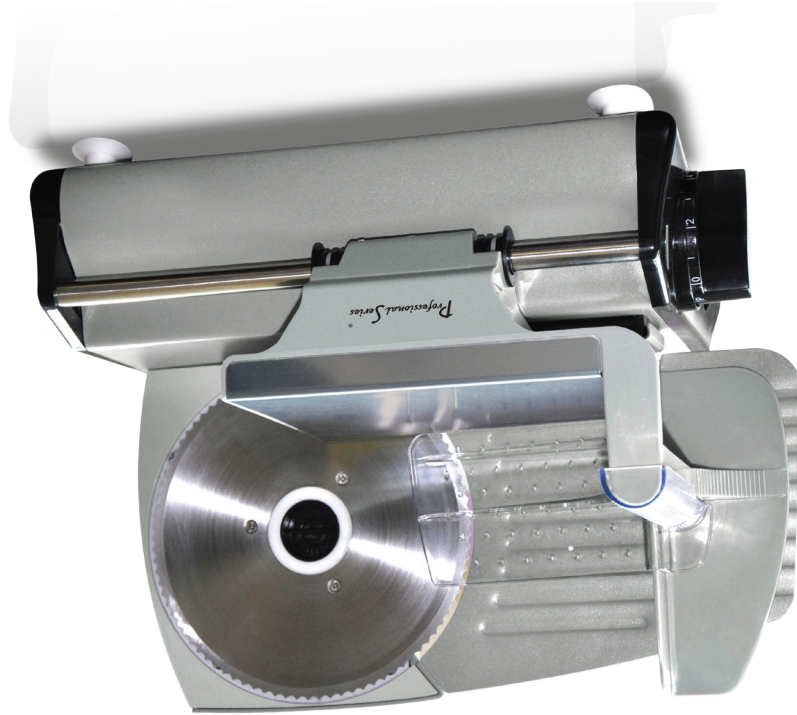




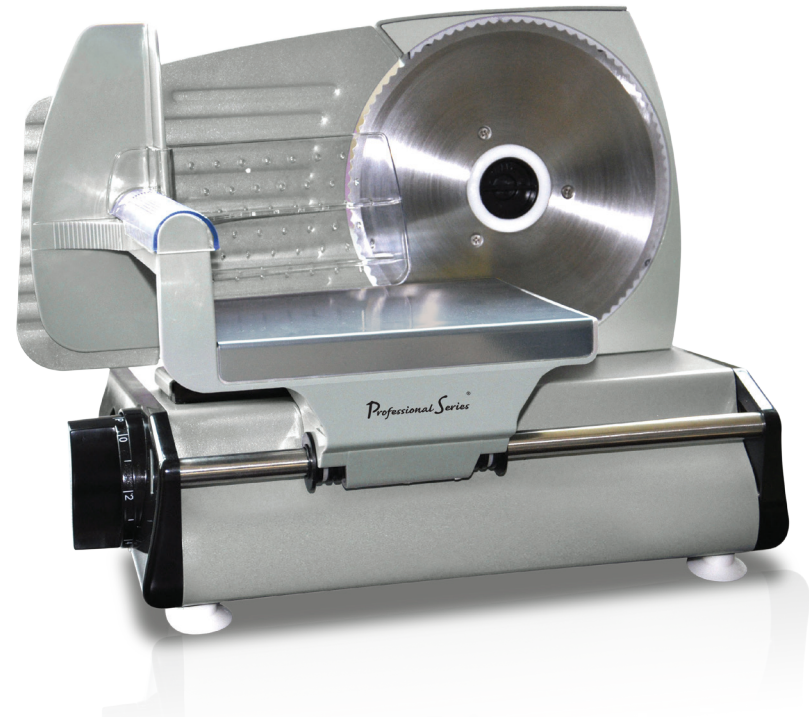
Meat Slicer

User Manual

Model: PS77711



Rebanadora
Manual de Uso
Modelo: PS77711



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. La rebanadora debe estar conectada solamente a un suministro de electricidad de Corriente Alterna de 120V.

2. Lea todas las instrucciones.

3. Para proteger contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la rebanadora en

agua u otro líquido.

4. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de

niños.

5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar

piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato de la red eléctrica, no tire

6. Evite el contacto con partes móviles.

7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal

funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato

al centro de servicio autorizado más cercano para ajustar su revisión, reparación

o eléctricos o mecánicos.

8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar

incendios, descargas eléctricas o lesiones.

9. No lo use al aire libre

10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

11. Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre use la rebanadora

completamente armada con la plataforma de alimentos y el agarre de alimentos.

12. La cuchilla es filosa. Maneje con cuidado al limpiar.

13. No utilice la rebanadora con las manos mojadas o si está parado sobre un piso

mojado. No utilice la rebanadora si está mojado o húmedo.

14. La rebanadora está diseñada exclusivamente para uso doméstico y no para fines

comerciales.

15. Coloque y guarde la rebanadora fuera del alcance de los niños.

16. No deje la rebanadora sin vigilancia si se puede conectar y funcionar.

17. Asegúrese siempre de que la rebanadora se armó con seguridad o se instaló bien

antes de comenzar a usarla.

18. La rebanadora se debe utilizar siempre con la plataforma de alimentos y el soporte

en posición, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma de los

alimentos. No utilice la rebanadora para cortar huesos o alimentos congelados.

19. No utilice la rebanadora si está dañada de alguna manera. Lleve la rebanadora

inmediatamente a reparar a un centro de servicio autorizado u otro taller de

reparación debidamente cualificado.

20. Usted perderá el derecho de garantía si son el resultado de un uso inadecuado o

ENCHUFE POLARIZADO

Este equipo cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Con el fin de reducir el riesgo que se produzca una descarga eléctrica, dicho enchufe debe encajar dentro de un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja totalmente dentro del tomacorriente, intente dándole la vuelta. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFETY RULES

1. The slicer must be connected to a 120V AC electricity supply only.
2. Read all instructions.
3. To protect against risk of electrical shock do not put the slicer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect the device from the electricity supply, never pull the plug out using the mains lead, always pull directly on the plug.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food platform and food grip.
12. Blade is sharp. Handle carefully when cleaning.
13. Do not use the slicer if your hands are wet or if you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist.
14. The slicer is designed exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
15. Set up and store the slicer out of reach of children.
16. Do not leave the slicer unattended if it can be switched on and operated.
17. Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you start to use it
18. The slicer should always be used with the sliding feed table and piece holder in position, unless this is not possible due to the size or shape of the food. Do not use the slicer to slice through bones or deep-frozen food.
19. Do not use the slicer if it is damaged in any way. Have the slicer immediately repaired at an authorized service center or other suitably qualified repairer.
20. No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Instrucciones de funcionamiento
Antes de usar la rebanadora por primera vez, asegúrese de leer detenidamente y con cuidado las instrucciones de funcionamiento y los avisos de seguridad y familiarícese completamente con las funciones del aparato.

USO APROPIADO

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para rebanar alimentos de consumo común en el hogar. Los alimentos a rebanarse deben estar descongelados y deshuesados antes de proceder a cortarlos con el aparato. Cualquier otro uso o modificación al equipo será considerado como uso inadecuado que puede ocasionar peligrosas sustancias.

Antes del primer uso

Retire la rebanadora con cuidado de los empaques. Retire todos los materiales de empaques y guárdelos con la caja. Limpie la rebanadora antes de que entre en contacto con cualquier alimento (véase la sección de "Limpieza").

Instalación de la rebanadora

Instrucciones de seguridad sobre la ubicación de la rebanadora.
1. Nunca coloque la rebanadora sobre una superficie caliente o cerca del fuego vivo.
2. Asegúrese de que el cordón no pase por encima de objetos calientes o afilados.
3. No permita que el cordón se enrede o se atraque ni que se enrolle alrededor del aparato.
4. Coloque la rebanadora sobre una superficie plana, no resbalosa y cerca de un tomacorriente.

Cómo Rebanar

Instrucciones de seguridad para rebanar y para manipular la rebanadora
1. No toque la cuchilla mientras el aparato esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!
2. Siempre utilice el sujetador (excepto si se trata de pedazos de alimentos muy grandes). Presione el trozo de alimento a rebanar hacia adelante utilizando el sujetador.
3. Utilice la rebanadora solamente para cortar alimentos de consumo normal y no para otros fines. No utilice el aparato para rebanar alimentos congelados, huesos, alimentos con partes duras o alimentos empacados.
4. Nunca utilice la rebanadora por más de 10 minutos continuos.
5. La cuchilla continúa girando después de que se ha apagado la rebanadora.
6. Por cuestiones de seguridad, el grosor de la rebanada debe colocarse de nuevo en "0" después de cada uso.

Funcionamiento de la rebanadora

Al presionar el botón a la posición de "ON" comienza a funcionar el aparato. Para detener el funcionamiento coloque el botón en "OFF" y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente.

Cómo regular el grosor

El grosor de la rebanada puede colocarse entre 0 y aproximadamente 12mm. Regule el grosor deseado girando la perilla. Los niveles de la escala no corresponden con el grosor en milímetros. Por razones de seguridad la cuchilla se encuentra encubierta en la posición "0".

Operating Instructions

Before using the slicer for the first time please make sure to read carefully through these operating instructions and the safety advice and familiarize yourself completely with the functions of the device. You will find it useful to open out the page showing the figures illustrating the slicer and its operation. Be careful to keep these notes and if necessary pass them on to a third party.

PROPER USE

This device is intended exclusively for slicing normal household foods. The food to be sliced must be thawed , unpacked and free from bones before it can be sliced in the device. Any other use or modification to the equipment shall be considered as improper use and could give rise to considerable dangers.

Before first use

Take the slicer carefully out of its packaging . Remove all the packaging material and keep it together with the packaging . Clean the slicer before it comes into contact with any food (refer to the section headed 'Cleaning').

Setting up the slicer

Specific safety advice on the location of the slice.

1. Never set the slicer up on a hot surface or near an open flame.
2. Make sure that the mains lead does not pass over hot or sharp edged objects
3. Do not allow the mains lead to become kinked or trapped and do not wind it around the slicer.
4. Set up the slicer on a flat, non-slip surface close to an electrical socket.
5. Unwind the required length of mains lead , Insert the plug into the mains socket.
6. Push the piece holder into the sliding feed table.

Slicing

Specific safety advice for slicing and for handling the slicer

1. Never touch the blade when the slicer is operating! Danger of injury!
2. Always use the piece holder (except perhaps for very large pieces of food). Press the piece of food to be sliced forward using the piece holder.
3. Use the slicer only for slicing normal household foods and not other purposes. Do not use the slicer for slicing deep-frozen foods, bones, foods with large kernels or for slicing packaged foods.
4. Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.
5. The cutting blade ' continues to rotate after the slicer has been switched off.
6. For reasons of safety the slice thickness must be returned to the "0" setting after use.

Running the slicer

Pushing the switch to "ON", the cutting blade runs. Stopping continuous operation: Move the switch quickly into the "OFF" position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

Setting the slice thickness

The slice thickness can be set to between 0 and approx.12mm. Set the required slice thickness using the knob. The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons the blade is covered in setting "0".

Place the food to be sliced on to the sliding feed table. press the food to be sliced with the piece holder (5) lightly against the food support plate (8). Switch the device on and, whilst lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade (3). After using the slicer always set the food support plate into the "0" setting so that the sharp blade is covered. The cutting blade (5) is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts of boiled ham.

To safeguard your fingers always use the sliding feed table (4) and the piece holder (5) (except perhaps when slicing large pieces of food).

Cleaning

Important safety advice for cleaning the slicer

1. Before starting to clean the slicer, switch it off, pull the plug out of the mains socket and set the food support plate into the "0" setting.
2. Do not immerse the slicer in water.
3. Danger of injury: the cutting blade is very sharp!

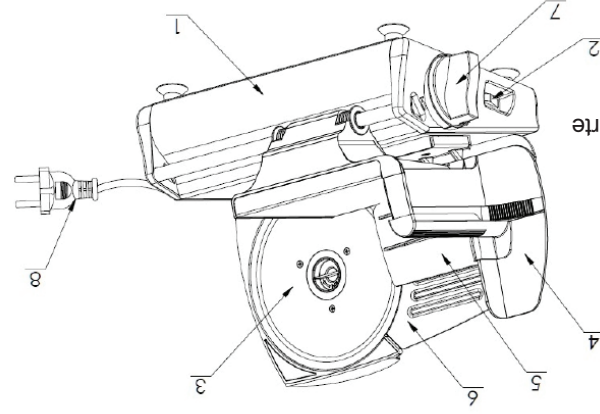
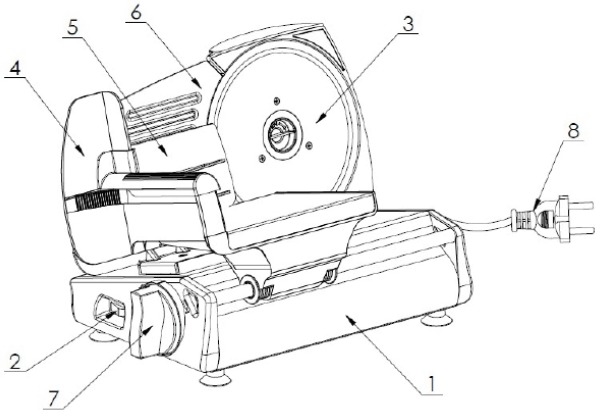
It is necessary to clean the slicer at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind the cutting blade .Remove the piece holder and clean it in warm water and washing up liquid (not in the dishwasher). Wipe the housing (1) and sliding feed table using a slightly damp cloth. Do not use any cleaning powders, scouring pads or hard brushes.

Removing the cutting blade

Remove the screw clip (right, near the cutting blade) of the blade mount and the blade lock by screwing out the screw clip. When taking out the blade make sure that you handle it by the center. Wash it by hand in warm water with a little washing-up liquid (not in the dish washer). Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.

Part List

1. Housing
2. Switch
3. Cutting blade
4. Sliding feed table
5. Piece holder
6. Food support plate
7. Knob for slice thickness
8. Plug



Lista de partes

1. Cuerpo
2. Botón de encendido
3. Cuchilla de corte
4. Bandeja deslizador
5. Sujetador
6. Plataforma para alimentos
7. Perilla para el grosor de corte
8. Enchufe

Cómo retirar la cuchilla
Desentornille el gancho del tornillo (a la derecha, cerca de la cuchilla) de la cuchilla y del seguro de la cuchilla. Al retirar la cuchilla, tenga cuidado de sostenarla del centro. Lávela a mano con agua tibia y un poco de líquido lavaplatos (!no en la máquina lavavajillas!). Limpie la base detrás de la cuchilla con un paño seco o una escobilla suave.

Es necesario limpiar la rebanadora con regularidad ya que los restos de comida perecible se pueden acumular en la rebanadora o detrás de la cuchilla. Retire el sujetador y lávelo con agua tibia y líquido lavaplatos (!no en la máquina lavavajillas!). Limpie la base (1) y la plataforma deslizable utilizando un paño ligeramente húmedo. No utilice polvo limpiador, esponjas para refregar ni escobillas duras.

Limpieza
Instrucciones importantes para limpiar la rebanadora
1. Antes de proceder a limpiar la rebanadora, apáguela, desenchúfela y coloque la plataforma para alimentos en el nivel "0".
2. No sumerja el aparato en agua.
3. Peligro de lesiones: !La cuchilla es muy afilada!

Con el fin de proteger sus dedos, utilice siempre la bandeja deslizador (4) y el sujetador (5) (a no ser que se trate de alimentos de gran tamaño).

Coloque los alimentos a ser rebanados sobre la plataforma. Presione los alimentos ligeramente utilizando el sujetador (5) contra la plataforma (8). Encienda el aparato y mientras se presiona los alimentos ligeramente, diríjalos a lo largo de la cuchilla (3). Después de usar la rebanadora siempre coloque la plataforma para alimentos en la posición "0" para que la cuchilla quede cubierta. La cuchilla (3) es ideal para cortar rebanadas delgadas de jamón frío.