



Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHFS02
MULTI-PURPOSE ELECTRIC FOOD SLICER

Congratulations on purchasing the Russell Hobbs Multi-Purpose Electric Food Slicer. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS MULTI-PURPOSE ELECTRIC FOOD SLICER

- Slices roasts, biltong, cheese, cold meats, vegetables, fruits, breads, and much more
- Slice potatoes thin for chips and thick for casseroles
- Food grip with feed table for safe slicing
- Suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts (cold meats)
- Easy slide action for effortless slicing
- Adjustable slice thickness: 0mm to 15mm (● on adjusting knob indicates a slice thickness of 15mm)
- Convenient food grip
- Tilted trolley for easy cleaning
- Metal body for added hygiene
- On/Off switch with Power-On indicator light
- Can pause/stop mid operation
- Switch recessed to avoid accidental use
- Suction feet for added stability
- 180W
- For domestic use only
- 1 year warranty

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

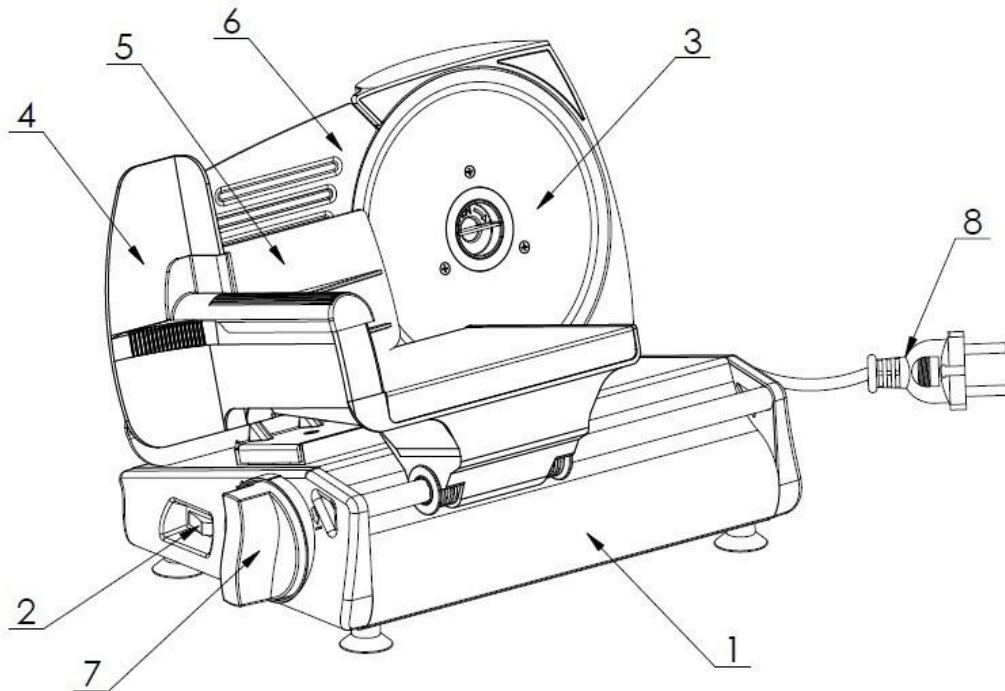
1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.

3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user. No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper/incorrect use of the slicer.
4. Always ensure the device is safely set up or installed before you start to use it.
5. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
6. Avoid any contact with moving parts.
7. Close adult supervision is required when any appliance is used near or by children or mentally disabled people.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. 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 damp.
12. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
13. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
14. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock. (Use the slicer with the supplied accessories only).
15. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
16. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
17. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
18. Make sure that the cord does not touch sharp-edged objects/surfaces.

19. Do not allow the cord to become trapped and do not wind it around the food slicer.
20. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
21. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
22. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
23. DO NOT carry the appliance by the power cord.
24. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning. Do not leave the slicer unattended if it can be switched on and operated.
25. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
26. Ensure that the switch is in the "OFF" or "0" position after each use.
27. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
28. The slicer should always be used with the feed table and food grip 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 frozen food.
29. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
30. Switch the slicer "OFF" before using knives or sharp objects around the machine.
31. Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote control system.
32. This device is intended exclusively for slicing normal household foods. The food must be thawed, unpackaged, and boneless before it can be sliced using the device. Any unintended usage or modification to the equipment shall be considered to be improper use and could give rise to considerable dangers.

33. PLEASE NOTE: The blade is very sharp and should be handled with extreme care. Always unplug the unit and ensure that the blade has come to a full stop before handling the blade. Only handle the blade using the blade lock.

PARTS DIAGRAM



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Appliance | 5. Food grip |
| 2. On/Off switch | 6. Food support plate |
| 3. Cutting blade with blade lock | 7. Knob for adjusting slice thickness |
| 4. Feed table | 8. Plug |

BEFORE FIRST USE

Before using this unit, please read these instructions carefully. Save this manual and pass it on to the next user.

Carefully take the slicer out of its packaging. Remove all the packaging material and keep it together with the box. Please ensure to safely store or discard the protective

packaging and wrappings immediately. It is important to keep these away from babies, infants and children for safety purposes.

Clean the slicer before it comes into contact with any food. (refer to section “Cleaning and Maintenance”)

ASSEMBLY OF THE CUTTING BLADE

1. Ensure that the appliance is unplugged from the electrical outlet.
2. Use the key supplied or a coin to loosen the screw in the centre of the blade.
3. Turn the screw in the direction of the arrow.
4. Carefully take off the blade, using hand gloves (or oven-gloves) for protection.
5. After cleaning, tighten the blade with the left-screw in the opposite direction of the arrow.

SETTING UP THE FOOD SLICER

1. Set up the slicer on a firm, non-slip surface close to an electrical socket.
2. Unwind the required length of cord, and insert the plug into the electricity socket.
3. Push the food grip on to the feed table.

RUNNING THE FOOD SLICER

1. Move the feed table back and forth a few times to make sure that it slides freely without obstructions or difficulty. Check that the blade is tightly screwed on (refer to instructions given in “Assembly of the Cutting Blade” below).
2. Place the food to be sliced on to the feed table and lightly press the food to be sliced with the food grip against the food support plate.
3. Select the required slice thickness by turning the thickness adjusting knob. Turn it clockwise for thinner slices and counter-clockwise for thicker slices. The slice thickness ranges from 0mm to 15mm. Never touch the blade while the slicer is operating because it will cause injury!
4. Always use the food grip when possible. Press forward the piece of food to be sliced by using the food grip.
5. Switch the device on by pressing the “ON” button and, while lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade. The cutting blade is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts.

6. To pause/ stop in mid operation – press the “OFF” button and wait for the cutting blade to come to a complete standstill.

7. For your safety, the slicing thickness knob must be returned to the “P” setting after each use, and switch the power button to “OFF” or “0” position and unplug.

CAUTION: Use the slicer only for slicing normal household foods. Do not use the slicer for slicing deeply-frozen foods, bones, and foods with large seeds or for slicing packaged foods.

Note: The cutting blade continues to rotate after the slicer has been switched off. (Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.)

CAUTION: To safeguard your fingers, always use the feed table and the food grip when it is possible. This may not be possible when slicing large or awkward shaped foods – please be very careful should this be the case to prevent possible injury.

REMOVING THE CUTTING BLADE

1. To stop the slicer, use the On/Off switch. Wait for the blade to stop spinning before placing more food on the feed table.
2. Rotate the blade lock clockwise from the blade centre and then pull out the blade. When taking out the blade make sure that you handle it by the centre for safety purposes.

HANDY HINTS AND TIPS

- To slice meats wafer thin, freeze them thoroughly for 2 to 4 hours before slicing.
- Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture like fish and thin steaks are often difficult to slice.
- To make preserves, the slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit.

Hot Roasts: Beef, Pork, Lamb or Ham:-

- When slicing warm boneless roasts, remove them from the oven at least 15 to 20 minutes before slicing.
- If the roast is very big, cut it to fit the food tray. If the roast is tied, remove the strings one by one before cutting, as the relevant string gets near to the blade.
- NOTE: Always turn the food slicer to the “OFF” or “0” position before removing the strings from roasts.

Cheese:-

- Chill cheese thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist while chilling.
- After slicing but before serving, let the cheese reach room temperature as this enhances the natural flavour.

Cold Cuts (cold meats):-

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

Vegetables and Fruits:-

- Your slicer is able to create “made to order” slicing of many vegetables and fruits. Give your favourites a try - potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), squash, pineapples and cucumbers. Potatoes may be sliced thick for casseroles or thin for chips.
- Always ensure that any hard areas, such as the top of pineapples are cut off before slicing with your Food Slicer.

Breads, Cakes and Cookies:-

- Freshly baked bread should be cooled before slicing.
- Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake.
- For wafer-like cookies, chill the dough in the refrigerator in advance and slice as desired.

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Ensure that the On/Off switch is set to the “OFF” or “0” position.
- It is much easier to clean the accessories directly after they have been used. Wash them in warm, soapy water, rinse and dry well.
- The body of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Do not let water enter the appliance.

- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the slicer in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry a clean, dry, soft cloth.
- The motor is permanently lubricated, and does not require oil.
- 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 and cutting blade.
- Remove the food grip and clean it in warm, soapy water. (DO NOT CLEAN USING A DISHWASHER!) Wipe the housing and feed table using a slightly damp cloth. Do not use any cleaning powders, scouring pads or hard brushes.
- Wipe the feed table using a slightly damp cloth. Do not use any cleaning powders, scouring pads or hard brushes.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.
- Replace the orange blade 'saver' on to the blade.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

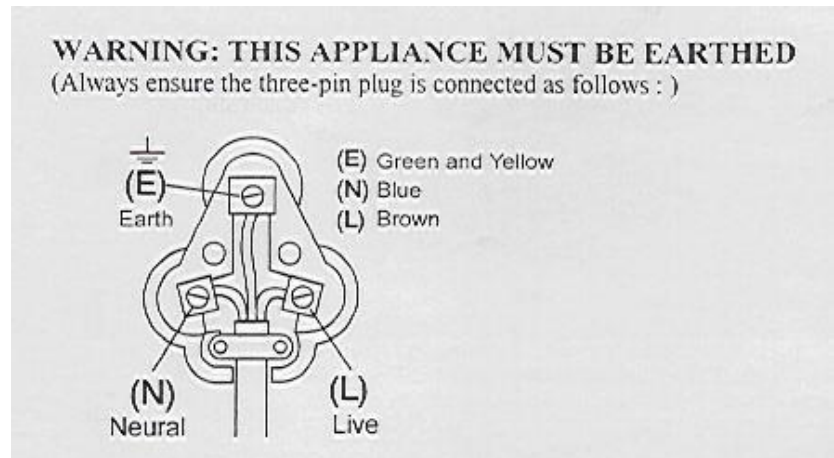
This unit is designed to operate on 230V-240V current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth

Blue = Neutral

Brown = Live



IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Home of Living Brands (Pty) Limited warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com

011 490-9600 (Jhb)

031 792-6000 (Dbn)

021 552-5161 (CT)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellhobbsSA

Parabéns por ter comprado o Fatiador de alimentos eléctrico multifuncional da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DO FATIADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL DA RUSSELL HOBBS

- Corta carne assada, tiras, queijo, carnes frias, vegetais, frutas, pães e muito mais
- Corta batatas finas para fritar e espessas para caçarolas
- Suporte de alimentos com mesa de alimentação para cortar em segurança
- Adequado para cortar fatias finas de frios (carnes frias)
- Simples acção deslizante para cortar sem esforço
- Espessura de corte ajustável: 0mm to 15mm (● no botão de ajuste indica uma espessura da fatia de 15 mm)
- Suporte de alimentos conveniente
- Mesinha inclinada para uma limpeza fácil
- Estrutura de metal para fins de higiene adicional
- Interruptor para ligar / desligar com luz indicadora de alimentação
- É possível interromper / parar a meio da operação
- Interruptor com recesso para evitar a utilização accidental
- Base de sucção para uma estabilidade adicional
- 180 W
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente eléctrica na sua residência.

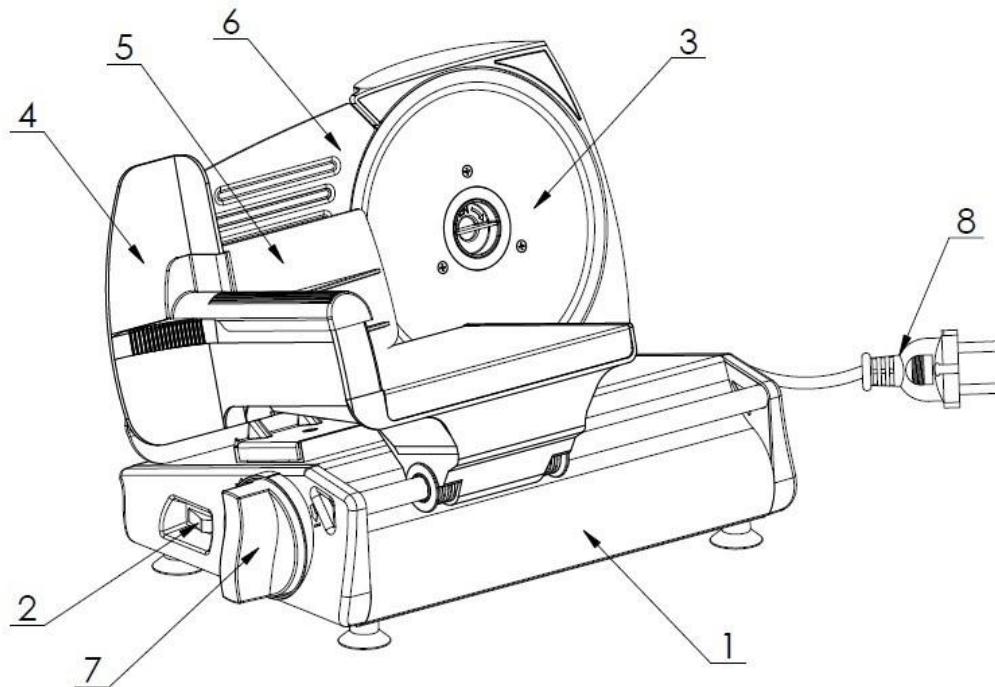
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador. Nenhuma reivindicação ao abrigo da garantia ou responsabilização por danos será aceite caso resulte de uma utilização imprópria/incorrecta do fatiador.
4. Certifique-se sempre de que o dispositivo está preparado ou instalado em segurança antes de o utilizar.
5. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
6. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
7. É necessária uma supervisão de perto dos adultos quando qualquer aparelho é utilizado próximo ou por crianças ou pessoas com incapacidades mentais.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
9. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
11. Não utilize o fatiador se as suas mãos estiverem húmidas ou caso se encontre num piso molhado. Não utilize o fatiador se estiver húmido ou molhado.
12. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
13. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
14. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico. (Utilize o fatiador apenas com os acessórios fornecidos).
15. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.

16. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
17. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
18. Certifique-se de que o cabo não toca em objectos/superfícies com extremidades afiadas.
19. Não permita que o cabo fique preso e não o enrole à volta do fatiador de alimentos.
20. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
21. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
22. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
23. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
24. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar. Não deixe o fatiador sem supervisão se for possível ligá-lo e operá-lo.
25. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
26. Certifique-se de que o interruptor está na posição "OFF" (desligado) ou "0" após cada utilização.
27. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
28. O fatiador deve ser sempre utilizado com a mesa de alimentação e suporte de alimentos na devida posição, a não ser que não seja possível devido ao tamanho ou forma do alimento. Não utilize o fatiador para cortar ossos ou alimentos congelados.
29. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação,

ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

30. Desligue o fatiador (posição "OFF") antes de utilizar facas ou objectos afiados perto da máquina.
31. Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
32. Este dispositivo destina-se exclusivamente a cortar alimentos normais domésticos. Os alimentos devem ser descongelados, retirados da embalagem e os ossos devem ser extraídos antes de poder cortar utilizando o dispositivo. Qualquer utilização não prevista ou modificação do equipamento será considerado utilização imprópria e pode resultar em perigos consideráveis.
- 33. NOTE O SEGUINTE: A lâmina é muito afiada e deve ser manuseada com extremo cuidado. Desligue sempre a unidade da fonte de alimentação e certifique-se de que a lâmina está completamente imóvel antes de manusear a lâmina. Manuseia a lâmina utilizando apenas o bloqueio da lâmina.**

DIAGRAMA DE PEÇAS



1. Aparelho
2. Interruptor para ligar/desligar
3. Lâmina de corte com bloqueio da lâmina
4. Mesa de alimentação
5. Suporte de alimentos
6. Placa de suporte de alimentos
7. Botão para ajustar a espessura da fatia
8. Ficha

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar esta unidade, leia estas instruções atentamente. Guarde este manual e dê-o ao seguinte utilizador.

Remova cuidadosamente o fatiador da sua embalagem. Remova todo o material da embalagem e guarde-o juntamente com a caixa da embalagem. Certifique-se de que guarda ou elimina em segurança os invólucros de protecção e embalagens imediatamente. É importante mantê-los afastados de bebés e crianças por questões de segurança.

Limpe o fatiador antes de entrar em contacto com qualquer alimento. (consulte a secção "Limpeza e manutenção").

MONTAGEM DA LÂMINA DE CORTE

1. Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada eléctrica.
2. Utilize a chave fornecida ou uma moeda para soltar o parafuso no centro da lâmina.
3. Rode o parafuso na direcção da seta.
4. Cuidadosamente, retire a lâmina, utilizando luvas (ou luvas de forno) para proteger as mãos.
5. Depois de limpar, aperte a lâmina com o parafuso na direcção oposta à seta.

PREPARAR O FATIADOR DE ALIMENTOS

1. Coloque o fatiador numa superfície firme e antiderrapante próximo de uma tomada eléctrica.
2. Desenrole o comprimento necessário de cabo e insira a ficha na tomada eléctrica.
3. Empurre o suporte de alimentos para a mesa de alimentação.

UTILIZAR O FATIADOR DE ALIMENTOS

1. Mova a mesa de alimentação para trás e para a frente algumas vezes para garantir que desliza livremente sem obstruções ou dificuldade. Certifique-se de que a lâmina está bem apertada (consulte as instruções fornecidas em "Montagem da lâmina de corte" abaixo).
2. Coloque os alimentos que pretende cortar na mesa de alimentação e pressione ligeiramente os alimentos a serem cortados com o suporte de alimentos contra a placa de suporte de alimentos.
3. Seleccione a espessura de corte necessária ao rodar o botão de ajuste da espessura. Rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para fatias mais finas e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fatias mais espessas. A espessura das fatias varia de 0 mm a 15 mm. Nunca toque na lâmina enquanto o fatiador está em funcionamento porque causará lesões!
4. Utilize sempre o suporte de alimentos, quando possível. Pressione o alimento que pretende cortar para a frente utilizando o suporte de alimentos.

5. Ligue o dispositivo ao pressionar o botão "ON" e, enquanto pressiona ligeiramente no alimento a ser cortado para a frente, oriente-o ao longo da lâmina de corte. A lâmina de corte é idealmente adequada para cortar fatias finas de frios.
6. Para interromper/parar a meio da operação - pressione o botão "OFF" (Desligar) e aguarde que a lâmina fique completamente imóvel.
7. Para sua segurança, o botão de espessura de corte deve ser novamente colocado na definição "P" após cada utilização e deve desligar o botão de alimentação para a posição "OFF" (Desligar) ou posição "0" e deve também retirar a ficha da tomada.

ATENÇÃO: Utilize o fatiador apenas para cortar alimentos domésticos normais. Não utilize o fatiador para cortar alimentos muito congelados, ossos e alimentos com sementes grandes ou para cortar alimentos dentro de embalagens.

Nota: A lâmina de corte continua a rodar depois de desligar o fatiador. (Nunca utilize o fatiador durante mais de 10 minutos de modo contínuo).

ATENÇÃO: Para proteger os seus dedos, utilize sempre a mesa de alimentação e o suporte de alimentos, quando tal é possível. Isto poderá não ser possível quando corta alimentos grandes ou com uma forma esquisita - tenha muito cuidado caso seja este o caso para impedir possíveis lesões.

REMOVER A LÂMINA DE CORTE

1. Para parar o fatiador, utilize o interruptor para Ligar/Desligar. Aguarde que a lâmina pare de rodar antes de colocar mais alimentos na mesa de alimentação.
2. Rode o bloqueio da lâmina no sentido dos ponteiros do relógio desde o centro da lâmina e, em seguida, extraia a lâmina. Quando remover a lâmina, certifique-se de que a manuseia pelo centro para fins de segurança.

DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS

- Para cortar fatias finais de carne, congele-a bem durante 2 a 4 horas antes de cortar.
- As carnes não devem ter ossos. A fruta não deve ter sementes.

- Os alimentos com uma textura irregular, como o peixe e bifes finos são frequentemente difíceis de cortar.
- Para fazer conservas, o fatiador pode cortar rapidamente pepinos, cebolas ou outras frutas.

Assados quentes: Carne de vaca, porco, cordeiro ou fiambre:-

- Quando cortar carne assada quente sem ossos, remova-a do forno, pelo menos, 15 a 20 minutos antes de cortar.
- Se a carne assada for muito grande, corte-a para se adaptar ao tabuleiro de alimentos. Se a carne assada estiver atada, remova os fios um a um antes de cortar, à medida que o fio em questão se aproxima da lâmina.
- NOTA: Desligue sempre o fatiador de alimentos (posição "OFF" ou "0") antes de remover os fios da carne assada.

Queijo:-

- Deixe arrefecer bem o queijo antes de cortar. Cubra com película para manter a humidade enquanto refrigera.
- Depois de cortar mas antes de servir, deixe o queijo atingir a temperatura ambiente, uma vez que isto optimiza o sabor natural.

Frios (carnes frias):-

- Os frios mantêm durante mais tempo e retêm o sabor se forem cortados à medida que forem necessários. Para obter melhores resultados, refrigere em primeiro lugar - remova qualquer plástico ou embalagens duras antes de cortar. Utilize uma pressão constante e delicada para obter cortes uniformes.

Vegetais e frutas:-

- O seu fatiador é capaz de criar cortes "sob medida" de vários vegetais e frutas. Experimente os seus favoritos - batatas, tomates, cenouras, couve (para salada de couve e cenoura), abóbora, ananás e pepinos. As batatas podem ser cortadas espessas para caçarolas ou finas para batatas fritas.
- Certifique-se sempre de que quaisquer áreas duras, como a parte superior do ananás, são cortadas antes de cortar com o seu Fatiador de alimentos.

Pão, bolos e bolachas:-

- O pão feito recentemente deve ser refrigerado antes de cortar.
- O seu fatiador é ideal para todos os tipos de pães, bolos variados e bolos de frutas.
- Para bolachas tipo hóstia, refrigere a massa no frigorífico de antemão e corte conforme desejar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada elétrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que o interruptor On/Off está na posição “OFF” (Desligar) ou “0”.
- É muito mais simples limpar os acessórios imediatamente depois de serem utilizados. Lave-os com água quente e detergente, enxague e seque bem.
- O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano humedecido. Não deixe entrar água no aparelho.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Não mergulhe o fatiador na água ou em qualquer outro líquido nem o mantenha sob água corrente para limpar.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.
- O motor é permanentemente lubrificado e não requer óleo.
- Perigo de lesão: A lâmina de corte é muito afiada!
- É necessário limpar o fatiador a intervalos regulares, uma vez que se podem acumular restos de comida perecíveis no fatiador e lâmina de corte.
- Remova o suporte de alimentos e limpe-o em água quente e com sabão. (NÃO LIMPE UTILIZANDO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA!) Limpe a estrutura e a

mesa de alimentação utilizando um pano ligeiramente humedecido. Não utilize quaisquer pós de limpeza, esfregões ou escovas duras.

- Limpe a mesa de alimentação utilizando um pano ligeiramente humedecido. Não utilize quaisquer pós de limpeza, esfregões ou escovas duras.

GUARDAR O APARELHO

- Certifique-se de que a unidade é colocada na posição OFF (Desligada). Retire o cabo da máquina de café da tomada de alimentação.
- Limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado.

A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

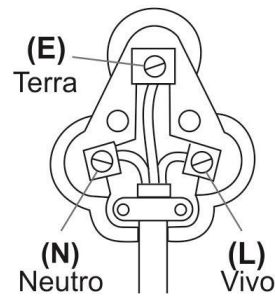
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



(E) Verde e amarelo
(N) Azul
(L) Castanho

EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com
011 490-9600 (Joanesburgo)
031 792-6000 (Durban)
021 552-5161 (Cidade do Cabo)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellhobbsSA

Félicitations pour l'achat de la trancheuse électrique multi-usages de Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE MULTI-USAGES DE RUSSELL HOBBS

- Tranche les rôtis, le biltong, le fromage, les viandes froides, les légumes, les fruits, les pains et bien plus encore
- Tranche les pommes-de-terre finement pour les chips et épaisses pour les cocottes
- Bonne prise avec table d'alimentation pour une découpe en toute sécurité
- Convient pour le découpage en tranches fines pour des coupes froides (viandes froides)
- Action de glissement facile, pour un tranchage sans effort
- Épaisseur de tranche réglable : 0 mm à 15 mm (● au moment de régler le bouton, indiquez une épaisseur de tranche de 15 mm)
- Poussoir pratique
- Chariot incliné pour un nettoyage facile
- Corps métallique pour plus d'hygiène
- Interrupteur Marche / Arrête avec témoin lumineux de mise sous tension
- Peut marquer une pause / s'arrêter à mi- opération
- Interrupteur encastré pour éviter une utilisation accidentelle
- Pied à ventouse pour une stabilité renforcée
- 180 W
- Réservé uniquement à un usage domestique
- 1 an de garantie

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

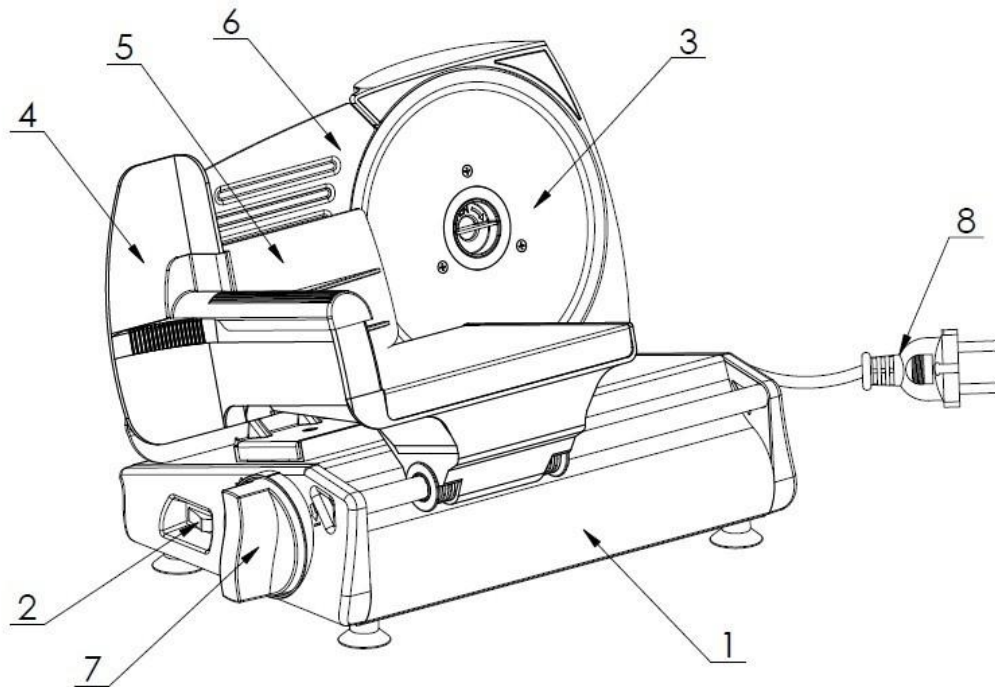
1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.

2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur. Aucune réclamation ou responsabilité ne seront acceptées dans le cadre de cette garantie, si elles résultent d'une utilisation inappropriée / incorrecte de la trancheuse.
4. Assurez-vous toujours que l'appareil soit réglé ou installé de manière sûre, avant que vous en commenciez à l'utiliser.
5. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
6. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
7. Une supervision étroite de la part d'un adulte est requise, lorsque tout appareil est utilisé en présence ou par des enfants ou par des personnes handicapées mentales.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
10. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
11. N'utilisez pas la trancheuse, si vos mains sont humides ou si vous êtes sur un sol humide. N'utilisez pas la trancheuse si elle est humide ou mouillée.
12. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
13. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.

14. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique. (Utilisez la trancheuse uniquement avec les accessoires fournis).
15. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
16. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
17. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
18. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets / surfaces tranchant(e)s.
19. Évitez que le cordon ne soit coincé ou qu'il ne s'enroule autour de la trancheuse.
20. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
21. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
22. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quelque chose d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
23. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
24. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer. Ne laissez pas la trancheuse sans surveillance, si elle peut être allumée et fonctionner.
25. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
26. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » ou « 0 » après chaque utilisation.
27. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.

28. La trancheuse doit toujours être utilisée avec la table d'alimentation et la poignée d'alimentation en place, à moins que cela ne soit pas possible à cause de la taille ou de la forme des aliments. N'utilisez pas la trancheuse pour trancher au travers d'os ou d'aliments congelés.
29. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habilité pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
30. « ÉTEIGNEZ » la trancheuse avant d'utiliser des couteaux ou des objets tranchants aux abords de la machine.
31. Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une prise minuterie ou un système de télécommande à distance séparée.
32. Cet appareil est uniquement destiné pour la découpe de denrées de consommation courante. Les aliments doivent être dégelés, déballés et désossés avant d'être découpés à l'aide de l'appareil. Toute utilisation ou modification involontaire de l'équipement doit être considéré comme étant inapproprié et peut donner lieu à des dangers très importants.
33. **À NOTER : La lame est très coupante et doit être manipulée avec une précaution extrême. Débranchez toujours l'unité et assurez-vous que la lame se soit complètement arrêtée avant de la manipuler. Manipulez la lame uniquement en utilisant le verrouillage de lame.**

SCHEMA DES PIECES



1. Appareil
2. Interrupteur On/Off
3. Lame coupante avec verrouillage de lame
4. Table d'alimentation
5. Poignée d'alimentation
6. Plaque de support des aliments
7. Bouton pour régler l'épaisseur de tranche
8. Prise

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit. Sauvegardez ce manuel et passez-le à l'utilisateur suivant.

Retirez avec précaution la trancheuse de son emballage. Enlevez tous les matériaux d'emballage et gardez-les avec la boîte. Veuillez-vous assurer de ranger en toute sécurité ou de jeter immédiatement les emballages et les enveloppes de protection.

Pour des questions de sécurité, il est important de les tenir à distance des bébés, nourrissons et enfants.

Nettoyez la trancheuse avant qu'elle n'entre en contact avec les aliments (reportez-vous à la section « nettoyage et entretien »).

MONTAGE DE LA LAME DE COUPE

1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché de la prise de courant.
2. Utilisez la clé fournie ou bien une pièce pour desserrer la vis au centre de la lame.
3. Tournez la vis dans le sens de la flèche.
4. Retirez doucement la lame, en utilisant des gants pour les mains (ou pour le four) afin de vous protéger.
5. Après le nettoyage, serrez la lame avec la vis de gauche dans la direction opposée à la flèche.

MISE EN PLACE DE LA TRANCHEUSE

1. Placez la trancheuse sur une surface ferme et antidérapante, près d'une prise électrique.
2. Déroulez la longueur de cordon requise et insérez la fiche dans la prise électrique.
3. Poussez la poignée d'alimentation sur la table d'alimentation.

FAIRE FONCTIONNER LA TRANCHEUSE

1. Déplacez la table d'alimentation de l'avant vers l'arrière, un certain nombre de fois, pour vous assurer qu'elle glisse librement sans obstacles ou difficultés. Vérifiez que la lame soit fermement vissée dessus (reportez-vous aux instructions fournies ci-dessous dans « Montage de la lame de coupe »).
2. Placez les aliments sur la table d'alimentation et pressez légèrement les aliments à découper à l'aide de la poignée d'alimentation contre la plaque de support des aliments.
3. Sélectionnez l'épaisseur de tranche souhaitée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir des tranches plus minces et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses. L'épaisseur des tranches va de 0 mm à 15 mm.

Ne touchez jamais la lame pendant que la trancheuse fonctionne, car cela pourrait entraîner des blessures !

4. Lorsque cela est possible, utilisez toujours la poignée d'alimentation. Pressez vers l'avant le morceau d'aliment à découper, en utilisant la poignée d'alimentation.
5. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton « MARCHE » et, tout en pressant légèrement vers l'avant sur les aliments à découper, guidez-les le long de la lame de découpe. La lame de découpe convient idéalement à la découpe de tranches ultra-minces de viandes froides.
6. Pour mettre en pause / arrêter à mi- opération - appuyez sur le bouton « ARRÊT » et attendez que la lame de découpe soit totalement immobile.
7. Pour votre sécurité, le bouton d'épaisseur de tranche doit être remis sur le réglage « P » après chaque utilisation et tournez le bouton sur la position « ARRÊT » ou « 0 » et débranchez.

PRECAUTIONS : Utilisez la trancheuse uniquement pour des aliments de consommation courante. N'utilisez pas la trancheuse pour découper des aliments congelés, des os et des aliments contenant de grosses graines pour découper des emballages alimentaires.

Note : La lame de découpe continue à tourner une fois que la trancheuse a été débranchée. (n'utilisez jamais la trancheuse de manière continue, pendant plus de 10 minutes).

PRECAUTIONS : Pour protéger vos doigts, utilisez toujours la table d'alimentation et la poignée d'alimentation, lorsque c'est possible. Cela peut ne pas être possible, lorsque vous découpez de gros aliments ou dont le forme est inhabituelle - soyez très prudent, si c'est le cas pour éviter une blessure potentielle.

RETIRER LA LAME DE DÉCOUPE

1. Pour arrêter la trancheuse, utilisez l'interrupteur Marche / Arrêt. Attendez que la lame arrête de tourner, avant de placez plus d'aliments sur la table d'alimentation.
2. Tournez le verrouillage de lame dans le sens des aiguilles d'une montre, à partir du centre de la lame, puis retirez la lame. Lorsque vous retirez la lame, assurez-vous que par sécurité vous la tenez par le centre.

TRUCS ET ASTUCES PRATIQUES

- Pour découper ultra-finement les viandes, congelez-les bien pendant 2 ou 4 heures avant de les découper.
- Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être exempts de graines.
- Les aliments dont la consistance est irrégulière, comme le poisson et les steaks minces sont souvent difficiles à trancher.
- Pour faire des conserves, la trancheuse peut couper rapidement les concombres, oignons ou d'autres fruits.

Rôtis chauds : Bœuf, porc, agneau ou jambon :

- Lorsque vous tranchez des rôtis chauds désossés, retirez-les du four au moins 15 à 20 minutes avant de les découper en tranches.
- Si le rôti est très gros, découpez-le pour qu'il puisse être placé sur le plateau. Si le rôti est ficelé, retirez les ficelles un par un, à mesure qu'ils se rapprochent de la lame, avant de découper.
- REMARQUE : Mettez toujours la trancheuse sur la position « ARRÊT » ou « 0 », avant d'enlever les ficelles du rôti.

Fromage :-

- Mettez bien le fromage au frais avant de le trancher. Couvrez-le avec une feuille d'aluminium pour le garder humide pendant qu'il rafraîchit.
- Après le découpage, mais avant de servir, laissez le fromage à température ambiante, car cela améliore sa saveur naturelle.

Coupes froides (viandes froides) :

- Les viandes froides se conservent et gardent leur saveur plus longtemps, si elles sont découpées comme il faut. Pour obtenir les meilleurs résultats mettez-les tout d'abord au frais - retirez toutes les boîtes en plastiques ou rigides avant de découper. Exercez une pression constante et légère pour obtenir des tranches uniformes.

Légumes et fruits :

- Votre trancheuse peut créer des tranches « sur mesure », de nombreux légumes et fruits. Essayez avec vos favoris - pommes-de-terre, tomates, carottes, choux (pour la salade), courge, ananas et concombres. Les pommes-de-terre peuvent être découpées épaisses pour des ragoûts ou fines pour faire des chips.
- Assurez-vous toujours que les parties dures, comme la tête des ananas sont découpées avant de les découper en tranches avec votre trancheuse.

Pains, gâteaux et biscuits :

- Les pains fraîchement cuits doivent refroidir avant d'être découpés.
- Votre trancheuse est idéale pour tous les types de pains surprises, gâteau quatre-quarts et gâteau aux fruits.
- Pour les biscuits ultra-minces, mettez au frais la pâte dans le réfrigérateur à l'avance et découper selon votre souhait.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » ou « 0 ».
- Il est plus facile de nettoyer les accessoires directement une fois qu'ils ont été utilisés. Les nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse, les rincer et bien les sécher.
- Le corps de l'appareil devrait être nettoyés avec un chiffon humide. Ne pas laisser l'eau pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le revêtement.
- N'immergez pas la trancheuse dans de l'eau ou dans tout autre liquide, ou ne la maintenez pas sous un robinet d'eau courante ouvert pour la nettoyer.

- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyeur non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.
- Le moteur est lubrifié en permanence et il ne requiert pas d'huile.
- Risque de blessure : La lame coupante est très tranchante !
- Il est utile de nettoyer la trancheuse à intervalles réguliers, car des restes d'aliments périssables peuvent s'accumuler sur la trancheuse et la lame de découpe.
- Retirez la poignée d'alimentation et nettoyez-la dans de l'eau chaude, savonneuse. (NE PAS NETTOYER DANS LE LAVE-VAISSELLE !) Essuyez le boîtier et la table d'alimentation en utilisant un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de poudre de nettoyage, tampons abrasifs ou brosses dures.
- Essuyez la table d'alimentation en utilisant un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de poudre de nettoyage, tampons abrasifs ou brosses dures.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Assurez-vous que l'appareil est en position d'ARRÊT. Débranchez la cafetière de la prise d'alimentation.
- Nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un remplacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

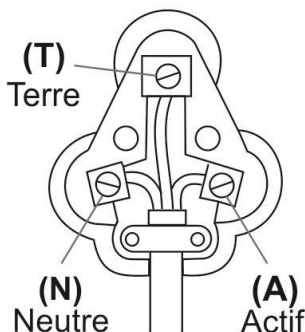
Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le appareil.

Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune	= Terre
Bleu	= Neutre
Marron	= Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com
011 490-9600 (Johannesburg)
031 792-6000 (Durban)
021 552-5161 (Cape Town)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellhobbsSA