

KØKKENHEF



INSTRUCTION MANUAL

MEAT SLICER

10792538

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må ikke bruges af personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene produktet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

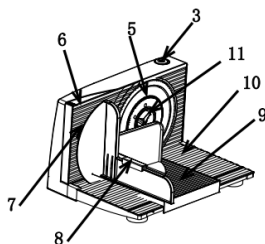
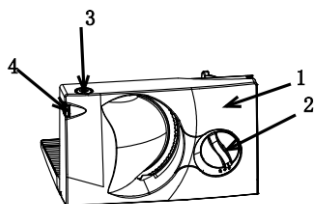
Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



KEND DIN PÅLÆGSMASKINE

Din pålægsmaskine er velegnet til skæring af brød, alle typer skinke, pølser, ost, grøntsager osv.

Denne pålægsmaskine bør ikke anvendes til skæring af frosne madvarer.



- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Hoveddel | 7. Tykkelsesguide |
| 2. Drejeknap til justering af tykkelse | 8. Håndtag |
| 3. Knappen TÆND/SLUK | 9. Bevægelige vareplade |
| 4. Sikkerhedsknap | 10. Platform |
| 5. Takket klinge | 11. Klingelås |
| 6. Tykkelsesviser | |

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du anvender pålægsmaskinen, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs brugsanvisningen nøje, og gem den til senere brug
2. Nøje overvågning er påkrævet, hvis pålægsmaskinen anvendes nær børn.
3. Træk ledningen ud af stikket, når apparatet ikke bruges, før montering eller afmontering af dele og før rengøring.
4. Undgå kontakt med dele i bevægelse. Skub aldrig madvarer ned med hånden. Brug altid udelukkende den fuldt samlede pålægsmaskine med bevægelig vareplade og håndtag.
5. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificeret person for at undgå fare.
6. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten af maskinen kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
7. Efter hver 3 minutters brug skal maskinen hvile i mindst 10 minutter. Efter 5 arbejds gange kan motoren overophede. Sluk pålægsmaskinen, og lad den hvile i mindst 30 minutter for at lade motoren køle af.
8. Dette apparat er ikke til professionel brug. Overhold de anbefalede pauser. Hvis du ikke følger disse anvisninger, kan det medføre skade på motoren.
9. Brug ikke maskinen udendørs.
10. Klinge er skarp. Vær forsigtig under rengøringen.
11. Brug ikke pålægsmaskinen til andre formål end det angivne.

KLARGØRING AF DIN PÅLÆGSMASKINE

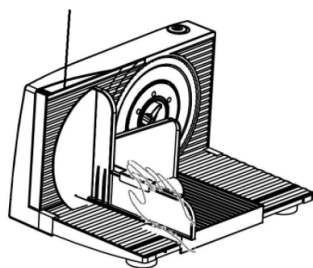
1. Rengør alle dele, der kommer i kontakt med madvarer, før du tager maskinen i brug første gang.
2. Rul ledningen, der findes i bunden af pålægsmaskinen, ud. Placer pålægsmaskinen på en ren, tør og jævn overflade. Fold platformen ned, fjern den bevægelige vareplade fra dens opbevaringsplads, og placer den under klingens på bagsiden af pålægsmaskinen.
3. Placer den bevægelige vareplade på platformen. Kammen i bunden af den bevægelige vareplade skal passe med rillen på platformen. Kør den bevægelige vareplade frem og tilbage nogle få gange for at sikre, at den glider glat.
4. Sæt håndtaget på bagsiden af den bevægelige vareplade.
5. Vælg den ønskede skivetykkelse fra 0-4, hvor hvert mellemrum svarer til ca. 3 mm i bredden. Den maksimale tykkelse er ca. 15 mm. Drej knappen til justering af tykkelse med uret for tykkere skiver og mod uret for tyndere skiver.

BETJENING

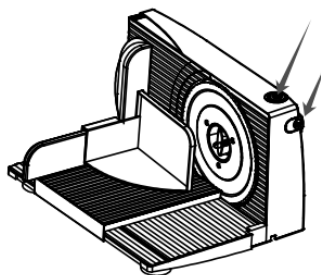
FORSIGTIG: BRUG ALTID DEN BEVÆGELIGE VAREPLADE OG HÅNDTAGET

1. Slut maskinen til en stikkontakt med 220-240 volt vekselstrøm.
2. Placer det fødeemne, du vil skære i skiver, på den bevægelige vareplade, og tryk det imod tykkelsesguiden/siden. Træk dernæst den bevægelige vareplade med højre hånd. (Fig. 1)

Tykkelsesviser



(Fig. 1)



(Fig. 2)

3. Tryk på sikkerhedsknappen og dernæst på knappen ON/OFF med venstre hånd, og hold begge knapper trykket ind for at starte pålægsmaskinen. (Fig. 2) Bemærk: Tryk altid først sikkerhedsknappen og dernæst knappen ON ind. Derved forhindres, at systemets kontakter beskadiges.
4. Når klingens begynder at rotere, skal du holde din tommelfinger beskyttet bag tommelbeskytteren, mens du holder i håndtaget. Før den bevægelige vareplade frem mod klingens. Før den bevægelige vareplade frem og tilbage i en jævn bevægelse. Hold fødeemnet blidt presset mod tykkelsesguiden/siden for at få ensartede skiver.
5. Når du er færdig med at skære, skal du koble pålægsmaskinen fra lysnettet. Af sikkerhedshensyn og for at beskytte klingens bør du dreje knappen til justering af

tykkelse, så tykkelsesguiden og klingen står overfor hinanden inden opbevaring.

SÅDAN OPNÅR DU DET BEDSTE RESULTAT MED DIN PÅLÆGSMASKINE

- Hvis du vil skære kød helt tyndt, skal du køle det ned, inden du skærer det. Tid ≤ 6 timer, temperatur $\geq -20^{\circ}\text{C}$.
- Kød må ikke indeholde knogler. Frugt må ikke indeholde kerner.
- Madvarer med en ujævn tekstur, som fx fisk og tynde steaks, er ofte svære at skære. Frys dem delvist ned, inden du skærer dem.
- Ved syltetid kan du bruge pålægsmaskinen til hurtigt at skære agurker og løg til pickles, æbler til tærter og grøntsager til fryseren.

VARM STEG: Oksekød, svinekød, lam, kalkun, skinke

Hvis du vil skære varm steg uden ben, skal du tage den ud af ovnen og lade den stå i 15 til 20 minutter, inden du skærer. Derved bevarer kødet mere af sin naturlige saft, og kødet kan skæres jævnt uden at smuldre. Om nødvendigt kan stegen skæres til, så den passer til den bevægelige vareplade. Hvis der er bundet snor om stegen, skal du slukke motoren og fjerne snorene én ad gangen.

Ekstra tynde skiver af sprængt oksekød eller fersk oksebryst

Afkøl det tilberedte oksebryst stående i stegeskyen natten over. Inden skæringen skal du hælde stegeskyen fra brystkødet og gemme den. Dup kødet tørt med et stykke køkkenrulle, og fjern evt. overskydende fedt. Skær det afkølede brystkød i den ønskede tykkelse. Hvis du vil servere stegen varm, skal du placere skiverne på et varmebestandigt fad og fugte det med en mindre mængde af den gemte stegesky. Opvarmes i en 149°C varm ovn i 30 minutter.

Ost

Køl helt ned, inden du skærer. Tildæk med plastfolie for at holde på fugten. Inden servering bør du lade osten stå, til den opnår stuetemperatur - dette forstærker den naturlige aroma.

Koldt kød

Koldt kød bevarer sin smag længere, hvis det først skæres, når det skal bruges. Det bedste resultat opnås, hvis du køler det ned først. Fjern evt. plast eller anden hård skal inden du skærer, og brug et konstant, blidt tryk for at få ensartede skiver.

Grøntsager og frugt

Pålægsmaskinen er designet til skivning af forskellige grøntsager og frugt, herunder kartofler, tomater, gulerødder, kål (til coleslaw), aubergine, squash og zucchini. Kartofler kan skæres i tykke skiver til sammenkogte retter eller tynde til franske kartofler. Frisk ananas kan skæres i skiver af passende tykkelse, når du har fjernet toppen.

Brød, kager og småkager

Friskbagt brød skal afkøles, inden du skærer det i skiver. Brug dag gammelt eller lidt ældre brød, hvis du vil have ekstratynde skiver, der er perfekte til ristning. Din pålægsmaskine er ideel til alle typer festbrød, pundkage og frugtkage. Hvis du ønsker helt tynde skiver til småkager, skal du først afkøle dejen i køleskabet og dernæst skære dejen i ønsket tykkelse.

RENGØRING

KOBL MASKINEN FRA LYSNETTET

Fjern alle skærende dele med henblik på grundig rengøring.

- Vask med en blød klud eller svamp og et mildt sæbemiddel eller en rengøringspray.
- Skyl, og tør grundigt.
- Brug aldrig ståluld eller skurepulver på nogen del af pålægsmaskinen.
- Ingen af pålægsmaskinens dele må vaskes i opvaskemaskinen.
- Håndtér den skarpe klinge med forsigtighed under rengøringen.
- Motoren sidder skjult i kabinettet. Kabinettet må aldrig nedsænkes i vand.
- Kom ikke pålægsmaskinen i opvaskemaskinen.
- Motoren kræver ikke smøring.
- Let rengøringen ved at fjerne alle dele i den viste rækkefølge. Vask iht. anvisningerne, og saml maskinen ved at montere delene i modsat rækkefølge.
- Enhver anden service bør udføres af en autoriseret fagmand.
- Udelukkende til husholdningsbrug.

BEVÆGELIG VAREPLADE: Fjern håndtaget, og løft den bevægelige vareplade ud af platformen.

PLATFORM: Fold platformen op.

Skub håndtaget til hængslet mod venstre, og træk platformen ud fra basen. (Fig. 3)

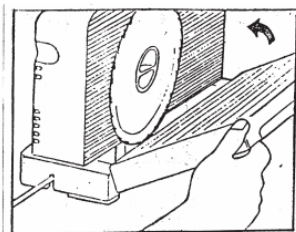
KLINGE: Kobl maskinen fra lysnettet. Drej klingelåsen mod uret, og løft forsigtigt klingens ud.

Når du vil sætte den i igen, skal du matche begge tappe på klingelåsen med hullerne i

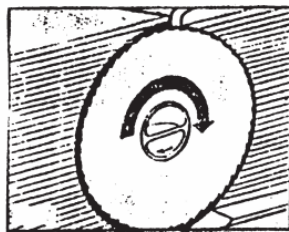
motorhuset og dreje med uret for at gøre den fast. Sørg for, at alle gear er i indgreb. (Fig. 4)

Bemærk: Stil altid tykkelsesguiden på linje med klingens af hensyn til sikkerheden og for at beskytte klingens under opbevaring.

SKRIDSIKRE FØDDER: Rengøres med et fedtopløsende rensemiddel som fx alkohol eller vinduesrens.



(Fig. 3)



(Fig. 4)

OPBEVARING

1. Tør alle dele grundigt af inden opbevaring.
2. Stil tykkelsesguiden på linje med klingen af hensyn til sikkerheden.
3. Vip platformen op.
4. Vikl ledningen til pålægsmaskinen om holderen i bunden, når den skal opbevares.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10792538
220-240V, 50/60Hz
150 Watt
Kørselstid: 3 minutter

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- The product must not be used by people with reduced sensitivity, physical or mental disability, or people who are not able to operate the product unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of

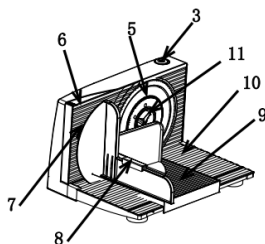
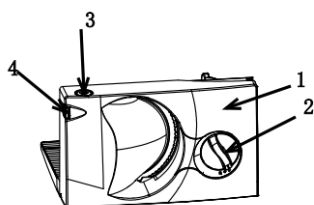
properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



KNOW YOUR FOOD SLICER

Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, sausage, cheese, vegetables, etc.

Using this slicer to cut frozen foods is not recommended.



1. Main Body
2. Thickness Adjusting Knob
3. On/Off Button
4. Safety Button
5. Serrated Blade
6. Thickness Direction

7. Thickness Guide
8. Handle
9. Sliding Food Table
10. Platform
11. Blade Lock

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the Food Slicer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully and keep them for future reference.
2. Close supervision is necessary when the Food Slicer is used near children.
3. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use the completely assembled Food Slicer with the sliding food table and handle.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
6. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
7. Operate the machine for 3 minutes and then let it rest for 10 minutes each time. After 5 cycles, the motor may overheat. Turn off the Food Slicer and let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.
8. This appliance is not for professional use. Please follow the recommended breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. The blade is sharp. Handle carefully while cleaning.
11. Do not use the Food Slicer for other than its intended use.

PREPARING YOUR FOOD SLICER

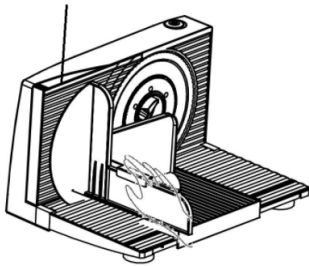
1. Clean all parts that come into contact with food before using the appliance for the first time.
2. Unwrap the power cord from the bottom of the Food Slicer. Position the Food Slicer on a clean, dry, and smooth surface. Fold down the platform, remove the sliding food table from its storage position, and place it under the blade at the back of the Food Slicer.
3. Place the sliding food table on the platform. The ridge on the bottom of the sliding food table should fit properly into the slot on the platform. Move the sliding food table back and forth a few times to ensure smooth movement.
4. Attach the handle to the back of the sliding food table.
5. Select the desired slice thickness from 0-4, with each space representing approximately 3mm in width. The maximum cutting width is approximately 15mm. Turn the thickness adjusting knob clockwise for thicker slices or counterclockwise for thinner slices.

OPERATION

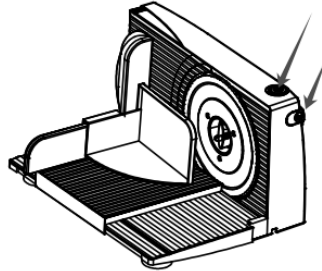
CAUTION: ALWAYS USE THE SLIDING FOOD TABLE AND HANDLE

1. Plug into a 220-240 volt AC outlet.
2. Place the food to be sliced on the sliding food table and press it against the thickness guide/side. Then, pull the sliding food table using your right hand. (fig. 1)

Thickness Direction



(Fig. 1)



(Fig. 2)

3. To start the Food Slicer, press the safety button and the ON/OFF button with your left hand, and keep both pressed down. (fig. 2) Note: Always press the safety button before pressing the ON button to prevent damaging the switch system.
4. When the blade begins rotating, keep your thumb protected behind the thumb guard while holding the handle. Move the sliding food table forward toward the blade. Move the sliding food table back and forth steadily. Keep the food gently pressed against the thickness guide/side for even slices.
5. When finished slicing, unplug the Food Slicer. For safety and blade protection when storing, turn the thickness adjusting knob to align the thickness guide/side with the blade.

HOW TO USE YOUR FOOD SLICER FOR THE BEST RESULT

- To slice meat wafer thin, chill thoroughly before slicing. Time $\leq$ 6 hours, Temperature $\geq$ -20°C.
- Meat should be boneless. Fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture, like fish and thin steaks, are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles, apples for pies, and vegetables for the freezer.

HOT ROASTS: Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham

When slicing warm boneless roasts, remove them from the oven and let them sit for 15 to 20 minutes before slicing. This will help them retain more natural juices and slice evenly without crumbling. Cut the roast, if necessary, to fit on the sliding food table. If the roast is tied, turn off the motor and remove the strings one at a time.

Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket

Chill the cooked brisket overnight in the cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from the brisket. Pat dry with paper towels and remove excess fat.

Slice the well-chilled brisket to the desired thickness. To serve hot, place the slices on a heatproof platter and moisten them with a small amount of the reserved meat drippings. Heat in a 149°C oven for 30 minutes.

Cheese

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep it moist. Before serving, allow the cheese to reach room temperature - this enhances its natural flavor.

Cold Cuts

Cold cuts retain their flavor longer if sliced as needed. For best results, chill them first. Remove any plastic or hard casing before slicing, and use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetables and Fruits

The Food Slicer is designed for slicing various vegetables and fruits, including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash, and zucchini. Potatoes can be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple can be neatly sliced by cutting off the top and slicing to order.

Breads, Cakes, and Cookies

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin slices perfect for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake, and fruitcake. For wafer-like icebox cookies, chill the dough in the refrigerator and slice as desired.

CLEANING

UNPLUG THE FOOD SLICER FROM THE OUTLET

Remove all slicing parts for thorough cleaning.

- Wash with a soft cloth, sponge, and mild soap or spray cleaner.
- Rinse and dry thoroughly.
- Never use steel wool or scouring powder on any part of the Food Slicer.
- Do not wash any part of the Food Slicer in the dishwasher.
- Handle the sharp blade with care while cleaning.
- The motor is concealed in the housing; never submerge it in water.
- Do not place the slicer in the dishwasher.
- The motor does not require oiling.
- For easier cleaning, remove all parts in the order shown. Wash as directed and reassemble by reversing the steps.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- For household use only.

SLIDING FOOD TABLE: Remove the Handle and lift the sliding food table from the platform.

PLATFORM: Fold the platform up.

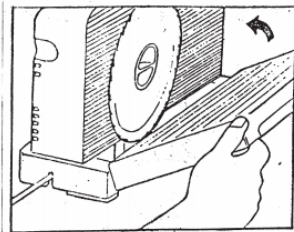
Push the hinge lever to the left and pull the platform out from the base. (fig. 3)

BLADE: Unplug the Food Slicer. Turn the blade lock counterclockwise and lift out the blade carefully.

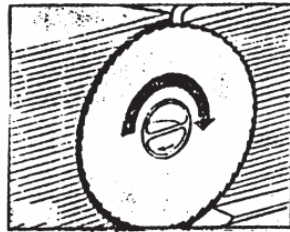
To replace, align both tabs of the blade lock with the slots of the motor housing and turn clockwise to secure. Ensure gears are engaged. (fig. 4)

Note: Always align the thickness guide with the blade for safety and blade protection during storage.

NON-SLIP FEET: Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.



(Fig. 3)



(Fig. 4)

STORAGE

1. Dry all parts well before storage.
2. Align the thickness guide with the blade for safety.
3. Fold up the platform.
4. Wrap the cord under the bottom of the Food Slicer when stored.

TECHNICAL DATA

Article No. 10792538
220-240V, 50/60Hz
150 Watt
KB TIME: 3 Minutes

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.