

UNOLD®



ALLESSCHNEIDER Curve

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 78860/78866

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78860/78866

Stand: April 2021 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78860/78866

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Sicherheitshinweise	8
Vor dem ersten Benutzen.....	11
Bedienen	11
Reinigen und Pflegen.....	12
Garantiebestimmungen	14
Entsorgung / Umweltschutz	14
Informationen für den Fachhandel.....	14
Service-Adressen	15

Instructions for use Model 78860/78866

Technical Specifications.....	16
Explanation of symbols.....	16
Safety Information	16
Before using the appliance	18
Operation	19
Cleaning and care.....	20
Guarantee Conditions.....	21
Waste Disposal/Environmental Protection ...	21
Service	15

Notice d'utilisation Modèle 78860/78866

Spécification technique	22
Explication des symboles.....	22
Consignes de sécurité	22
Avant la première utilisation	25
Utilisation de la trancheuse	25
Nettoyage	26
Conditions de Garantie.....	27
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	27
Service	15

Gebruiksaanwijzing Model 78860/78866

Technische gegevens	28
Verklaring van de symbolen.....	28
Veiligheidsinstructies	28
Vóór het eerste gebruik.....	31
Bediening van de allesnijder.....	31
Reiniging	32
Garantievoorwaarden	33
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	33
Service	15

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 78860/78866

Dati tecnici	34
Significato dei simboli	34
Avvertenze di sicurezza	34
Prima del primo utilizzo	37
Utilizzo dell'affettatrice	37
Pulizia	38
Norme di garanzia	39
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	39
Service	15

Manual de instrucciones Modelo 78860/78866

Datos técnicos	40
Explicación de los símbolos	40
Indicaciones de seguridad	40
Puesta en servicio	43
Manejo del Cortafiebres	43
Limpieza	44
Condiciones de Garantía	45
Disposición/Protección del medio ambiente	45
Service	15

Instrukcja obsługi Modelu 78860/78866

Dane techniczne	46
Objaśnienie symboli	46
Zasady bezpieczeństwa	46
Uruchomienie i użycie	48
Obsługa krajalnicy	48
Czyszczenie	49
Warunki gwarancji	50
Utylizacja / ochrona środowiska	50
Service	15

EINZELTEILE



EINZELTEILE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE Ab Seite 8

1 a/b	Schlitten
2	Restehalter
3	Rundmesser
4	Schlittenführung
5	EIN/AUS-Taste
6	Entriegelungstaste
7	Einstellrad Schnittstärkeneinstellung

IT Pagina 34

1 a/b	Carrello
2	Spingifetta
3	Lama
4	Guida
5	Interruttore di ACCESO/SPENTO
6	Pulsante di sblocco
7	Regolazione dello spessore di taglio

EN Page 16

1 a/b	Carriage
2	Rest holder
3	Round knife
4	Guide
5	ON/OFF button
6	Unlocking device button
7	Thickness adjustment

ES Página 40

1 a/b	Carro
2	Empujador de alimentos
3	Cuchilla circular
4	Guía corredera
5	Interruptor ON/OFF.
6	Interruptor de desbloqueo
7	Ajuste del grosor del corte

FR Page 22

1 a/b	Chariot
2	Poussoir
3	Couteau rond
4	Guidage
5	Bouton MARCHE/ON
6	Interrupteur et le verrou
7	Réglage de l'épaisseur

PL Strony 46

1 a/b	Sanki
2	Dociskacz produktów
3	Nóż okrągły
4	Prowadnicy sanek
5	Włącznik włącz/wyłącz
6	Ręką włącznik
7	Regulator grubości krojenia

NL Pagina 28

1 a/b	Slede
2	Restenhouder
3	Rondmes
4	Sledegeleiding
5	AAN/UIT-schakelaar
6	Ontgrendelingsschakelaar
7	Snijdikte instelwiel

5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Alleschneider darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. Benutzen Sie den Alleschneider stets auf einer freien und ebenen Oberfläche.
13. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
14. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
15. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung.
16. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie an der Zuleitung.
17. Tragen Sie das Gerät nicht an der Zuleitung.
18. Die Zuleitung bitte nicht über das Messer oder andere scharfe Kanten führen.
19. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die bei unsachgemäßem Umgang mit Elektrogeräten und Schneidwerkzeugen entstehen können. Der Alleschneider gehört deshalb nicht in Kinderhände.
20. Das Messer ist sehr scharf! Vorsicht bei der Reinigung!

21. Verwenden Sie den Allesschneider nur in Innenräumen.
22. Um Schnittverletzungen zu vermeiden, muss der Resthalter auf den Gleitschlitten aufgesetzt werden, sobald das Schneidgut so klein ist, dass er auf den Schlitten passt.
23. Zum Schneiden von Reststücken immer den Resthalter benutzen.
24. Das Gerät ist nur zum Schneiden von dafür geeigneten Lebensmitteln bestimmt und darf nicht zweckentfremdet werden. Geeignete Lebensmittel dürfen keine Knochen oder andere harten Bestandteile enthalten.
25. Ziehen Sie nach Gebrauch des Allesschneiders und vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie die Schnittbreite auf 0.
26. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie deshalb Reparaturen nur durch unseren zentralen Kundendienst durchführen.
27. Der Allesschneider ist ein Haushaltsgerät zur Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen und nicht zum gewerblichen Einsatz geeignet.
28. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
29. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
30. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
31. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.



Achtung: Das Messer ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen (siehe auch Abschnitt Reinigung).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, saubere, feste und trockene Fläche.
5. Stecken Sie die beiden Teile (1 a/b) des Schlittens zusammen.
6. Setzen Sie den Schlitten auf die Schlittenführung (4). Dazu den Schlitten im rechten Winkel an die Schlittenführung ansetzen und herunterklappen.
7. Setzen Sie den Restehalter (2) auf den Schlitten.
8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
9. Stellen Sie die gewünschte Schnittbreite (0–15 mm) am Einstellrad (7) ein.

BEDIENEN

1. Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und drücken Sie dieses leicht gegen die Anschlagplatte. Das Schneidgut darf keine Knochen oder anderen harten Bestandteile enthalten.
2. Das Gerät ist mit einer Einschaltsicherung ausgestattet. Drücken Sie gleichzeitig mit der linken Hand den Entriegelungs-Tastschalter (6) sowie den EIN/AUS-Tastschalter (5). Der Motor läuft an und Sie können nun schneiden.
3. Schieben Sie den Schlitten mit dem Schneidgut langsam gegen das laufende Messer.
4. Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muss der Restehalter benutzt werden. Das Gerät darf nicht ohne Schlitten oder Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

- 5. Das Rundmesser läuft, solange beide Tastschalter gedrückt werden. Zum Stoppen beide Tastschalter loslassen und warten, bis das Rundmesser zum völligen Stillstand gekommen ist.
- 6. Nach dem Schneiden die Schnittbreite zur Sicherheit auf „0“ stellen. Achten Sie darauf, dass Sie das Rad zur Schnittstärkeneinstellung so weit zurückdrehen, bis Sie einen deutlichen Widerstand spüren. Erst dann ist die Einstellung „0“ erreicht.
- 7. Nach dem Schneiden von fetthaltigem Schnittgut (z. B. Wurst, Käse) aus hygienischen Gründen Gerät und insbesondere das Messer am besten sofort reinigen (Siehe Abschnitt Reinigung).



Achtung: Das Messer ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker.

Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Gehäuse

- 1. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel.

Messer

- 2. Hinweis: Beim Aufschneiden von gepökelten Lebensmitteln wie z. B. Schinken oder stark wasserhaltigem Schneidgut kann sich selbst auf rostfreiem Edelstahl Flugrost bilden. Bitte reinigen Sie deshalb das Messer unmittelbar nach dem Benutzen wie unten beschrieben. Das Messer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um Schäden am Messer zu vermeiden, zudem besteht eine erhöhte Verletzungsgefahr beim Hantieren mit dem Messer in der Spülmaschine.
- 3. Das Messer ist aus rostfreiem Edelstahl. Wischen Sie es mit einem leicht angefeuchtetem Tuch ab. Bitte gehen Sie beim Reinigen besonders vorsichtig vor.



Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!

Messer/Innenseite Gerät

4. Gelegentlich sollten Sie das Gerät auch hinter dem Messer reinigen. Zur Entnahme des Messers drehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn mit einer Vierteldrehung auf (s. Abb.).
5. Nehmen Sie das Messer vorsichtig heraus und waschen Sie es von Hand mit Wasser unter Zusatz von Spülmittel ab.
6. Lassen Sie das Messer nicht längere Zeit liegen, insbesondere im Spülwasser, um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden.
7. Wir empfehlen, das Zahnrad auf der Rückseite des Messers bei Bedarf mit etwas Vaseline zu fetten.
8. Das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch oder Pinsel reinigen.
9. Das Einsetzen des Messers geschieht in umgekehrter Reihenfolge. Der Innenraum muss trocken sein, bevor das Messer wieder eingesetzt wird.
10. Drehen Sie die Schraube im Gegenuhrzeigersinn mit einer Vierteldrehung zu.
11. Setzen Sie den Schlitten wieder auf die Schlittenführung.
12. Zur Platz sparenden Aufbewahrung (z. B. in einer Schublade) können Sie den Schlitten und den Resthalter abnehmen und die Schlittenführung hochklappen.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND****UNOLD AG**Mannheimer Straße 4
68766 HockenheimKundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZMENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch**POLEN**Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. Do not clean the slicer in a dish-washer.
9. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
10. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
11. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
12. Always use the slicer on a level and uncluttered surface.
13. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
14. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
15. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage.
16. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
17. Never carry the slicer by the lead cable.
18. Use the slicer only indoors.
19. Children are not aware of the risks resulting from electrical appliances and cutting tools. Therefore the slicer must not be used by children.
20. In order to avoid injuries, the rest holder has to be placed on the carriage, as soon as the food is small enough to place the rest holder.
21. Always use the rest holder for slicing of small pieces of food.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

22. The appliance must not be used for any other than the provided purpose. Only use it for cutting food, that does not contain bones or any other hard parts.
23. After use of the slicer and before cleaning it, pull the plug out of the socket and adjust the cutting width to 0.
24. Please avoid any contact between the power cord and the knife or any other sharp edges.
25. The knife is very sharp, be very cautious when cleaning it!
26. Inexpert handling and repairs may entail serious risks to the user. Repairs should only be performed by our after sales service.
27. The slicer is provided for domestic use and is not suitable for commercial use. Only use it for slicing household quantities.
28. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
29. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
30. Never open the casing of the slicer. There is danger of electric shock.
31. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



**Caution! The knife is very sharp, risk of injuries!
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check the appliance for damage. If the appliance shows visible signs of damage, do not operate it. Contact our customer service organisation instead.

3. Before using the appliance for the first time, wipe it with a damp cloth (see chapter Cleaning)
4. Place the slicer on a flat, clean, solid, and dry surface.
5. Mount both parts of the carriage (1a/b).
6. Insert the carriage into the guide (4). Hold it at a right angle and then tilt it downward.
7. Place the rest holder (2) on the carriage.
8. Put the plug into a power socket as per rating label.
9. Adjust the desired cutting thickness from 0–15 mm by turning the wheel (7).

OPERATION

1. Place the food to be sliced on the carriage and press it slightly against the rebate plate. The food must not contain any bones or other hard components.
2. The appliance disposes of a safety lock. Press simultaneously the unlocking device button (6) and the ON/OFF button (5). The motor starts and you can start slicing.
3. Push the carriage slowly against the rotating knife.
4. As soon as there is only a small part of food left, you have to use the rest holder to avoid injuries. The appliance must not be used without carriage and rest holder.
5. The knife rotates as long as both buttons are pressed down. Release both switches to stop the machine and wait until the knife has stopped rotating.
6. When you have finished, adjust the thickness to „0“. Make sure that you turn the slice thickness adjustment wheel back until you feel a distinct resistance. Only then is the setting “0” reached.
7. Please clean the appliance and in particular the knife immediately after cutting fat food (e.g. cold meat, cheese etc.)



Caution! The knife is very sharp, risk of injuries!

CLEANING AND CARE



Unplug the machine before cleaning it.

Do not immerse the machine in water or any other liquid nor clean it under running water.

1. Wipe the appliance with a damp cloth. Do not use any scouring agents.
2. The knife is made of stainless steel. Just wipe it with a damp cloth. Please be very careful when cleaning the knife.



Caution: The knife is very sharp.

3. From time to time you should also clean the space behind the knife. First remove the carriage by tilting it up and removing it from the guide. Then turn the screw in the middle of the knife clockwise (see picture).
4. Take out the knife very carefully and clean it by hand in warm water with a drop of a washing-up liquid.
5. Do not leave the knife in the water in order to reduce the risk of injuries. Reinstall it directly after cleaning.
6. We recommend to grease the tooth wheel at the backside of the knife from time to time with some Vaseline.
7. Clean the housing behind the knife with a dry cloth or a soft brush.
8. Install the knife in reverse order. The interior must be dry before inserting the knife.
9. Turn the screw counterclockwise until it clicks in.
10. Place the carriage on the carriage conduit.
11. For space saving storage (e.g. in a drawer) you can take off the carriage and then fold up the carriage guide.

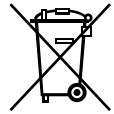


GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (Only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
7. Ne jamais plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Ne pas mettre la trancheuse au lave-vaisselle.
9. Ne jamais manipuler l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
11. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
12. Toujours placer la trancheuse sur une surface bien dégagée et plane.
13. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
14. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
15. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet.
16. Pour débrancher la trancheuse toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
17. Ne pas tirer sur le cordon pour déplacer le socle.
18. Ne pas utiliser la trancheuse en plein air.
19. Les enfants ne connaissent pas les dangers par l'utilisations des appareils électriques ou coupants. Ne laissez jamais les enfants utiliser la trancheuse.
20. Ne jamais immerger la trancheuse dans l'eau ou dans un autre liquide.
21. Pour éviter des coupures il faut toujours utiliser le poussoir, si les aliments sont assez petit pour le mettre sur le chariot.

22. Pour couper des petits morceaux utilisez toujours le poussoir.
23. Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre but que prévu. La trancheuse n'est prévue que pour couper des aliments convenables, en particulier des aliments contenant des os ou des parties dures.
24. Après avoir utilisée la trancheuse et avant de la nettoyer, débrancher la fiche de la prise de courant et tournez l'épaisseur de coupe dans la position zéro.
25. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation ou d'autres bord tranchants. Le couteau est très tranchant. Soyez prudent en le nettoyant!
26. La trancheuse est un appareil de ménage et n'est pas prévue pour une utilisation commerciale. Ne jamais utiliser l'appareil pour des quantités excédant les besoins d'un ménage.
27. Les réparations inexpertes puissent résulter dans des dangers pour l'utilisateur. En cas de défauts veuillez contacter notre service après-vente.
28. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
29. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le nettoyer.
30. Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais ouvrir le bloc moteur du trancheuse.
31. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.



Mise en garde : Le couteau est très coupant, danger de lésions! N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Avant d'utiliser l'appareil essuyez-le avec un chiffon humide (voir chapitre Nettoyage).
4. Placez la trancheuse sur une surface plate, propre, solide et sèche. Insérez le chariot (1a/b) dans le guidage (f) en le tenant dans un angle droit. Puis poussez-le en bas.
5. Placez le poussoir (2) sur le chariot.
6. Mettez la fiche dans une prise de courant selon la plaque signalétique.
7. Choisissez l'épaisseur de 0 à 15 mm en tournant la roue (7).

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

1. Placer les aliments sur le chariot et pressez-les légèrement contre la machine. Les aliments ne doivent pas contenir des os ou d'autres parties dures.
2. La machine dispose d'une serrure de sécurité. Donc il faut presser en même temps l'interrupteur (6) et le bouton MARCHE/ON (5). Le moteur se met en marche en vous pouvez couper les aliments.
3. Poussez le chariot légèrement en arrière contre le couteau tournant.
4. Servez-vous toujours du poussoir à charcuterie, si les aliments sont devenus plus petits. Ne jamais utilisez l'appareil sans le poussoir et le chariot sauf si la forme de l'aliment à trancher l'empêche.
5. Le couteau se tourne tant que l'interrupteur et le bouton sont est pressés. Pour arrêter, relâchez l'interrupteur et le verrou.
6. Après avoir fini de couper veuillez ajuster l'épaisseur de coupe à „0“. Assurez-vous de tourner la molette de réglage de l'épaisseur de la tranche jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance distincte. Ce n'est qu'alors que le réglage «0» est atteint.
7. Pour des raisons hygiéniques, nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après avoir coupé des aliments gras (p.e. charcuterie, fromage)! Voir chapitre Nettoyage.



Mise en garde : Le couteau est très coupant, danger de lésions!

NETTOYAGE



Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne jamais le nettoyer sous l'eau courante.

1. Essayez l'appareil avec un chiffon humide sans utilisant des produits récurants.
2. Le couteau est fait de l'acier inox. Essayez-le avec un chiffon humide. Soyez très prudent en nettoyant le couteau.



Attention: Le couteau est très coupant!

3. Nous recommandons de nettoyer de temps en temps l'espace derrière le couteau. Enlevez d'abord le chariot
4. Puis insérez l'outil dans le centre du couteau et tournez-le dans les sens des aiguilles (voir photo).
5. Enlevez le couteau avec prudence et nettoyez-le dans l'eau chaude avec un peu de lessive.
6. Ne laissez pas le couteau pour longtemps dans l'eau pour réduire le risqué de lésions.
7. Nettoyez l'espace derrière le couteau avec une chiffon sec ou une brosse souple.
8. Nous recommandons de graisser la roue dentée derrière le couteau de temps en temps avec un peu de vaseline.
9. Remontez le couteau immédiatement après de l'avoir nettoyé dans l'ordre inverse. L'espace intérieur doit être sec avant de monter le couteau. Tournez l'outil contre les sens des aiguilles.
10. Remettez le chariot.
11. Pour garder l'appareil vous pouvez enlever le chariot et plier l'appareil, p. e. pour le garer dans un tiroir.

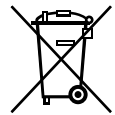


CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De allesnijder mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
9. De allesnijder mag niet in de vaat-wasser worden gereinigd.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
13. Gebruik de allesnijder steeds op een vrij en vlak oppervlak.
14. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
15. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
16. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging.
17. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
18. Draag de allesnijder niet aan het snoer.
19. Gebruik de allesnijder uitsluitend in binnenruimten.
20. Kinderen beseffen niet de gevaren die bij ondeskundig gebruik van elektrische apparaten en snijgereedschap kunnen ontstaan. De allesnijder hoort daarom niet in de handen van kinderen.
21. Om snijwonden te voorkomen dient de restenhouder op de glijlede te worden geplaatst zodra het snijgoed zo klein wordt dat het erop past.
22. Voor het snijden van reststukken altijd de resthouder gebruiken.
23. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van hiervoor geschikte levensmiddelen, het mag niet voor andere doeleinden

worden gebruikt. Geschikte levensmiddelen mogen geen botten of andere harde componenten bevatten.

24. Na het gebruik van de allesnijder en voordat u deze schoonmaakt, trek de netstekker uit het stopcontact en zet de snijbreedte op 0.
25. De aansluitkabel a.u.b. niet over het mes of andere scherpe kanten brengen. Het mes is zeer scherp! Wees voorzichtig bij het schoonmaken!
26. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Laat daarom reparaties uitsluitend door onze centrale klantenservice doorvoeren.
27. De allesnijder is een huishoudelijk apparaat en is niet geschikt voor het commercieel gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor de verwerking van in het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.
28. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
29. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
30. Open in geen geval de behuizing van de allesnijder. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
31. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Pas op! Het mes is zeer scherp, verwondingsgevaar!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking! Controleer of alle onderdelen voorhanden zijn.
2. Veeg het apparaat voor het eerste gebruik met een vochtige doek af (zie ook paragraaf Reiniging)
3. Plaats het apparaat op een glad, schoon, stabiel en droog oppervlak.
4. Steek de twee onderdelen van de slede (1a/b).
5. Zet de slede op de sledegeleiding (4). Plaats hiervoor de slede in een rechte hoek tegen de sledegeleiding en klap de slede naar beneden.
6. Zet de restenhouder (2) op de slede.
7. Steek de netstekker in het stopcontact.
8. Stel de gewenste snijbreedte (0–15 mm) aan het instelwiel (7) in.

BEDIENING VAN DE ALLESSNIJDER

1. Het snijgoed op de slede leggen en licht tegen de aanslagplaat drukken. Het snijgoed mag geen botten of andere harde componenten bevatten.
2. Het apparaat is voorzien van een inschakel-beveiliging. Druk tegelijk met de linkerhand op de ontgrendelingsschakelaar (6) en de AAN/UIT-schakelaar (5). De motor start en u kunt nu snijden.
3. Schuif de slede met het snijgoed langzaam tegen het draaiende mes.
4. Zodra het snijgoed kleiner is geworden, dient de restenhouder te worden gebruikt. Het apparaat mag niet zonder slede of restenhouder worden gebruikt, tenzij de grootte en de vorm van het snijgoed laten het gebruik van slede en restenhouder niet toe.
5. Het rondmes draait zolang op de beide schakelaars wordt gedrukt. Om te stoppen beide schakelaars loslaten en wachten totdat het rondmes volkomen tot stilstand is gekomen.
6. Na het snijden de snijbreedte voor de veiligheid op „0“ zetten. Zorg ervoor dat u het instelwiel voor de snijdikte terugdraait totdat u een duidelijke weerstand voelt. Pas dan wordt de instelling „0“ bereikt.
7. Na het snijden van vethoudend snijgoed (bijv. worst, kaas) om hygiënische redenen het apparaat en in het bijzonder het mes het beste onmiddellijk schoonmaken! (Zie paragraaf Reiniging).



Pas op! Het mes is zeer scherp, verwondingsgevaar!

REINIGING



Voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken.

Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen en nooit onder stromend water houden.

1. Veeg het apparaat met een weinig nat gemaakte doek af. Gebruik a.u.b. geen schuurmiddel.
2. Het mes is van roestvrij edelstaal. Let op: Het mes is zeer scherp! Veeg het mes met een weinig nat gemaakte doek af.



Ga daarom a.u.b. bij het reinigen bijzonder voorzichtig te werk.

3. Van tijd tot tijd moet u het apparaat ook achter het mes schoonmaken. Om het mes eruit te nemen, draai de vastzetschroef een kwartslag met de klok mee.
4. Neem het mes voorzichtig eruit en was het mes met de hand met water en een beetje afwasmiddel af.
5. Laat het mes niet langere tijd liggen, in het bijzonder niet in het afwaswater, om verwondingsgevaar te voorkomen.
6. Wij adviseren om het tandwiel op de achterkant van het mes indien nodig met een beetje vaseline in te vetten.
7. De behuizing achter het mes met een droge doek of een kwast reinigen.
8. Het inzetten van het mes geschiedt in de omgekeerde volgorde. De binnenruimte moet droog zijn voordat het mes weer wordt gemonteerd.
Zet de schroef weer vast door deze een kwartslag tegen de klok in te draaien.
9. Zet de slede weer op de sledegeleiding.
10. Voor ruimtebesparende opberging (bijv. in een schuiflade) kunt u de slede en de restenhouder afnemen en de sledegeleiding omhoog klappen.

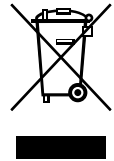


GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. L'affettatrice non deve entrare in contatto con acqua né con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
9. L'affettatrice non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
12. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
13. Utilizzare l'affettatrice sempre su superfici libere e piane.
14. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
15. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
16. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito vano avvolgicavo.
17. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
18. Non afferrare l'affettatrice dal cavo di alimentazione.
19. L'affettatrice è destinato solo a un uso interno.
20. I bambini non sono in grado di comprendere del tutto i pericoli derivanti dall'uso inadatto di dispositivi elettrici e di apparecchio da taglio. Tenere quindi l'affettatrice lontano dalla portata dei bambini.
21. Per evitare ferimenti da taglio, lo spingi fetta deve essere posizionato sul carrello, non appena il prodotto da affettare raggiunga la dimensione tale da essere contenuta nel carrello.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL
22. Per tagliare piccoli pezzi di prodotto utilizzare sempre lo spingi fetta.
 23. L'apparecchio è destinato al taglio di alimenti adatti a essere affettati e non deve essere utilizzato per finalità diverse.
 24. Gli alimenti da affettare non devono contenere ossa o altri ingredienti duri.
 25. Dopo aver utilizzato l'affettatrice e prima di provvedere alle operazioni di pulizia, togliere la spina dalla presa di corrente e impostare lo spessore di taglio su 0.
 26. Il cavo di connessione non deve passare sopra la lama o ad altri angoli taglienti. La lama è molto affilata! Si presti attenzione durante le operazioni di pulizia!
 27. Riparazioni inappropriate possono comportare pericoli considerevoli per gli utilizzatori. Si consiglia quindi di fare eseguire le riparazioni esclusivamente dal nostro servizio centrale clienti.
 28. L'affettatrice è un apparecchio per la lavorazione di quantitativi alimentari di uso domestico e non è adatta a un utilizzo commerciale.
 29. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
 30. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
 31. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'affettatrice. Pericolo di scossa elettrica.
 32. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Attenzione! La lama è molto affilata. Pericolo di taglio!
Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento! Verificare che vi siano tutti i componenti.
2. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido (vedi anche capitolo Pulizia).
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita, stabile e asciutta.
4. Unire le due parti del carrello seguendo (1 a/b). Posizionare il carrello sulla guida (4), accostando l'angolo destro sulla guida e ribaltandolo verso il basso.
5. Posizionare lo spingifetta (2) sul carrello.
6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Impostare lo spessore di taglio desiderato (0–15 mm) ruotando la manopola di regolazione (7).

UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE

1. Mettere il prodotto da affettare sul carrello e spingerlo leggermente verso la piastra di arresto. Il prodotto da affettare non deve contenere né ossa né ingredienti duri.
2. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione sicura. Premere contemporaneamente con la mano sinistra il pulsante di sblocco (6) e l'interruttore di ACCESO/SPENTO (5). A questo punto il motore si accende e si può cominciare ad affettare.
3. Spingere il carrello con il prodotto da affettare lentamente verso la lama in funzione.
4. Quando le dimensioni del prodotto da affettare si riducono, è necessario usare lo spingifetta. L'apparecchio non deve essere utilizzato senza carrello o senza spingifetta, a meno che la dimensione e la forma del prodotto lo rendano inevitabile.
5. La lama ruota finché i due pulsanti rimangono premuti. Per arrestare la lama, lasciare andare entrambi i pulsanti e attendere che la lama si sia fermata del tutto.
6. Dopo aver completato l'operazione di affettatura, per scurezza impostare lo spessore di taglio sullo 0. Assicuratevi di girare indietro la rotella di regolazione dello spessore della fetta finché non senti una netta resistenza. Solo allora viene raggiunta l'impostazione "0".
7. Dopo aver tagliato prodotti grassi (p.e.: affettati, formaggio) si consiglia di pulire subito soprattutto la lama (vedi capitolo Pulizia) per tività igienici.



Attenzione!

La lama è molto affilata. Pericolo di taglio!

PULIZIA



Prima di effettuare la pulizia togliere la spina dalla presa di corrente.

Per nessun motivo immergere l'apparecchio in acqua o in un altro liquido e mai tenerlo in acqua corrente.

1. Pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
2. La lama è in acciaio inox.



Attenzione: la lama è molto affilata!

3. Pulire la lama con un panno leggermente umido. Si invita a effettuare la pulizia con la massima cautela.
4. Di tanto in tanto è necessario pulire anche la parte dell'apparecchio che si trova dietro la lama. Per estrarre la lama, ruotare per un quarto di giro la vite di fissaggio in senso orario.
5. Togliere la lama con cautela e lavarla a mano con acqua e detersivo. Non lasciare la lama in acqua e detersivo.
6. Non lasciare appoggiata la lama a lungo, soprattutto nell'acqua per il lavaggio, per evitare pericoli di ferimento.
7. In caso di bisogno, consigliamo di oliare la ruota dentata sul retro della lama con un po' di vaselina.
8. Pulire il corpo dietro la lama con un panno o un pennello asciutto.
9. L'inserimento della lama avviene seguendo la procedura inversa. Prima di reinserire la lama, l'interno deve essere asciutto. Ruotare la vite per un quarto di giro in senso antiorario.
10. Riposizionare il carrello sulla guida.
11. Per risparmiare spazio (per esempio in un cassetto) è possibile estrarre il carrello e lo spingifetta e ripiegare la guida verso l'alto.

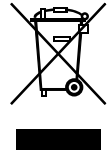


NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. El equipo no debe estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, la base deberá estar seca previo a utilizarla nuevamente.
9. El equipo no debe limpiarse en el lava-vajillas.
10. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
13. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada y plana.
14. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
15. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
16. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para ello en la parte inferior de la base.
17. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
18. No transporte el equipo por el cable de alimentación.
19. Utilice el equipo únicamente en el interior.
20. Los niños no identifican el peligro que entraña el manejo inadecuado de aparatos eléctricos y de herramientas de corte. Es conveniente, por ello, mantener el cortafiambres fuera de su alcance.
21. Para evitar lesiones, coloque el empujador de alimentos sobre el carro deslizante cuando el producto cortado sea muy pequeño.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL
22. Para cortar los últimos trozos utilice siempre el empujador de alimentos.
 23. El aparato está indicado sólo para cortar alimentos y no se recomienda su uso para otros fines. No corte alimentos con hueso o partes duras.
 24. Después de usar, desconecte el aparato antes de limpiarlo, saque el enchufe de la toma de corriente y gire el regulador del grosor de corte hasta la posición "0".
 25. Aleje el cable de conexión de el equipo u otros extremos afilados. La cuchilla está muy afilada. Tenga cuidado durante la limpieza.
 26. La reparación inadecuada del aparato puede entrañar graves peligros para el usuario. Lleve a reparar el aparato únicamente a nuestras centrales de servicio al cliente.
 27. El cortafiambres es un aparato doméstico no indicado para uso industrial.
 28. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes u otras marcas.
 29. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
 30. No abra la carcasa dal cuchilla bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
 31. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

**Atención:****Riesgo de lesiones: la cuchilla está muy afilada.****De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.**

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y seguros de transporte, si los hubiera. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia! Verifique que están todas las piezas.
2. Antes de usar, limpie el aparato con un trapo húmedo (véase apartado Limpieza)
3. Coloque el aparato en una superficie estable, lisa y seca.
4. Una las dos piezas del carro tal (1a/b). Coloque el carro en la guía corredera (4). Para ello, coloque el carro en la guía corredera en ángulo recto y presione para encajarlo.
5. Coloque el empujador (2) de alimentos en el carro.
6. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
7. Ajuste con el regulador el grosor (7) de corte deseado (0–15 mm).

MANEJO DEL CORTAFIAMBRES

1. Coloque el alimento en el carro móvil y presiónelo suavemente contra la placa de tope. El alimento no debe contener huesos u otras partes duras.
2. El aparato está provisto de un pulsador de seguridad. Presione con la mano izquierda y de manera simultánea el interruptor de desbloqueo (6) y el interruptor ON/OFF (5). El motor entra en funcionamiento y puede comenzar a cortar.
3. Deslice el carro móvil con el alimento y empújelo suavemente contra la cuchilla.
4. Utilice el empujador en el momento en que el alimento sea pequeño. Utilice siempre el carro y el empujador de alimentos, a no ser que el producto que se vaya a cortar sea excesivamente grande.
5. La cuchilla circular se pone en movimiento al presionar ambos interruptores. Una vez terminado el proceso de corte, suelte el interruptor y la palanca y espere hasta que la cuchilla circular se haya detenido por completo.
6. Después de usar, gire el regulador del grosor de corte a la posición "0" por seguridad. Asegúrese de girar la rueda de ajuste del grosor del corte hacia atrás hasta que sienta una resistencia clara. Sólo entonces se alcanza el ajuste "0".
7. Tras cortar alimentos grasos (p. ej. embutido, queso), limpie el aparato y en especial la cuchilla preferiblemente de inmediato, por razones de higiene.



Atención:

Riesgo de lesiones: la cuchilla está muy afilada

LIMPIEZA



Desenchufe el aparato siempre antes de limpiarlo.

Nunca sumerja el aparato en agua u otros fluidos ni lo coloque bajo el grifo.

1. Limpie el aparato con un trapo húmedo. No utilice productos abrasivos.
2. La cuchilla es de acero inoxidable.



Atención: La cuchilla está muy afilada.

3. Límpiela con un trapo húmedo. Tenga cuidado mientras la limpia.
4. De vez en cuando es necesario limpiar el aparato por detrás de la cuchilla. Para extraer la cuchilla afloje el tornillo girando un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.
5. Saque la cuchilla con cuidado y fríéguela a mano con detergente.
6. Para evitar lesiones, no deje la cuchilla en agua mucho tiempo.
7. En caso necesario, se recomienda engrasar la rueda dentada por la parte trasera de la cuchilla con algo de vaselina.
8. Limpie la carcasa detrás de la cuchilla con un paño seco o con un pincel.
9. Coloque la cuchilla siguiendo los mismos pasos al contrario. El espacio interior debe estar seco antes de volver a colocar la cuchilla. Apriete el tornillo girando un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj.
10. Coloque de nuevo el carro en la guía corredera.
11. Para ahorrar espacio al guardarlo (p.ej. en un cajón) puede quitar el carro y el empujador de alimentos y doblar hacia arriba la guía corredera.

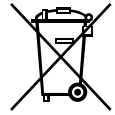


CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



6. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą lub innymi płynami. Jeżeli jednak to się zdarzy, części muszą być całkowicie wysuszone przed ponownym użyciem.
7. Przed rozgrzaniem należy rozwiązać całkowicie kabel, tak aby nie miał kontaktu z gorącymi częściami.
8. W trakcie pracy urządzenia nigdy nie dotykać gorących płyt grilla - niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli urządzenie jest gorące dotykać tylko uchwyty.
9. Przed użyciem proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
10. Uwaga: nóż jest bardzo ostry, niebezpieczeństwo zranienia!
11. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw mogących wyniknąć z użycia urządzeń elektrycznych i tnących. Krajalnica nie mogą obsługiwać dzieci.
12. Krajalnica nie może być zanurzona w wodzie lub innych płynach.
13. Włóż wtyczkę tylko do gniazdka z napięciem 220–240 V~ i z uziemieniem.
14. Aby zapobiec zranieniu się przy cięciu, dociskacz produktów musi być osadzony na przewodnicy jak tylko produkt cięty jest na tyle mały, że pasuje na sanki.
15. Do krojenia resztek zawsze używać dociskacza do produktów.
16. Urządzenie jest przystosowane do cięcia produktów które się do tego nadają i nie może być użyte do innego celu. Nadające się produkty nie mogą mieć kości lub innych twardych części. Po użyciu krajalnicy i przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i ustaw szerokość cięcia na 0.
17. Kabel zasilający nie może być przeprowadzony poprzez nóż lub inne ostre kanty. Nóż jest bardzo ostry. Zachowaj ostrożność przy czyszczeniu.
18. Poprzez nieprawidłowe naprawy mogą powstać zagrożenia dla użytkownika. Przeprowadzaj dlatego naprawy tylko w naszym centralnym serwisie.
19. Krajalnica jest urządzeniem do użytku domowego, do przerobu niedużych ilości i nie jest przewidziana do pracy przemysłowej.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

20. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.



**Uwaga: nóż jest bardzo ostry.
W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE I UŻYCIĘ

1. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i sprawdź, czy wszystkie pojedyncze części zostały dostarczone.
2. Przed pierwszym użyciem przemyj urządzenie wilgotną ściereczką (patrz rozdział „Czyszczenie“).
3. Ustaw urządzenie na płaskiej, czystej, stabilnej i suchej powierzchni.
4. Złóż obie części sanek zgodnie z rysunkiem (1a/b).
5. Umieść sanki na prowadnicy sanek. W tym celu wprowadź sanki w szynę po prawej stronie prowadnicy do sanek (4) i po lewej stronie mocno nacisnąc.
6. Umieść dociskacz produktów na sankach i ustaw misę wyłapującą po lewej stronie pod sankami.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka.
8. Ustaw żadaną szerokość cięcia (0–15mm) poprzez przekręcenie koła nastawiającego (7).

OBŚLUGA KRAJALNICY

1. Połóż produkt do krojenia na sankach i dociśnij lekko do ściany krajalnicy. Produkt nie może mieć kości lub innych twardych części.
2. Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed uruchomieniem. Naciśnij jednocześnie lewą ręką włącznik zwalniający (6) oraz włącznik EIN/AUS (5, włącz/wyłącz). Silnik zacznie pracę i można kroić.
3. Przesuń sanki z produktem powoli w kierunku działającego noża.
4. Jak tylko produkt będzie mniejszy, trzeba użyć dociskacza produktów. Urządzenie nie może być użyte bez sanek lub dociskacza produktów, chyba, że wielkość i kształt produktu nie pozwolą na ich użycie. Nóż działa dopóki oba włączniki są naciśnięte. Aby zatrzymać należy puścić włączniki i poczekać, aż okrągły nóż całkowicie się zatrzyma.
5. Po zakończeniu krojenia ustaw szerokość cięcia na „0“. Upewnij się, że obracasz pokrętko regulacji grubości plasterków z powrotem, aż poczujesz wyraźny opór. Dopiero wtedy osiągnane jest ustawienie „0“.

6. Po zakończeniu krojenia tłustych produktów (np. kiełbasa, ser), z powodów higienicznych, urządzenie i w szczególności nóż najlepiej od razu umyć (patrz rozdział „Czyszczenie“).



Uwaga: nóż jest bardzo ostry.

CZYSZCZENIE



Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach i nie trzymać pod bieżącą wodą.

1. Umyj urządzenie lekko wilgotną ściereczką. Nie używaj proszków do szorowania.
2. Nóż jest z nierdzewnej stali szlachetnej.



Uwaga: nóż jest bardzo ostry.

3. Umyj go lekko wilgotną ściereczką. Proszę być bardzo ostrożnym podczas mycia.
4. Od czasu do czasu należy również umyć tylną stronę noża. Aby ściągnąć nóż przekręć o 1/4 obrotu śrubę mocującą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz rysunek).
5. Zdejmij ostrożnie nóż i umyj go ręcznie wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Proszę nie zostawiać noża w wodzie. Nie zostawiaj noża na dłużej w pozycji leżącej, w szczególności w wodzie, aby zapobiec niebezpieczeństwu skaleczenia.
6. Zalecamy, aby w razie konieczności natłuścić wazeliną koło zębate noża.
7. Obudowę za nożem umyć wilgotną ściereczką lub pędzlem.
8. Założenie noża następuje w odwrotnej kolejności. Wewnętrzna część obudowy musi być sucha, zanim nóż zostanie ponownie założony. Przekręć o 1/4 obrotu śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
9. Nałóż ponownie sanki na prowadnicę.
10. Aby oszczędzić miejsce podczas przechowywania (np. w szufladzie) można zdjąć sanki oraz dociskacz produktów i złożyć prowadnicę sanek.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać założeń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



UNOLD ©

Aus dem Hause

UNOLD®