

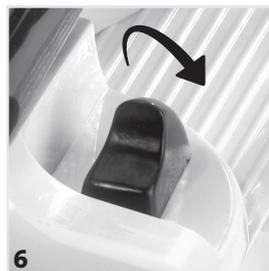
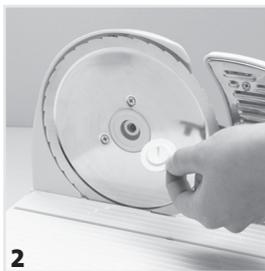
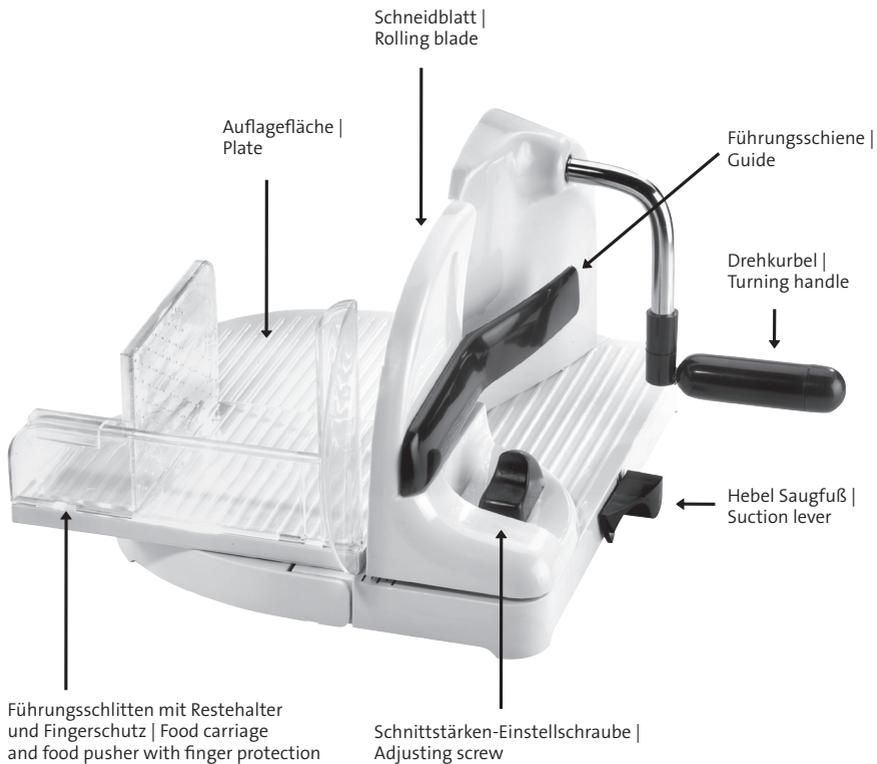
WESTMARK

ALLESSCHNEIDER | UNIVERSAL SLICER

»TRADITIONELL«




WESTMARK QUALITY



GEBRAUCHSANWEISUNG



Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur weiteren Nutzung auf.

! WARNUNG!

Halten Sie den Allerschneider immer außer Reichweite von Kindern.



Warnung: Das Schneidblatt ist sehr scharf! Gehen Sie sowohl beim Ein- und Ausbau des Schneidblattes für Reinigungszwecke als auch bei der Benutzung zum Schneiden von Lebensmitteln immer sehr vorsichtig vor. Nutzen Sie beim Schneiden immer den Restehalter mit Handschutz, um sich vor Verletzungen zu schützen.

Reinigung:

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Zur Vorbereitung für die gründliche Reinigung klappen Sie die Auflagefläche herunter.

1 Nehmen Sie das Schneidblatt vorsichtig heraus und reinigen Sie es.

Die separaten Elemente des Führungsschlittens und Restehalters können ebenfalls in Spülwasser gereinigt werden. Wischen Sie das gesamte Gerät mit einem feuchten Lappen gründlich sauber.

Zusammenbau und Nutzung:

2 Setzen Sie das Schneidblatt vorsichtig wieder ein und schrauben Sie es fest.

3 Stellen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche. Betätigen Sie den Hebel für den Saugfuß, um es zu fixieren.

4 Montieren Sie den Führungsschlitten samt Restehalter und setzen Sie ihn in die Führungs-Rille der Auflagefläche.

5 Legen Sie Ihr Schneidgut in den Führungsschlitten und drücken Sie dieses mit dem Restehalter gegen die Schneideinheit. Betätigen Sie nun die Drehkurbel im Uhrzeigersinn, und schieben Sie das Schneidgut langsam vorwärts.

6 Bestimmen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem entsprechenden Einstellhebel.

Bitte reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch.

INSTRUCTIONS FOR USE



Please read the operating instructions carefully before using this appliance and store these for later reference.

! WARNING!

Keep this universal slicer always out of reach of children.



Warning: the slicing blade is very sharp! Make sure that you exercise extreme caution when you mount or demount the slicing blade for cleaning purposes and when you use the machine for slicing food. Always use the food holder with hand guard to protect yourself from injuries.

Cleaning:

Clean the machine before first use. In order to prepare a thorough cleaning please turn down the base unit.

1 Carefully remove the slicing blade and clean it.

The separate elements of the sliding table and the food holder with hand guard can also be cleaned in soapy water. Clean the whole machine thoroughly with a damp cloth.

Assembly and use:

2 Remount the slicing blade carefully into position and screw it tight.

3 Put the machine on an even surface. Use the lever for the suction pad to fix it.

4 Mount the unit with the sliding table and the food holder with hand guard and put it into the guide channel of the base unit.

5 Put the food on the sliding table and use the food holder with hand guard to press it against the slicing unit. Now turn the handle into a clockwise direction whilst pushing the food slowly forward.

6 Determine the slicing thickness with the corresponding lever.

Please clean the machine after use.

WESTMARK

ALLESSCHNEIDER | UNIVERSAL SLICER

»TRADITIONELL«

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany
www.westmark.de

