w chłodnym i suchym miejscu. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół krajalnicy do żywności; owin go luzno, aby uniknąć uszkodzenia. Ostrożnie przechowuj ostrze, aby uniknąć zranienia.

Specyfikacje

Kod produktu: EK3683 / PT3683

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 150 W

Pobór mocy (tryb wyłączony): 0,085 W

Progress Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Progress guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservice@progresscookshop.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/progress et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrek aan materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservice@progresscookshop.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/progress en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservice@progresscookshop.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/progress und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservice@progresscookshop.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/progress y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customerservice@progresscookshop.com. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a guarantee.upplc.com/progress e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservice@progresscookshop.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/progress e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservice@progresscookshop.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/progress i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Progress trademark. All rights reserved.

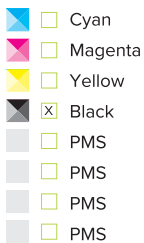
CD120619/MD100625/V7



**ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS**

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upplc.com

Artworker:	Chloe Horn
Date:	14/07/2025
Project Name:	ULT2501023 ULT EK3683PFVDE UM
Type of Artwork:	User Manual
Size:	A5 Booklet 24PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Proxima Nova



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2025 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY