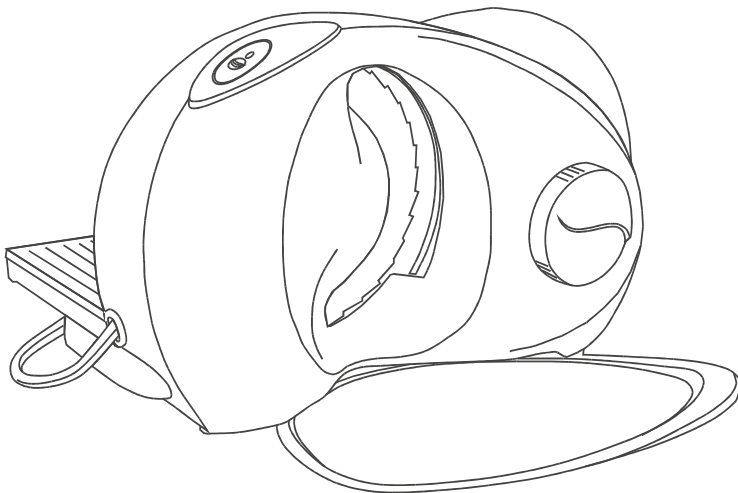




Slicer

SL 1150



Proficiat, u kocht zonet een fantastische allesnijder, een betrouwbaar en kwalitatief product uit het FRITEL Quality gamma.

Lees en bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig vooraleer u de allesnijder in gebruik neemt !

* * * * *

Félicitations, vous venez d'acheter une trancheuse fantastique, un produit fiable et qualitatif de la gamme FRITEL Quality.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la trancheuse et conservez-le soigneusement !

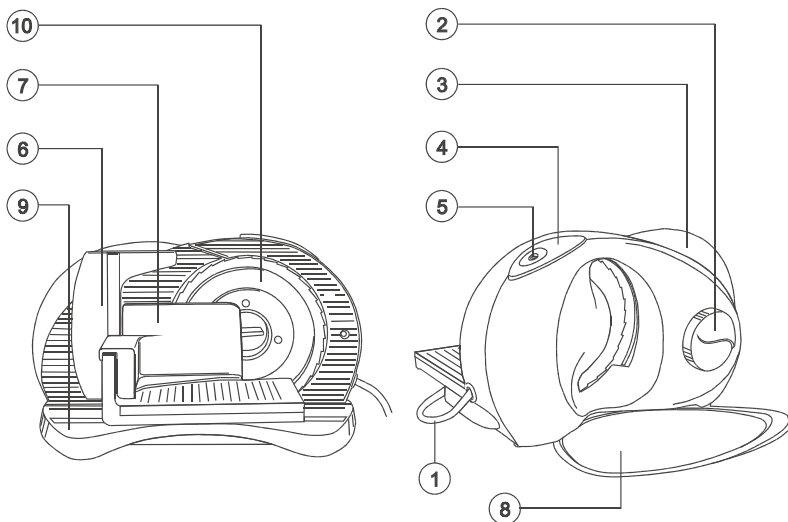
* * * * *

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser fantastischen Allschnittmaschine, einem zuverlässigen und qualitativ hochwertigen Produkt aus dem FRITEL Quality-Sortiment.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf !

Productomschrijving /Description du produit/Produktbeschreibung

Fig. 1 - Abbildung 1



| | | |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| 1- Elektrisch snoer | Cable électrique | Elektrokabel |
| 2- Instelknop | Réglage de l'épaisseur de coupe | Einstelltaste |
| 3- Aanslagplaat | Panneau protège-lame | Anschlagplatte |
| 4- Veiligheidsknop en Aanschakelaar | Touche de sécurité et bouton de mise en marche | Sicherheitstaste und Einschalter |
| 5- Aan / uitschakelaar | Bouton de mise en marche/arrêt | Ein/Ausschalter |
| 6- Slede met vingerveiligheid | Chariot avec protection pour les doigts | Schlitten mit Fingerschutz |
| 7- Restenhouder | Poussoir à restes | Restehalter |
| 8- Opvangschaal | Réceptier de réception | Auffangschale |
| 9- Sledegeleider | Système de guidage de la plaque glissière | Schlittenführung |
| 10- Mes | Lame | Messer |

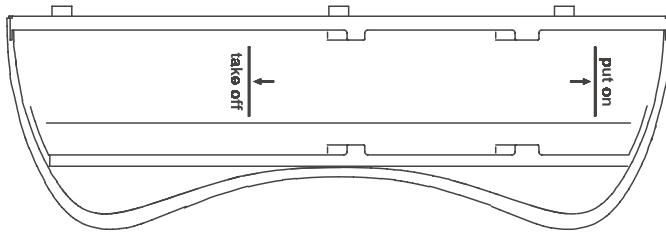


Fig. 2 - Abbildung 2

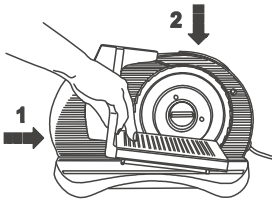


Fig. 3 - Abbildung 3

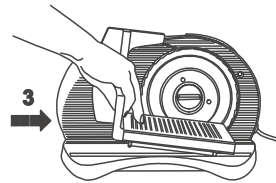


Fig. 4 - Abbildung 4

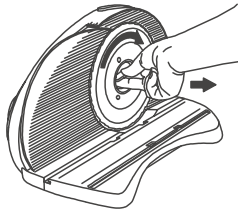


Fig. 5 - Abbildung 5

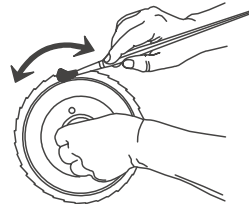


Fig. 6 - Abbildung 6

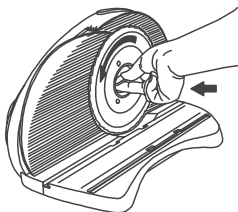


Fig. 7 - Abbildung 7

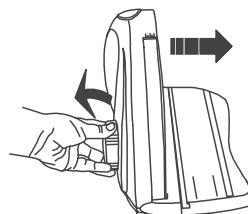


Fig. 8 - Abbildung 8



GEBRUIKSAANWIJZING

Deze elektrische allesnijder voldoet aan alle Europese veiligheidsvoorschriften en beschikt over het CE label en is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant behoudt zich het recht om technische en andere wijzigingen aan te brengen.

Belangrijke veiligheidstips

- Snijmachine alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom.
- Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen deze allesnijder niet gebruiken.
- NOOIT met de handen aan het mes komen !!!
- De aanslagplaat (3) na gebruik steeds terug in de “O” positie plaatsen. Zo wordt de snijrand van het mes afgeschermd.
- Laat kinderen NOOIT met de snijmachine werken.
- Het apparaat NOOIT in of onder water dompelen.
- De snijmachine uitschakelen en de stekker uittrekken:
 - o na gebruik of wanneer 't toestel NIET in gebruik is,
 - o indien de snijmachine NIET goed functioneert,
 - o bij reiniging van het toestel.
- NOOIT aan het elektrisch snoer zelf trekken om het uit te trekken. Gebruik de stekker.
- Reparaties mogen alleen door een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden. U kan ook contact opnemen met NV J. van RATINGEN.

Gebruik van de allesnijder

Met de elektrische allesnijder FRITEL ... kunt u brood, worst, ham, kaas, groenten en fruit snijden en is NIET bedoeld voor het snijden van harde voorwerpen zoals hout, beenderen, blik, enz.

Gelieve de allesnijder niet langer dan 10 minuten ononderbroken te gebruiken. Laat de motor minstens 20 minuten afkoelen. Het toestel op een harde, zuivere ondergrond plaatsen. De rubberen voetjes zorgen voor een stabiele positie.

Om de slede correct te monteren dient u deze (6) tot het “put on” streepje (zie ook fig. 2 en fig. 3) te schuiven. Nadat de twee voorste pinnen op hun plaats zitten in de geleidende groeven, duw dan de slede een beetje naar voren (fig. 4) totdat de twee achterste pinnen ook op hun plaats zitten. Om de slede te verwijderen, dient u deze in de geleiders te duwen tot de achterzijde gelijk is met de lijn “take off”. Neem de pinnen uit de geleidende groeven door de achterzijde op te lichten. Blijf aan de

slede trekken zodat het voorste gedeelte gelijk komt met de aanduiding “put on” en hef nu de slede aan de voorzijde op.

Met de instelknop (2) kunt u de gewenste snijdikte (in mm) instellen. Plaats de opvangschaal onder de allesnijder. Duw het voedsel met de slede tegen de aanslagplaat (3). Schakel het toestel in door de veiligheidsknop en aanschakelaar (4) in te duwen. Duw de slede (6) langzaam en gelijkmatig vooruit en tegen het ronddraaiend mes (10). Zo gauw het te snijden voedsel een klein stukje geworden is, moet de restenhouder gebruikt worden.

TIP: bevochtig het mes met een doekje als u kaas wilt snijden.

Reiniging en onderhoud

Alvorens het toestel te reinigen, de stekker uit het stopcontact halen en de aanslagplaat (3) in de “O” positie plaatsen. Reinig het toestel met een vochtige doek. Vermijd het gebruik van agressieve detergents. Nooit de snijmachine in water dompelen !!!

Het reinigen en verwijderen van het mes.

Alvorens het mes te verwijderen, de stekker uit het stopcontact halen en de aanslagplaat (3) in de “O” positie plaatsen. Draai de grendel in het midden van het mes naar rechts (ongeveer 90°) en verwijder het mes voorzichtig.(fig. 5).

VOORZICHTIG, het mes is scherp!

Bevestig het mes terug op zijn plaats door de grendel naar links te draaien (fig. 7) Reinig het mes (10) voorzichtig met een borstel (fig. 6). Het wordt aanbevolen af en toe de machine achter het mes schoon te maken.

Hoe de aanslagplaat verwijderen om te reinigen? Draai de instelknop in tegenwijzerszin totdat de aanslagplaat (3) verwijderd kan worden (fig. 8). Reinig de aanslagplaat met een vochtige doek. Plaats de aanslagplaat terug door de instructies hierboven in tegenovergestelde richting te volgen. De accessoires (slede, restenhouder, opvangschaal) dienen met warm water gereinigd te worden (niet in de vaatwasser).

Garantiebepalingen

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum.

Duur van de garantie: 2 jaar

- De waarborg dekt het vervangen van de motorblok die door onze technische diensten als defect beschouwd wordt. De accessoires en toebehoren vallen niet onder deze waarborg, zijnde: slede, restenhouder, opvangschaal en mes.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.

De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning,
- bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik,
- bij onvoldoende of verkeerd onderhoud,
- bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden,
- bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

Voor inlichtingen

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11; B - 3500 Hasselt
Tel 011/22.21.71
Fax 011/22.97.90
E-mail: info@vanratingen.com
Website: www.vanratingen.com

F

MODE D'EMPLOI

Cette trancheuse électrique universelle satisfait à toutes les normes européennes de sécurité et jouit du label CE. Elle est uniquement conçue pour un usage domestique. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications de type technique ou autre.

Conseils de sécurité importants

- N'utilisez la trancheuse qu'avec du courant alternatif 230 Volt.
- Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cette trancheuse.
- Ne JAMAIS toucher la lame avec les mains !!!
- Toujours remettre le panneau protège-lame (3) sur la position "O" après l'avoir utilisé. De cette manière, le bord tranchant de la lame est protégé.
- Ne JAMAIS laisser des enfants utiliser la trancheuse.
- Ne JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
- Débrancher la trancheuse et retirer la prise:
 - après utilisation ou lorsque l'appareil N'EST PAS en fonctionnement,
 - si la trancheuse NE fonctionne PAS bien,
 - lors du nettoyage de l'appareil.
- NE JAMAIS tirer le cordon pour débrancher. Utilisez la fiche.

- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un service de réparation reconnu. Vous pouvez également prendre contact avec la SA J. van RATINGEN.

Utilisation de la trancheuse

La trancheuse FRITEL vous permet de couper pain, saucisson, jambon, fromage, légumes et fruits mais N'EST PAS prévue pour couper des objets durs tels que le bois, des os, des conserves

Ne pas utiliser la trancheuse plus longtemps que 10 minutes sans interruption. Laissez le moteur refroidir pendant 20 minutes. Placez également l'appareil sur un support stable et propre.

Pour monter correctement la plaque glissière (6), faites-la glisser jusqu'au trait "put on" (voir fig. 2 et fig. 3). Quand les deux premières chevilles sont en place, poussez légèrement la plaque glissière (fig. 4) vers l'avant jusqu'à ce que les deux dernières chevilles soient également en place. Pour enlever la plaque glissière, poussez-la dans les glissières jusqu'à ce que la partie arrière soit au niveau de la ligne "take off". Sortez les chevilles des glissières de guidage en relevant l'arrière. Tirez la plaque glissière de façon à ce que la partie la plus en avant soit au niveau de l'indication "put on" et relevez maintenant la plaque glissière par l'avant.

Le bouton de réglage (2) permet de choisir l'épaisseur de coupe (en mm). Placez le plateau de réception sous la trancheuse. Poussez les aliments avec la plaque glissière contre le panneau protège lame (3). Mettez l'appareil en marche en poussant le bouton de sécurité et l'interrupteur de mise en marche (4). Poussez doucement la plaque glissière (6) sans à coups vers l'avant contre la lame qui tourne. (10).

Dès que l'aliment à couper devient trop petit il convient d'utiliser le poussoir à restes.

CONSEIL : humidifiez la lame avec un chiffon si vous désirez couper du fromage.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, retirez la fiche de la prise et placez le panneau protège lame (3) sur la position "O". Nettoyer la machine avec un chiffon humide. Évitez l'utilisation de détergents agressifs. Ne jamais plonger la trancheuse dans l'eau !!!

Avant d'enlever la lame, débrancher l'appareil et mettez le panneau protège lame (3) sur la position "O".

Tournez le bouton de verrouillage qui se trouve au milieu de la lame vers la droite (environ 90°) et retirez la lame avec précaution (fig. 5).

ATTENTION, la lame est très coupante!

Remettez correctement la lame à sa place en tournant le bouton vers la gauche (fig. 7).

Nettoyez la lame (10) avec précaution à l'aide d'une brosse (fig. 6). Nous vous conseillons de nettoyer de temps en temps la partie de l'appareil qui se trouve derrière la lame.

Comment nettoyer le panneau protège lame ?

Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez enlever le panneau protège-lame (3) (fig. 8). Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Remontez-le en suivant la procédure inverse. Lavez les accessoires (plaque glissière, poussoir à restes, plateau de réception) à l'eau chaude (pas au lave-vaisselle).

Conditions de garantie

La garantie prend cours à la date d'achat.

Durée de la garantie: 2 ans.

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnues défectueuses par notre service technique. Les accessoires, qui ne sont pas couvertes par la garantie sont: chariot, poussoir à restes, récipient de réception et lame.
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont toujours à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour l'enlèvement.

La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants:

- branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique,
- en cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale,
- en cas d'entretien insuffisant ou incorrect,
- en cas de réparation ou modification réalisées par un tiers non agréé,
- en cas de disparition et/ou modification des numéros d'identification.

Pour tout renseignement

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11; B - 3500 Hasselt
Tel 011/22.21.71
Fax 011/22.97.90
E-mail: info@vanratingen.com
Website: www.vanratingen.com

Diese elektrische Allschnittmaschine entspricht allen europäischen Sicherheitsvorschriften, verfügt über das CE-Label und ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen.

Wichtige Sicherheitstips:

- Die Allschnittmaschine ausschließlich mit 230 Volt Wechselstrom benutzen.
- NIEMALS mit der Hand an das Messer kommen !!!
- Die Anschlagplatte (3) nach Gebrauch immer in die "0"-Position zurücksetzen. So wird die Schneide des Messers immer gut abgeschirmt.
- Lassen Sie NIEMALS Kinder mit der Allschnittmaschine arbeiten.
- Das Gerät niemals in oder unter Wasser tauchen.
- Die Allschnittmaschine ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen:
 - nach Gebrauch oder wenn das Gerät zwischenzeitlich NICHT benutzt wird,
 - falls die Allschnittmaschine NICHT gut funktioniert,
 - während der Reinigung des Geräts.
- Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose ziehen, NIEMALS am Elektrokabel selbst.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Reparaturdiensten ausgeführt werden. Sie können jedoch auch mit der N.V. J. van RATINGEN Kontakt aufnehmen.

Benutzung der Allschnittmaschine

Mit der elektrischen Allschnittmaschine FRITEL ... können Sie Brot, Wurst, Schinken, Käse, Gemüse oder Obst schneiden. Sie ist NICHT für harte Gegenstände wie Holz, Knochen, Blech usw. geeignet.

Lassen Sie die Allschnittmaschine nicht länger als 10 Minuten arbeiten. Danach den Motor bitte mindestens 20 Minuten abkühlen lassen. Das Gerät auf einen festen und sauberen Untergrund stellen. Die Gummifüße sorgen für eine stabile Position.

Für eine korrekte Montage muss der Schlitten (6) bis zur "Put on"-Markierung (siehe auch Abb. 2 und 3) geschoben werden. Nachdem der zweite vordere Stift

korrekt in der Führungsschiene sitzt, schieben Sie den Schlitten ein wenig nach vorn (Abb. 4), bis die zwei hintersten Stifte auch in der Schiene sitzen. Zum Ausbau des Schlittens müssen Sie ihn in den Führungsschienen zurückziehen, bis die Rückseite auf gleicher Höhe mit der Markierung "Take off" steht. Nehmen Sie die Stifte aus der Führungsschiene, indem Sie die hintere Seite etwas anheben. Ziehen Sie den Schlitten weiter zurück, bis der vordere Teil mit der Markierung "put on" übereinstimmt und heben Sie dann den Schlitten vorn an.

Mit dem Einstellknopf (2) können Sie die gewünschte Schnittstärke (in mm) einstellen. Stellen Sie die Auffangschale unter die Allschnittmaschine. Schieben Sie das zu schneidende Nahrungsmittel mit dem Schlitten gegen die Anschlagplatte (3). Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Sicherheitsknopf und den Ein-/Ausschalter (4) eindrücken. Drücken Sie den Schlitten (6) langsam und gleichmäßig gegen das laufende Messer (10).

Wenn das zu schneidende Nahrungsmittel zu klein geworden ist, muss der Resthalter eingesetzt werden.

TIPP: Wenn Sie Käse schneiden möchten, einfach das Messer mit einem Tuch befeuchten!

Reinigung und Wartung

Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bringen Sie die Anschlagplatte (3) in die "0"-Position. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz aggressiver Reinigungsmittel. Niemals die Allschnittmaschine in Wasser tauchen !!!

Reinigung und Ausbau des Messers.

Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose und bringen Sie die Anschlagplatte (3) in die "0"-Position, bevor Sie das Messer ausbauen. Drehen Sie die Verriegelung in der Mitte des Messers nach rechts (ungefähr 90° drehen) und entfernen Sie vorsichtig das Messer (Abb. 5).

VORSICHT ! Das Messer ist sehr scharf !

Setzen Sie das Messer wieder auf seine Vorrichtung und drehen Sie die Verriegelung nach links (Abb. 7). Reinigen Sie das Messer (10) vorsichtig mit einer Bürste (Abb. 6). Es wird empfohlen, ab und zu die Stellen der Maschine hinter dem Messer zu reinigen.

Ausbau und Reinigung der Anschlagplatte : Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die Anschlagplatte (3) ausgebaut werden kann (Abb. 8). Reinigen Sie die Anschlagplatte mit einem feuchten Tuch. Bauen Sie die Anschlagplatte wieder ein, indem Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge folgen. Das Zubehör (Schlitten, Resthalter, Auffangschale) muss mit warmem Wasser gereinigt werden (nicht in den Geschirrspüler geben!).

Garantiebestimmungen

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum.

Garantiedauer: 2 Jahre.

- Die Garantie deckt den Ersatz des Motorblocks die von unserem technischen Dienst als defekt angesehen wird. Die Ersatzteile sowie Schlitten, Restehalter, Auffangschale und Messer werden nicht von der Garantie gedeckt.
- Die Garantie ist nicht übertragbar und gilt nur für den ersten Eigentümer.
- Die Versandkosten (sowohl hin als auch zurück) gehen immer zu Lasten des Käufers.

Die Garantie wird ausschließlich gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt.

Die Garantie verfällt in den folgenden Fällen automatisch:

- bei falschem Anschluss, z.B. zu hoher Spannung,
- bei falschem, unsachgemäßem oder unnormalem Gebrauch,
- bei unzureichender oder falscher Wartung,
- bei Reparatur oder Änderung durch nicht ermächtigte Dritte,
- bei Entfernung und/oder Änderung der Identifikationsnummer.

Für nähere Auskünfte

NV J. van RATINGEN

Stadsheide 11; B - 3500 Hasselt

Tel 011/22.21.71

Fax 011/22.97.90

E-mail: info@vanratingen.com

Website: www.vanratingen.com

Voor inlichtingen/Pour tout renseignement/Für nähere Auskünfte

J. van RATINGEN NV
Industriezone Kiewit
Stadsheide 1-1
3500 HASSELT
Tel: 011/22.21.71
Fax: 011/22.97.90
E-mail: info@vanratingen.com
Website: www.vanratingen.com