

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

200W 190MM

ACERO INOX.
CUCHILLA DE 190MM
REGULADOR DE CORTE

SOPORTE PARA DESPLAZAMIENTO
PATAS ANTIDESLIZANTES
BASE DE ACERO
BANDEJA PORTA ALIMENTOS
EMPUJADOR DE ALIMENTOS

PT.

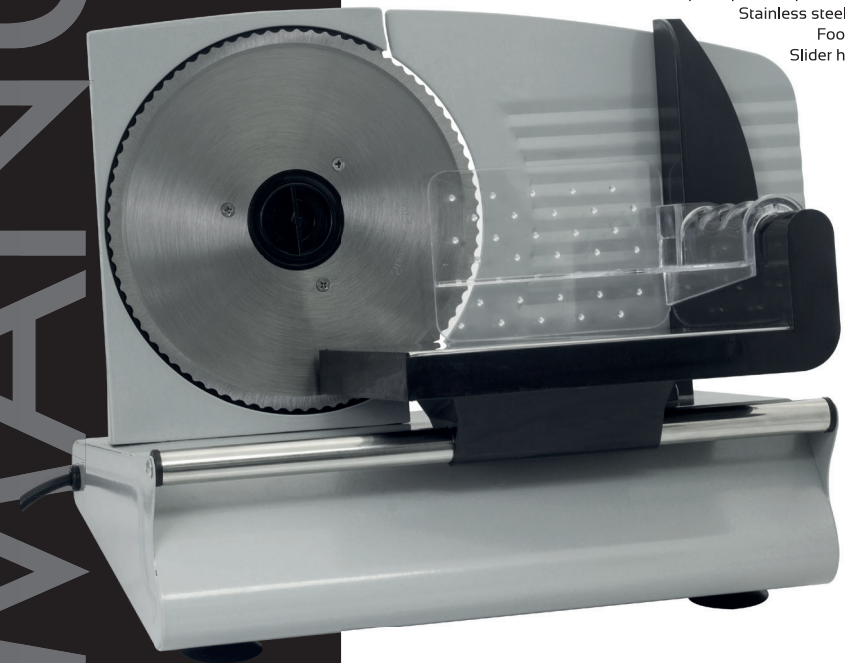
Corpo e lâmina aço inox.
Lâmina de corte de 190mm
Opção com regulador de corte
Suporte para deslizar
Base de aço
Bandeja porta alimentos
Pega para deslizar alimentos

EN.

Stainless steel body and blade
190mm blade
Cut regulation option
Soporte para desplazamiento
Stainless steel base
Food tray
Slider handle

MANUAL

DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO



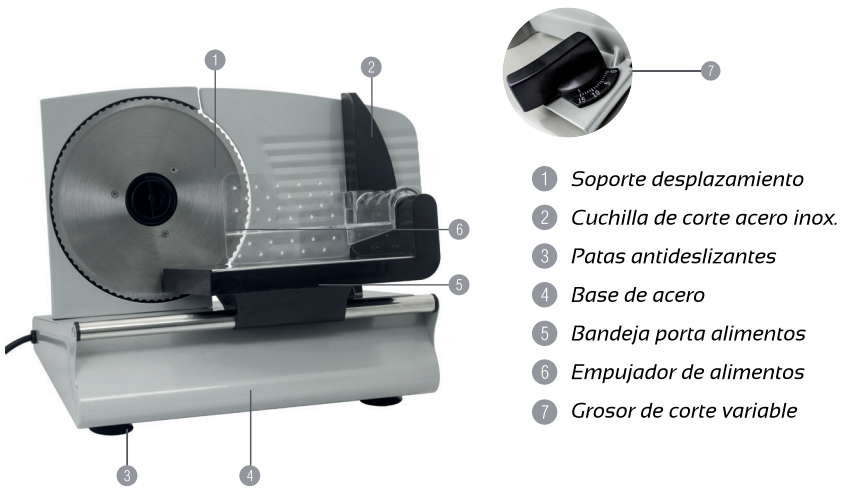
küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

Alfa Dyser, S.L.
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesroviros
(Barcelona) España
B-60163441
T. 937831011 - F. 937838487
www.alfadyser.com
alfa@alfadyser.com

1. CONOZCA SU MÁQUINA DE CORTAR ALIMENTOS

Su máquina de cortar alimentos es apta para cortar pan, embutidos, queso, verduras, carnes, pescados, etc.

2. PARTES DEL APARATO



3. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad
1. Lea estas las instrucciones. Asegúrese que la corriente de su hogar coincide con los datos técnicos de la ficha de este artículo
 2. Es necesario cuando se utiliza el aparato la atenta supervisión si esta cerca de niños o personas con las capacidades físico/mentales disminuidas
 3. Desenchufe la cortadora de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
 4. Evite el contacto con partes móviles. Nunca introduzca los alimentos con la mano. Utilice siempre la máquina de cortar con el empujador de alimentos completamente montado
 5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque la unidad de alimentación en agua u otro líquido
 6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado, consulte antes con su proveedor
 7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal cualificado
 8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones, e incumplimiento de la ley de garantías
 9. No haga funcionar la máquina más de 10 minutos seguidos. El motor puede sobrecalentarse. Apague el interruptor y deje reposar durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.
 10. No utilice el aparato en el exterior.
 11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
 12. La cuchilla tiene filo. Tenga cuidado durante la limpieza.
 13. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
 14. Este aparato tiene un enchufe polarizado para reducir el riesgo de choque eléctrico, este

enchufe está diseñado para trabajar en una toma de corriente polarizada y en una sola posición correcta. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente. Invierta el enchufe. Si aún así no encaja. Llame a un electricista calificado. NO intente manipular el aparato ni en enchufe.

4. COMO CORTAR

1. Desenrolle el cable de la parte inferior de la máquina de cortar. Coloque la máquina de cortar sobre una superficie estable seca y lisa. Doble hacia abajo la plataforma, retire la bandeja de recogida de alimentos.
2. Coloque los alimentos en la plataforma. La cresta en la parte inferior de la plataforma debe encajar en la ranura de la plataforma correctamente. Retroceda la bandeja de transporte de alimentos hacia adelante y hacia atrás unas cuantas veces para asegurar que el movimiento es correcto.
3. Coloque el empujador de alimentos en la parte posterior de la bandeja de transporte de los alimentos.
4. Seleccione el grosor de corte deseado, girando en sentido horario la manivela de ajuste de espesor más gruesa a la derecha y a la izquierda para cortes más delgados, la encontrará en la parte trasera de la máquina.

ATENCIÓN:

- Utilice el empujador para cortar los alimentos
1. Conecte a 230 voltios AC.
 2. Coloque el alimento a cortar en la bandeja de transporte de alimentos y apóyelo sobre guía, a continuación, tire del carro de alimentos hacia usted con la mano izquierda.
 3. Cuando la hoja está girando, mantenga el pulgar protegido detrás de protector
 4. Corte los alimentos con un movimiento uniforme, moviendo la bandeja hacia atrás y hacia delante.
 5. Cuando termine de cortar, desenchufe la unidad. Para su seguridad y la protección de la hoja, al almacenar coloque el espesor de corte al mínimo.

5. LIMPIEZA DEL APARATO:

- Lavar el cortador con una esponja suave y un jabón suave o un limpiador en spray. Enjuáguela y séquela bien
- No utilizar lana de acero o limpiador en polvo
- No lave ninguna parte de la máquina de cortar en el lavavajillas.
- La cuchilla tiene un filo muy afilado. Manéjela con cuidado durante la limpieza.
- El motor está oculto en su carcasa no sumerja la maquina en agua.
- El motor no necesita lubricación.
- Para facilitar la limpieza, quite todas las piezas en el orden indicado. Lavar como se indica. Vuelva a colocar en orden inverso.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por personal de servicio autorizado.
- Recuerde, sólo para uso doméstico.

6. COMO DESMONTAR EL APARATO PARA SU LIMPIEZA. POR PARTES:

- Transporte de alimentos:
 Deslice el empujador de alimentos y levante el transporte de alimentos desde la plataforma.
- Hoja:
 Desenchufe el cortador, gire el bloqueo la hoja hacia la izquierda y saque la cuchilla con cuidado.
 Para volver a colocar: Alinee las dos lengüetas de bloqueo de la hoja con las ranuras de la caja

del motor y gire el bloqueo hacia la derecha para asegurarlo.

Pies antideslizante:

Límpielos con cualquier desengrasante, como el alcohol o limpia cristales.

Almacenamiento

1. Alinear guía de espesor con la hoja.
2. Enrolle el cable en el área de almacenamiento en el fondo de la rebanadora.
3. Guárdelo en su caja de origen.

7. USAR SU MÁQUINA DE CORTAR ALIMENTOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

·Pescados y carnes.

Los alimentos con una textura irregular, pescados y carnes a menudo son difíciles de cortar.

Congelar antes de rebanar

·Carnes

Deben estar deshuesadas.

·Frutas

Deben estar libres de semillas. La piña fresca puede ser cortada limpiamente. Corte la parte superior

·Verduras

Cebollas patatas, tomates, zanahorias, repollo (para ensalada), la berenjena, la calabaza y el calabacín. Las papas pueden ser gruesa, para guisos o fino para los chips

·Carne de res, cerdo, cordero, pavo, jamón

Durante el corte en caliente (asados) déjelos reposar 15 a 20 minutos antes de cortar. Los jugos se conservan más naturales y podrá cortar sin que se desmorone.

·Queso

Antes de cortar coloque el queso en la nevera durante unos minutos para que esté más duro, así será más fácil cortarlo. Una vez cortado cúbralo con papel aluminio para mantener la humedad.

Antes de servir el queso, deje que recupere la temperatura ambiente esto aumenta el sabor natural.

·Embutidos:

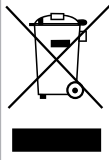
Retire cualquier cubierta de plástico antes de cortar. Use una presión constante y suave

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de servicio: 230V – 50Hz

Potencia: 200 W

Ø Cuchilla: 190mm

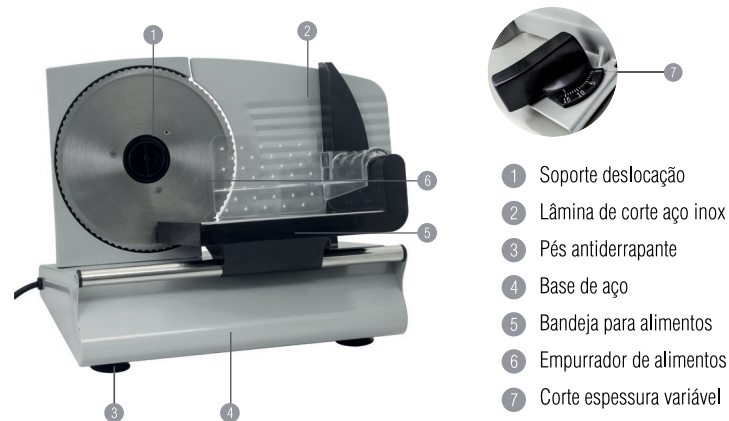


INFORMACIÓN A LOS USUARIOS
 Según las Directivas Europeas 2002/96/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.
 El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
 Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.
 La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
 El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

1. CONHOCER A SUA MAQUINA DE CORTAR ALIMENTOS

Sua maquina de cortar alimentos é apropriado para o corte o pão, queijos, legumes, carne, peixe, etc.

2. PARTES DO APARELHO



- 1 Soporte deslocação
- 2 Lâmina de corte aço inox
- 3 Pés antiderrapante
- 4 Base de aço
- 5 Bandeja para alimentos
- 6 Empurrador de alimentos
- 7 Corte espessura variável

3. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA, GUARDAR AS INSTRUÇÕES

Quando utiliza aparelhos eléctricos, deve seguir as precauções básicas de segurança.

1. Leia as instruções, certifique-se que o fluxo de sua casa de acordo com os dados técnicos da guia deste artigo.
2. Quando utiliza este aparelho precisa supervisão se é perto de crianças ou pessoas com as capacidades físicas/mentais diminuídas.
3. Desligar o cortador da tomada de corrente quando não use, antes de ponher ou remover peças e antes de limpar.
4. Evitar o contato com peças moveis, não inserir alimentos com as mãos, utilize sempre a maquina de cortar com o empurrador de alimentos totalmente montado.
5. Para se proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque a unidade de alimentação em agua ou outro liquido.
6. Não trabalhar com o aparelho, com um cabo ou plugue danificado depois de um mal funcionamento, se cai ou danado, consulte o seu fornecedor.
7. O cabo de alimentação é danificado deve substituir por pessoal qualificado.
8. O uso de acessórios não recomendado ou vendido pelo fabricante do aparelho pode causar fogo, choque eléctrico ou lesões e não cumprimento da lei de garantia.
9. No fazer funcionar a maquina mais de 10 min, o motor pode superaquecer, desligue o interruptor e deixar repouso durante 30 min, para esfriar o motor.
10. Não utilize o aparelho fora.
11. Não permitir que o cabo pendurar a borda da mesa ou bancada ou toque superfícies quentes.
12. A lâmina tem fio, tenha cuidado durante a limpeza.
13. Não utilize o aparelho para um uso diferente do pretendido.
14. Este aparelho tem um plugue polarizado para reduzir o risco de choque eléctrico, este plugue esta projetado para trabalhar em uma tomada polarizada e uma posição correta, se o plugue não encaixa na tomada invertir o plugue, se ainda não encaixa, ligue a um electricista qualificado, não tente manipular o aparelho ou cabo.

4. COM CORTAR

1. Desenrolar o cabo da parte inferior da maquina de cortar, coloque a maquina sob uma superficie

- estável, seca e lisa, dobra para baixo a plataforma, remove a bandeja de recolhida de alimentos.
- Coloque os alimentos na plataforma, a bandeja na parte inferior da plataforma deve encaixar na ranhura da plataforma corretamente, volta a bandeja levando comida para a frente e para trás algumas vezes, para verificar que o movimento é correto.
 - Coloque o empurrador de alimentos na parte de trás da bandeja de transporte dos alimentos.
 - Selecione a espessura de corte desejada, virando em sentido orario o botão de ajuste de espessura mais espessa à direita á esquerda para cortes mais finos. Ser encontrado na parte traseira da maquina.

ATENÇÃO

Utilize o empurrador para cortar os alimentos.

- Conete a 230 w AC.
- Coloque o alimento a cortar na bandeja de transporte de alimentos e deixar sob guía, depois puxar a bandeja de alimentos para você com a mão esquerda.
- Quando a lâmina esta a virar, mantenha o seu polegar do escudo protegido, corte os alimentos com um movimento igual, mover a bandeja para trás e frente.
- Quando terminar de cortar, desligar a unidade, para sua segurança e proteção da lâmina, ao armazenar coloque o botão de espessura ao minimo.

5. LIMPEZA DO APARELHO

- Lavar o cortador com uma esponja macia e sabão ou produto de limpeza, lavar e secar bem
- Não utilize a lana de aço ou limpador em pó.
- Não lavar nenhuma parte da maquina de cortar na maquina lava-louça.
- A lâmina tem uma aresta muito afiada, pegar com cuidado durante a limpeza.
- O motor estive dentro, não mergulhar em agua.
- O motor não precisa lubrificação.
- Para facilitar a limpeza, remove as peças no orden indicado, lavar com descrito, voltar a colocar em ordem inverso.
- Qualquer outro serviço deve realizar por pessoas de serviço autorizado.
- Lembrar, só para casa.

6. DESMONTAR O APARELHO PARA SUA LIMPEZA,

Transporte de alimentos:

Deslizando o empurrador de alimentos e levantar o transporte de alimentos da plataforma.

LÂMINA

Desligar o cortador, virar o bloqueio da lâmina para esquerda e remove a lâmina com cuidado. Para voltar a colocar, alinhe a duas peças de bloqueio da lâmina com as ranhuras da caixa do motor e virar bloqueio para a direita para verificar,

PÉS ANTIDERRAPAGEM

Limpar com qualquer desengraxante, com alcool o limpa vidrios.

7. ARMAZENAMENTO

- linhar guía de espessura com a lâmina.
- Enrolar o cabo na área de armazenamento na parte inferior.
- Guardar em sua Caixa.

8.USAR SUA MAQUINA DE CORTAR ALIMENTOS PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Peixe e carne

Os alimentos com uma textura irregular, peixe, carne são difícil de cortar, congelar antes de cortar.

Carnes

Deve estar desossada.

Frutas

Devem estar livres sementes, abacaxi fresca pode-se cortar limpamente, cortar a parte superior.

Verduras

Cebola, batata, tomate, cenoura, frango(para salada), berinjela, abobora, abobrinha, as batatas podem ser grande ou pequenas.

Carne bovina, porco, cordeiro, peru, presunto.

Durante o corte em quente (asados) deixar em repouso 15 a 20 min. Antes de cortar, os molhos são mais natural e pode cortar sem desmoronado.

Queijo

Antes de cortar coloque o queijo no frigorífico alguns minutos para que este mais duro assim é mais fácil de cortar, uma vez cortado cobrir com aço para a umidade.

Antes de servir o queijo, deixar os recupera a temperatura ambiente iso aumenta o sabor natural.

Remove qualquer cuberta de plástico antes de cortar, use uma pressão macia.

9. DADOS TÉCNICOS

Tensão de serviço: 230v~50Hz

Lâmina: 200 mm.

ø Lâmina: 190mm



INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

De acordo com as orientações europeias 2002/95ce, Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de destino de residuos.

O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o producto ao final de sua vida útil tem que depositar num lugar separado dos demas residuos. Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos

electrónicos,

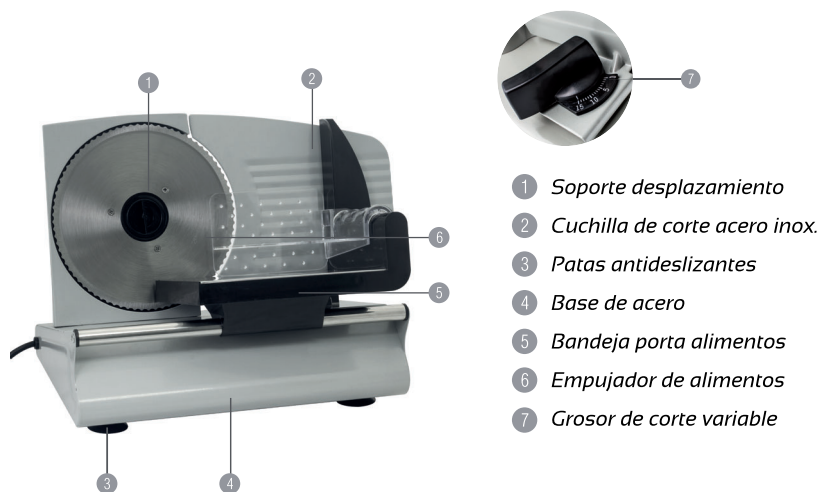
Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudanza.

A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possiveis efeitos negativos.

1. KNOW YOUR FOOD CUTTING MACHINE

Your food slicer is suitable for cutting bread, sausages, cheese, vegetables, meat, fish, etc.

2. PARTS OF THE APPLIANCE



- 1 *Soporte desplazamiento*
- 2 *Cuchilla de corte acero inox.*
- 3 *Patas antideslizantes*
- 4 *Base de acero*
- 5 *Bandeja porta alimentos*
- 6 *Empujador de alimentos*
- 7 *Grosor de corte variable*

3. IMPORTANT SAFETY MEASURES. SAVE THESE INSTRUCTIONS

When electrical appliances are used, basic safety precautions should be followed

1. Read these instructions. Make sure that the current of your home matches the technical data of the file of this article
2. Careful supervision is necessary when using the appliance if it is close to children or people with diminished physical / mental abilities.
3. Unplug the power cutter from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts. Never introduce food by hand. Always use the slicer with the food pusher fully assembled
5. To protect against the risk of electric shock, do not place the power unit in water or other liquid
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after a malfunction, or if it has been dropped or damaged, check with your supplier beforehand
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel
8. The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury, and non-compliance with the warranty law.
9. Do not operate the machine more than 10 minutes in a row. The motor can overheat. Turn off the switch and let it sit for at least 30 minutes to cool the engine.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
12. The blade has a sharp edge. Be careful during cleaning.
13. Do not use the appliance for any other purpose than intended.
14. This appliance has a polarized plug to reduce the risk of electric shock, this plug is designed to work in a polarized outlet and in only one correct position. If the plug does not fit completely in the socket. Reverse the plug. If it still does not fit. Call a qualified electrician. DO NOT attempt to

handle the appliance or plug.

4. HOW TO CUT

1. Unwind the cable from the bottom of the slicing machine. Place the slicing machine on a stable dry and smooth surface. Fold down the platform, remove the food collection tray.
2. Place the food on the platform. The ridge on the bottom of the platform must fit into the groove of the platform correctly. Pull back the food transport tray back and forth a few times to ensure the movement is correct.
3. Place the food pusher on the back of the food transport tray.
4. Select the desired cutting thickness, turning clockwise the thicker adjustment handle to the right and to the left for thinner cuts, you will find it at the back of the machine.

ATTENTION:

Use the pusher to cut the food

1. Connect to 230 volts AC.
2. Place the food to be cut in the food transport tray and support it on a guide, then pull the food cart toward you with your left hand.
3. When the blade is rotating, keep the thumb protected behind guard
4. Cut the food with a uniform movement, moving the tray backwards and forwards.
5. When finished cutting, unplug the unit. For your safety and the protection of the blade, when storing place the thickness of cut to the minimum.

5. CLEANING THE APPLIANCE:

- Wash the cutter with a soft sponge and a mild soap or spray cleaner. Rinse and dry well
- Do not use steel wool or powder cleaner
- Do not wash any part of the slicer in the dishwasher.
- The blade has a very sharp edge. Handle it carefully during cleaning.
- The motor is hidden in its housing, do not immerse the machine in water.
- The engine does not need lubrication.
- To facilitate cleaning, remove all parts in the order indicated. Wash as indicated. Replace in reverse order.
- Any other service must be performed by authorized service personnel.
- Remember, only for domestic use.

6. HOW TO DISMOUNT THE APPLIANCE FOR CLEANING. PART BY PART:

Transportation of food:

Slide the food pusher and lift the food transport from the platform.

Sheet:

Unplug the cutter, turn the blade lock to the left and carefully remove the blade.

To replace. Align the two locking tabs on the blade with the slots in the motor housing and turn the lock clockwise to secure it.

Anti-slip feet:

Clean them with any degreaser, such as alcohol or clean crystals.

Storage

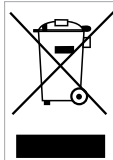
1. Align the thickness guide with the blade.
2. Wrap the cable in the storage area at the bottom of the slicer.
3. Keep it in its original box.

7. USE YOUR FOOD CUTTING MACHINE TO GET BETTER RESULTS

- Fish and meat.
Foods with an irregular texture, fish and meats are often difficult to cut. Freeze before slicing
- Meats
They must be boned.
- Fruits
They must be free of seeds. The fresh pineapple can be cut cleanly. Cut the top
- Vegetables
Onions potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for salad), eggplant, pumpkin and zucchini.
Potatoes can be thick, for stews or fine for chips
- Beef, pork, lamb, turkey, ham
During the hot cut (roasts) let them stand 15 to 20 minutes before cutting. The juices are kept more natural and you can cut without falling apart.
- Cheese
Before cutting, place the cheese in the fridge for a few minutes to make it harder, so it will be easier to cut it. Once cut, cover with aluminum foil to keep moisture.
Before serving the cheese, let it recover to the ambient temperature this increases the natural flavor.
- Sausages:
Remove any plastic cover before cutting. Use a constant and gentle pressure

8. TECHNICAL DATA

Operating voltage: 230V ~ 50Hz
 Power: 200 W
 ø Blade: 190mm



INFORMATION TO USERS
 According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, relating to the reduction of the use of hazardous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal. The crossed out symbol of the container in the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separate from the other waste.
 Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate collection center for electronic and electrotechnical waste, or return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or change of other.
 The adequate differentiated collection of the unused equipment for the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible waste, helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed.
 The abusive disposal of the product by the user implies the application of the penalties provided by law.