

Electric Food Slicer

deni

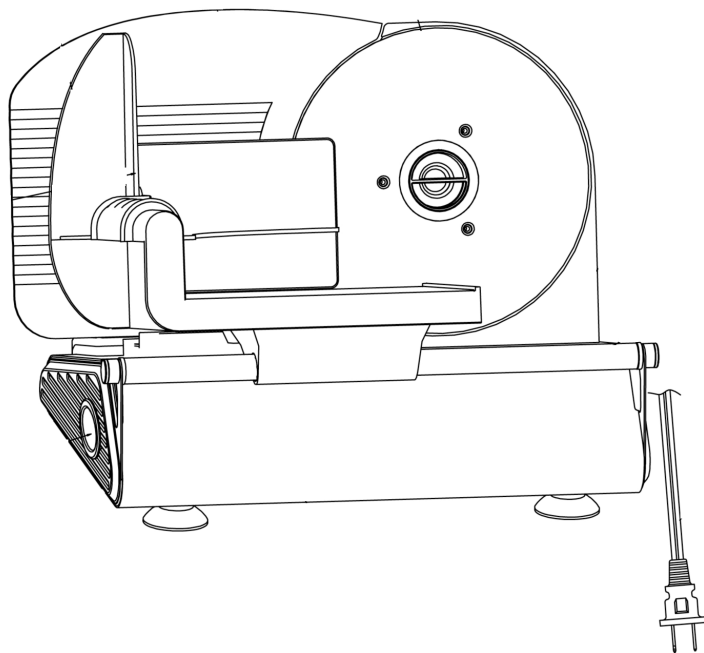
Versatile
Electric
Slicer

Model #14160

IMPORTANT!

Please keep these instructions and
your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

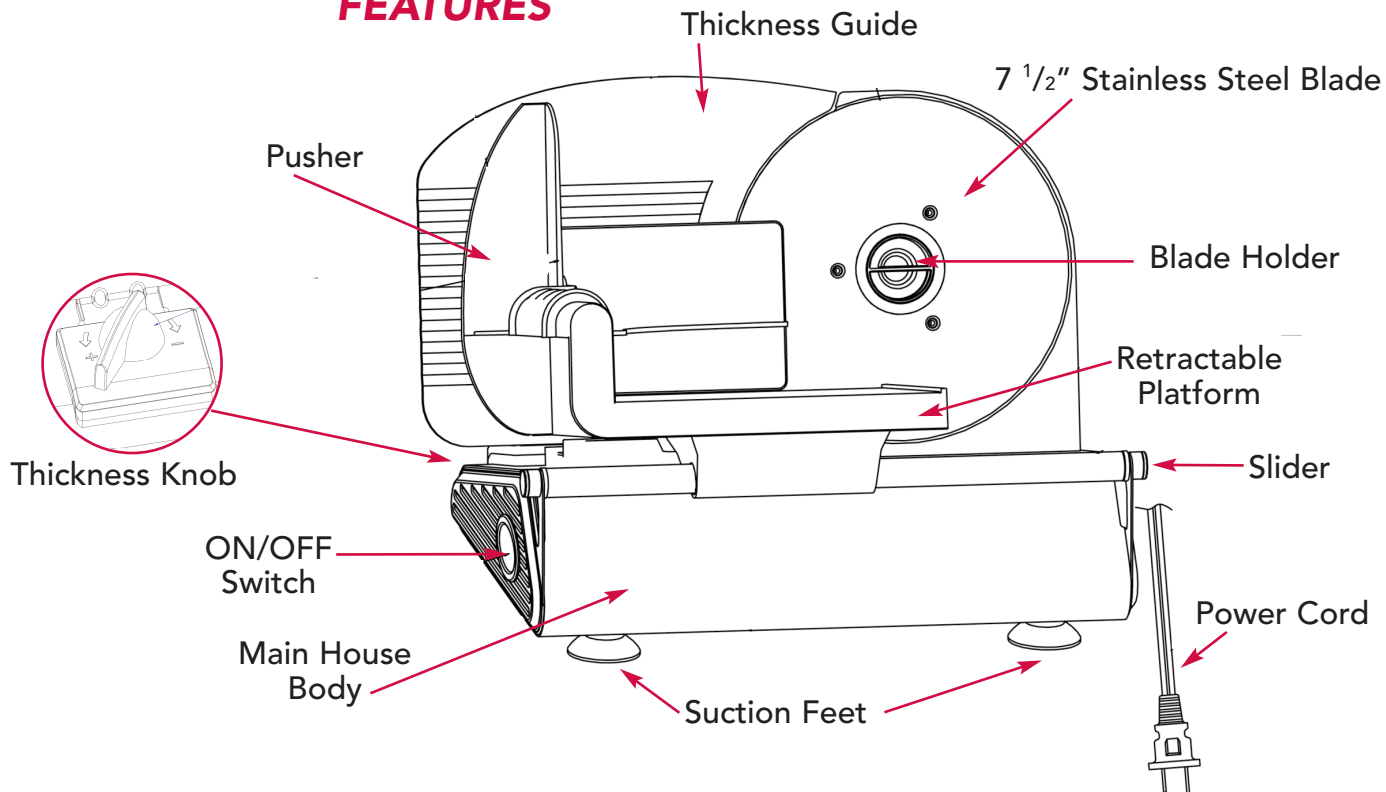
When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions.
- Do not leave appliance when plugged in. Always unplug from outlet when not in use.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not allow children near appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to Keystone Manufacturing Company, Inc. for proper service and replacement or repair.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, pull cord around sharp edges or corners, let cord hang over edge of counter, operate appliance over cord.
- Keep cord away from heated surface.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the motor in water or any other liquid.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Blade is sharp! Handle carefully while cleaning.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Never slice food by hand. Always use completely assembled slicer with platform and pusher.
- Do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- Keep hair, loose clothing, fingers, and all body parts away from openings and moving parts.
- Turn off before unplugging.
- The Deni Electric Food Slicer has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fully fit in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electric Food Slicer

FEATURES



FUNCTIONS

Blade Holder Locks blade in place and releases the blade for easy cleaning

On/Off Switch Press to operate unit

Retractable Platform Holds food to be sliced, retracts for easy cleaning

Pusher Securely presses against food to keep food in place while slicing & keeps fingers away from blade
Never operate without Pusher!

7 1/2" Stainless Steel Blade

Universal blade is precision ground for:
Accurate slicing
Helps prevent shredding
Slices food to desired thickness
Quickly removes for cleaning

Thickness Knob

Adjusts for professional uniform slicing from wafer thin to 5/8" thick

Thickness Guide

Aligns with cutting blade. Durable diecast material ensures even cuts of meat.

Suction Feet

Keeps unit secure while slicing

Electric Food Slicer

BEFORE OPERATING YOUR SLICER

Before operating your slicer for the first time, disassemble and clean, (see page 5).

1. Be sure slicer is unplugged. Place assembled slicer on a flat, dry surface. Position slicer in front of you so that the **Thickness Knob** is on your left and the **Pusher** is on your right.
2. Check that the slicer is turned Off. Do not plug it in yet.
3. Be sure the blade is tightly in place. (See **Removing the Cutting Blade** on page 5). The **Platform** should glide smoothly on its track. When using the slicer for the first time, the **Platform** may need a few drops of vegetable oil.
4. Remove the **Pusher**. Cut food to proper size before placing on the **Platform**. Place food on **Platform**. Position the **Pusher** on the back edge of the **Platform**. Place your hand so your fingers align with the grooves inside the pusher. Do not allow any food to hang over the **Platform**.

Note: Meats and cheeses slice better when chilled.

5. Position the **Thickness Knob** for desired slice thickness. Turn the knob counter clockwise for thicker slices, clockwise for thinner slices.

CAUTION!!!

Blade is very sharp and can cause severe lacerations!

BEGIN SLICING

1. Plug the cord into a 120 Volt AC outlet.
2. Press **On/Off Switch** to start the slicer.
3. Allow slicer to run for thirty seconds to warm up.
4. Grasp the **Pusher** with right hand, keeping your thumb protected behind the **Pusher**. Apply even pressure for best slicing results.
5. Move the **Pusher** towards the **Blade**. Move back and forth steadily and easily with even pressure. Repeat for additional slices.
6. When finished slicing, press the **On/Off Switch** to stop the **Blade** from turning. Unplug from outlet.
7. **The slicer can operate continuously for 10 minutes**, after which it should be turned off and allowed to cool.
8. Always align the **thickness guide** with the cutting blade after use.

NOTE: Maximum size of food is 4.25 x 4.25 x 3.5 inches

CLEANING AND MAINTENANCE

Blade is sharp! Handle carefully while cleaning.

Platform and Pusher

1. Unplug slicer from outlet.
2. Move the **Thickness Knob** to "0".
3. Flip the platform forward.
4. Wash with a soft cloth or sponge with mild soap and water. Rinse and dry.

DO NOT PUT ANY PART OF THE SLICER IN THE DISHWASHER. NEVER USE STEEL WOOL OR SCOURING POWDER ON ANY PART OF YOUR SLICER. NEVER IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Removing the Cutting Blade

HANDLE THE BLADE WITH CARE. IT IS EXTREMELY SHARP AND CAN CAUSE SEVERE LACERATIONS.

1. Align the **thickness guide** with the cutting blade.
2. While facing the cutting blade, move the **Platform** to the far left.
3. Remove the **Blade** by turning the **Blade Holder** clockwise.
4. Carefully lift the blade off while holding the **Blade Holder**.

Note: You may see oil when you remove the blade. This is a safe, non-toxic food grade oil. It is necessary for the slicer to run smoothly.

5. Wipe **Blade** with a damp cloth with warm soapy water. Use a clean damp cloth to wipe clean.
DO NOT WASH BLADE IN DISHWASHER.

Replacing the Cutting Blades

HANDLE THE BLADE WITH CARE. IT IS EXTREMELY SHARP AND CAN CAUSE SEVERE LACERATIONS.

1. Align the **thickness guide** with the cutting blade.
2. Place the blade back on the unit. Align so the gears are fully engaged.
3. Insert the **Blade Holder** and tighten securely by turning counter clockwise. Do not over tighten.
Always align the **thickness guide** with the cutting blade **after slicing for safety**.

Suction Feet

1. Clean with any grease removing cleaner, such as alcohol.

All parts should be thoroughly dried before assembling.

All other service and repair should be preformed by Keystone Manufacturing Company, Inc.

Electric Food Slicer

HELPFUL HINTS AND TIPS GUIDE

- Do not slice anything that contains bones, large seeds or other extremely hard materials.
- Remove all wrapping material from food before slicing.
- Do not slice without using both the Platform and the Pusher.
- Remove thick rind on food before slicing.
- To slice meats or fish wafer thin, chill before slicing.
- Use the slicer to quickly cut cucumbers, potatoes, zucchini, and onions.
- To maintain the freshness of your sliced foods for up to five times as long as traditional food storage methods, it is recommended that you use one of Deni's vacuum sealers or vacuum packaging systems. To order, or for more information, call 1-800-DENI-VAC.

Hot Roasts—Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham

- When slicing boneless roasts, remove from oven and allow to cool for 15-20 minutes before slicing. The meat will retain its natural juices and slice without crumbling.

- Cut the roast, if necessary, to fit on the platform.
- Place foil underneath the platform table to catch juices and crumbs for easy cleanup.
- For rolled or tied roast, remove strings one at a time as the strings become closer to the blade (make sure the motor is off).

Cheese

- Slice while well chilled.
- Before serving, allow cheese to reach room temperature. This will enhance the natural flavor.
- Some process cheese may stick to blade. When necessary, turn motor off and wipe blade with a damp cloth. This moisture will help prevent the blade from sticking.
- Some hard cheeses like cheddar will not slice properly.

Bulk Bacon

- Chill thoroughly before slicing. Some types of smoked bacon should have the rind removed.

Cold Cuts, Sandwiches

- Cold cuts of meat will keep longer and will retain flavor longer if sliced when needed.
- For best results, chill first.
- Remove any plastic or hard casing before slicing.
- Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Fruits and Vegetables

- Slice potatoes for thick or thin chips.
- Slice cabbage for slaw.
- Slice carrots lengthwise in very thin strips. Soak in ice water to curl.
- Slice zucchini, eggplant and squash.
- Peeled and cored pineapple can be easily sliced.

Breads, Cakes and Cookies

- For dainty sandwiches, slice bread about 1/4" thick.
- Fresh bread should be cooled before slicing.
- Slice all types of party breads, pound cakes and fruit cakes.
- Especially effective with coarse textured breads and cakes.

Fruit and Cheese Tray

- Select large, firm fruit. Thinly slice cored apples (peel on), oranges, cored pears and pineapple. Arrange in the center of a platter with thinly sliced swiss, American or any cheese you prefer around the outside. (Fruit is used instead of crackers.)

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Electric Food Slicer, call our customer service department toll free:

Monday through Friday

8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at

custserv@deni.com

Visit our website at

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Electric Food Slicer is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Trancheur électrique d'aliments

Trancheur
électrique
polyvalent

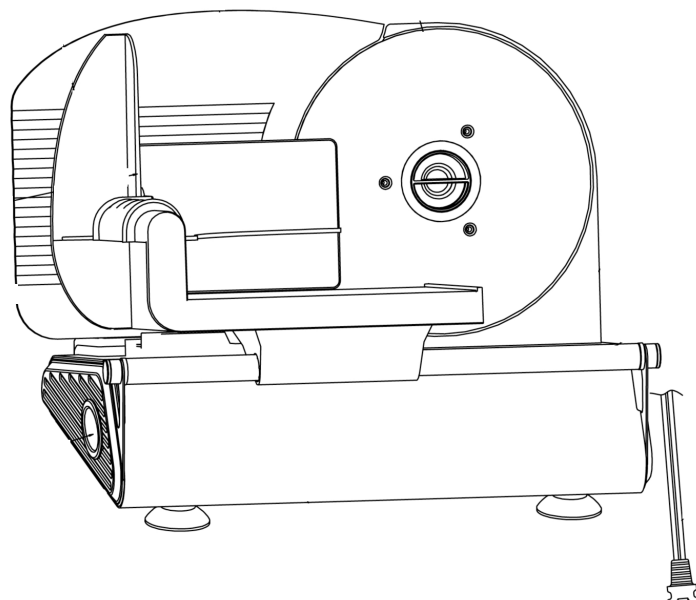
Modèle #14160

IMPORTANT!

Veuillez conserver ces instructions
ainsi que l'emballage d'origine.

www.deni.com

deni



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Electric Food Slicer

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

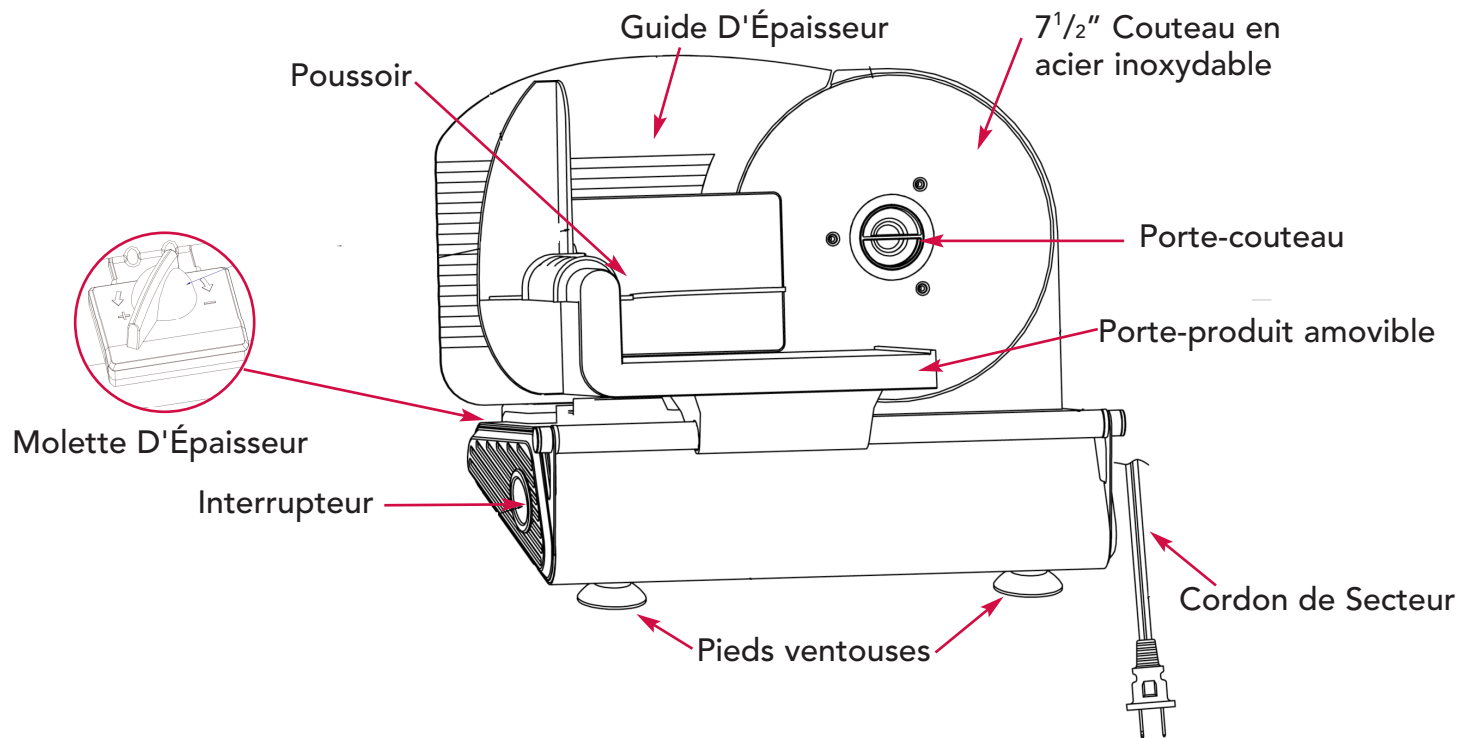
Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, certaines précautions de sécurité doivent toujours être observées, dont les suivantes:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Toujours le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur une surface mouillée.
- Ne pas laisser les enfants rester près de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé près d'eux.
- Utiliser uniquement tel qu'indiqué dans ce manuel.
- Ne pas utiliser avec un cordon ou une prise endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé, endommagé, laissé à l'extérieur ou tombé dans l'eau, le retourner à Keystone Manufacturing Company, Inc. pour le faire réparer ou changer.
- Ne pas faire ce qui suit : tirer ou transporter par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon, tirer le cordon autour de bords ou coins pointus, laisser le cordon pendre du bord du comptoir, faire fonctionner un appareil sur le cordon.
- Tenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Pour éviter un risque de choc électrique, ne pas mettre le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- La lame est pointue ! Manipulez soigneusement tout en nettoyant.

- Débrancher de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Ne jamais trancher les aliments à la main. Toujours utiliser le trancheur complètement assemblé avec le porte-produit et le poussoir.
- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Cependant, si l'on utilise une rallonge, celle-ci doit avoir une capacité égale ou supérieure à la capacité de cet appareil.
- Ne pas débrancher en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisir la fiche, et non le cordon.
- Ne pas manipuler la fiche ni l'appareil avec les mains mouillées.
- Tenir cheveux, vêtements amples, doigts et toutes les parties du corps à l'écart des ouvertures et des pièces en mouvement.
- Éteindre avant de débrancher.
- Le trancheur électrique d'aliments Deni comporte une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Cette fiche s'adaptera sur une prise polarisée dans un sens seulement, par mesure de sécurité. Inverser la fiche si elle ne pénètre pas dans la prise. Contacter un électricien qualifié si elle ne pénètre toujours pas. Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil à des fins domestiques uniquement et à l'intérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES



FONCTIONS

Porte-couteau Maintient le couteau en place et le dégage pour un nettoyage facile

Interrupteur marche/arrêt Enfoncer pour faire fonctionner l'appareil

Porte-produit Maintient les aliments à trancher, se rétracte pour un nettoyage facile

Poussoir Se presse contre les aliments en toute sécurité pour qu'ils restent en place lorsqu'ils sont tranchés et permet de tenir les doigts à l'écart du couteau
Ne jamais utiliser l'appareil sans le poussoir!

7 1/2" Couteau en acier inoxydable Le couteau de précision universel:
Coupe en tranches de façon précise
Aide à éviter le déchiquetage
Tranche les aliments à l'épaisseur désiré
S'enlève rapidement pour le nettoyage

Molette D'Épaisseur S'ajuste au découpage en tranches uniforme professionnel du disque légèrement sur 5/8" épais.

Guide D'Épaisseur Aligne avec la lame de découpage. Le matériel coulé sous pression par biens assure même des coupes de viande.

Pieds ventouses Maintient l'appareil en place lors de la coupe

AVANT D'UTILISER LE TRANCHEUR

Avant d'utiliser le trancheur pour la première fois, le démonter et le nettoyer (voir page 14).

1. S'assurer que le trancheur est débranché. Placer le trancheur assemblé sur une surface plane et sèche. Positionner le trancheur devant soi de façon à ce que le **bouton de réglage de l'épaisseur** soit à gauche et le **poussoir** à droite.
2. Veiller à ce que le trancheur soit bien éteint. Ne pas le brancher tout de suite.
3. Veiller à ce que le couteau soit bien en place. (Voir **Retirer le couteau** à la page 14). Le **porte-produit** doit glisser facilement sur ses rails. Lors de la première utilisation du trancheur, quelques gouttes d'huile végétale peuvent être nécessaires sur le **porte-produit**.
4. Retirer le **poussoir**. Couper les aliments à la bonne taille avant de les placer sur le **porte-produit**. Disposer les aliments sur le **porte-produit**. Positionner le **poussoir** sur le bord arrière du **porte-produit**. Placer la main de façon à ce que les doigts s'alignent avec les rainures à l'intérieur du poussoir. Ne laisser aucun aliment pendre au-dessus du **porte-produit**.

Remarque : La viande et le fromage se tranchent plus facilement une fois réfrigérés.

5. Positionner le **bouton de réglage de l'épaisseur** à l'**épaisseur** de tranche désirée. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir des tranches plus épaisses, dans l'autre sens pour des tranches plus minces.

ATTENTION!!!

Le couteau est très coupant et peut provoquer des blessures graves!

UTILISATION

1. Brancher le cordon dans une prise CA de 120 volts.
2. Appuyer sur l'**interrupteur marche/arrêt** pour mettre le trancheur en marche.
3. Laisser le trancheur fonctionner pendant trente secondes, le temps qu'il chauffe.
4. Prendre le **poussoir** de la main droite, en gardant le pouce protégé derrière le **poussoir**. Appliquer une pression égale pour de meilleurs résultats de coupe.
5. Faire glisser le **poussoir** vers le **couteau**. Actionner d'avant en arrière de façon régulière et avec une pression égale. Recommencer pour obtenir d'autres tranches.
6. Une fois la coupe terminée, appuyer sur l'**interrupteur marche/arrêt** pour arrêter le **couteau**. Débrancher de la prise.
7. Le trancheur peut fonctionner en continu pendant 10 minutes, puis doit être éteint pour refroidir.
8. Alignez toujours le **guide d'épaisseur** avec le après utilisation de lame de découpage.

Electric Food Slicer

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La lame est pointue ! Manipulez soigneusement tout en nettoyant.

Porte-produit, poussoir

1. Débrancher le trancheur de la prise.
2. Mettre le **bouton de réglage de l'épaisseur** à "0".
3. Retourner le porte-produit vers l'avant.
4. Laver avec un chiffon doux ou une éponge avec savon doux et eau. Rincer et sécher.

NE METTRE AUCUNE PIÈCE DU TRANCHEUR AU LAVE-VAISSELLE. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER NI DE POUDRE À RÉCURER SUR LES PIÈCES DU TRANCHEUR. NE JAMAIS PLONGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES.

Retirer le couteau

MANIPULER LE COUTEAU AVEC PRÉCAUTIONS. CELUI-CI EST EXTRÊMEMENT COUPANT ET PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

1. Alignez le **guide d'épaisseur** avec la lame de découpage.
2. Le couteau face à soi, faire glisser le **porte-produit** complètement vers la gauche.
3. Retirer le **couteau** en plaçant de monnaie dans le **porte-couteau**. Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 14 4. Soulever le couteau avec précaution.

Remarque : De l'huile peut apparaître lorsqu'on retire le couteau. Il s'agit d'une huile alimentaire non toxique. Elle permet au mécanisme de fonctionner correctement.

5. Essuyer le **couteau** avec un chiffon humide à l'eau tiède savonneuse. Utiliser un chiffon humide propre pour essuyer.

NE PAS LAVER LE COUTEAU AU LAVE-VAISSELLE.

Changer le couteau

MANIPULER LE COUTEAU AVEC PRÉCAUTIONS. CELUI-CI EST EXTRÊMEMENT COUPANT ET PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

1. Alignez le **guide d'épaisseur** avec la lame de découpage.
2. Placer le dos du couteau sur l'appareil. Aligner pour que le mécanisme soit complètement engagé.
3. Insérer le **porte-couteau** et bien serrer en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de monnaie. Ne pas serrer excessivement.

Alignez toujours le **guide d'épaisseur** avec la lame de découpage après découpage en tranches pour la sûreté.

Pieds ventouses

1. Nettoyer avec un décapant à graisse, tel que l'alcool.

Toutes les pièces doivent être bien séchées avant l'assemblage.

Tout autre service et l'autre réparation devraient être préformé par la Clef de voûte Compagnie Industrielle, Inc.

GUIDE DE CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES

- Ne pas trancher des aliments contenant os, noyaux ou autre élément très dur.
- Retirer tout emballage des aliments avant la coupe.
- Ne pas trancher sans utiliser le porte-produit et le poussoir.
- Retirer la couenne épaisse des aliments avant la coupe.
- Pour trancher la viande ou le poisson en galette fine, réfrigérer avant la coupe.
- Utiliser le trancheur pour couper rapidement concombres, pommes de terre, courgettes et oignons.
- Pour conserver la fraîcheur des aliments tranchés jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation des aliments, il est recommandé d'utiliser l'un des systèmes d'emballage sous vide Deni. Pour en commander, ou pour recevoir plus d'informations, composer le 1-800-DENI-VAC.

Rôtis chauds — Bœuf, porc, agneau, dinde, jambon

- Lorsqu'on tranche des rôtis désossés, retirer du four et laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes avant la coupe. La viande retiendra le jus et se tranchera sans s'émietter.
- Couper le rôti, si nécessaire, pour le déposer sur le porte produit.

- Mettre du papier d'aluminium sous le porte-produit pour récupérer les jus et les miettes pour un nettoyage facile.
- Dans le cas d'un rôti roulé ou attaché, retirer les ficelles une à une au fur et à mesure qu'elles s'approchent du couteau (veiller à ce que le moteur soit éteint).

Fromage

- Trancher bien frais.
- Avant de servir, laisser le fromage atteindre la température ambiante. Ceci accentuera la saveur naturelle.
- Certains fromages fondus peuvent coller au couteau. Si nécessaire, éteindre le moteur et essuyer le couteau avec un chiffon humide. Cette humidité évitera que le couteau ne colle.
- Certains fromages de consistance dure comme le cheddar ne se tranchera pas correctement.

Bacon

- Bien réfrigérer avant de trancher. Pour certains types de bacon fumé, enlever la couenne.

Electric Food Slicer

Charcuterie, sandwiches

- La charcuterie se conservera plus longtemps et aura plus de goût si elle est tranchée au fur et à mesure des besoins.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, passer d'abord au réfrigérateur.
- Retirer tout emballage plastique ou rigide avant de trancher.
- Appliquer une pression douce et constante pour obtenir des tranches uniformes.

Fruits et légumes

- Trancher des pommes de terre pour faire des frites épaisses ou fines.
- Trancher du chou pour faire une salade.
- Trancher des carottes dans le sens de la longueur en lamelles très fines. Faire tremper dans l'eau glacée pour obtenir un effet frisé.
- Trancher courgettes, aubergines et courges.
- Un ananas épluché et évidé peut être facilement tranché.

Pains, gâteaux et pâtisseries

- Pour des sandwiches délicieux, couper le pain en tranches d'environ 2 po d'épaisseur.
- Le pain frais doit être réfrigéré avant d'être tranché.
- Trancher tous types de pains de fête, quatre-quarts et gâteaux aux fruits.
- Efficace en particulier avec les pains et gâteaux à texture dense.

Assiette de fruits et fromage

- Choisir un gros fruit ferme. Couper en tranches fines des pommes évidées (éplucher), des oranges, des poires évidées et de l'ananas. Disposer au centre d'une grande assiette avec de fines tranches de fromage suisse, de cheddar ou autre contour. (les fruits remplacent les crackers.)

SERVICE A LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes au sujet de l'utilisation du Trancheur électrique d'aliments Deni, veuillez appeler notre service à la clientèle au numéro suivant sans frais:

Du lundi au vendredi
de 8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'est)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

ou envoyez-nous un courriel à

custserv@deni.com

Visitez notre site Web sur
www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre trancheur électrique d'aliments Deni est garanti pendant un an à compter de la date d'achat ou de réception contre tout défaut de matériau et de fabrication. Si l'appareil connaît une défaillance dans l'année qui suit la date d'achat ou de réception, retourner l'appareil, port payé, avec une note pour expliquer la réclamation. Veuillez envoyer la demande à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14207. (Veuillez emballer l'appareil avec précaution dans son emballage d'origine pour éviter qu'il soit endommagé lors du transport. Keystone ne se portera responsable d'aucun dommage causé à l'appareil en expédition de retour.) Conformément à cette garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. prend en charge la réparation ou le remplacement de toute pièce s'avérant défectueuse.

Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est utilisé à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est raccordé à une source d'alimentation électrique non convenable, démonté, modifié d'une façon ou d'une autre ou endommagé suite à une mauvaise utilisation.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir la carte de garantie et la retourner en moins d'une semaine à partir de la date d'achat ou de réception.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état ou d'une province à l'autre.

Electric Food Slicer

deni

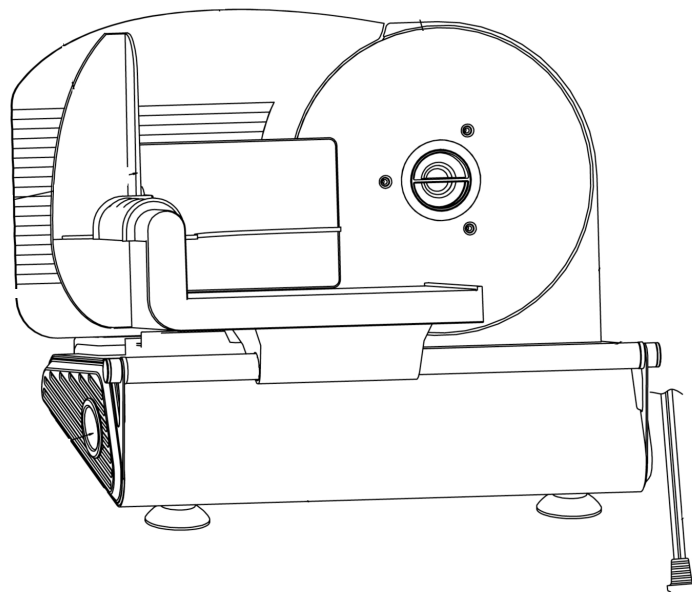
**Cortadora
eléctrica
versátil**

Modelo #14160

IMPORTANTE

Por favor, conserve estas
instrucciones y su caja de
embalaje original.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
PARA SU USO Y CUIDADO APROPIADOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

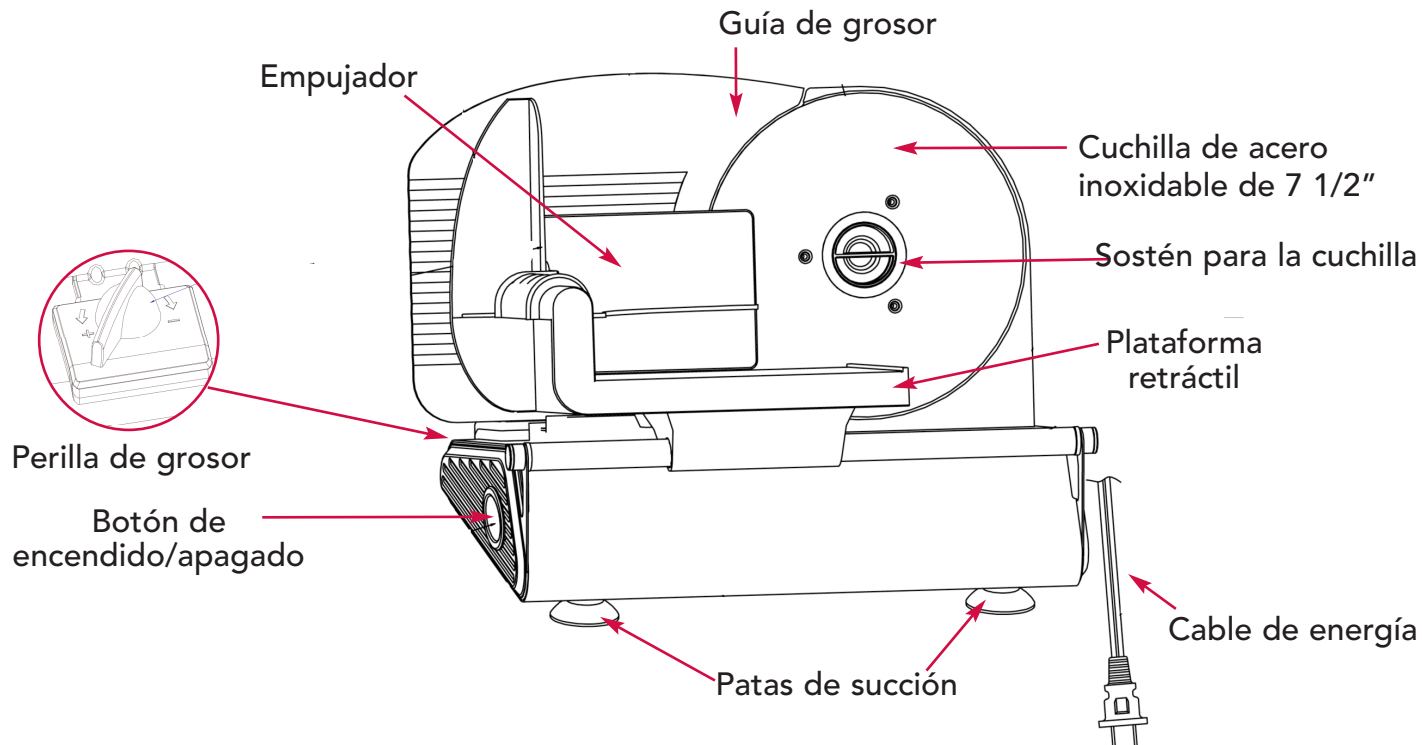
Al utilizar este electrodoméstico, siempre debe cumplir precauciones de seguridad, incluso las siguientes:

- Lea todas las instrucciones
- No abandone el electrodoméstico cuando esté enchufado. Siempre desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use.
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- No permita que los niños estén cerca del electrodoméstico. Es necesaria una atenta supervisión cuando la utilicen cerca de niños.
- Utilícelo sólo como se describe en este manual.
- No lo utilice con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado en el exterior o arrojado al agua, devuélvalo a Keystone Manufacturing Company Inc. para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- No haga lo siguiente: tirar o llevar del cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta sobre el cable, tirar del cable por sobre bordes o esquinas afiladas, permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, operar el electrodoméstico sobre el cable.
- Mantenga el cable lejos de las superficies calentadas.
- Para protegerlo de riesgos de descargas eléctricas, no sumerja el motor en agua ni ningún otro líquido.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Keystone Manufacturing Co., Inc. puede causar peligros.
- ¡La cuchilla está afilada! Manipúlela con cuidado al limpiarla.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no esté utilizándola, antes de agregarle o quitarle componentes o antes de limpiarla.
- Evite el contacto con componentes en movimiento. Nunca corte alimentos a mano. Siempre use la cortadora completamente ensamblada con plataforma y empujador.
- No utilice un alargue con esta unidad. Sin embargo, si usa uno, debe tener una potencia nominal igual o superior a la de este electrodoméstico.
- No tire del cable para desenchufarla. Para hacerlo, tome del enchufe, no del cable.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- Mantenga el cabello, la ropa holgada, los dedos y todas las partes del cuerpo lejos de aberturas y partes en movimiento.
- Apáguela antes de desenchufarla.
- La cortadora eléctrica de alimentos de Deni tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, ese enchufe entrará en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si no encaja por completo, dé vuelta el enchufe. Póngase en contacto con un electricista calificado si sigue sin encajar. No intente pasar por alto esta prestación de seguridad.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

Electric Food Slicer

ACCESORIOS



FUNCIONES

Sostén para la cuchilla Traba la cuchilla en su lugar y la libera para una limpieza fácil

Botón de encendido/apagado Oprímalo para operar la unidad.

Plataforma retráctil sostiene alimentos que se van a cortar, se retare para una limpieza fácil

Pusher Empuja de manera segura la comida para mantenerla en su lugar al cortar y mantiene los dedos lejos de la cuchilla

¡Nunca la opere sin el empujador!

Cuchilla de 7" de acero inoxidable La cuchilla universal cuenta con rectificado fino para: cortes precisos; ayudar a evitar que los alimentos se partan; cortar alimentos con el grosor deseado; se quita con facilidad para su limpieza;

Perilla de grosor Se ajusta para cortes profesionales uniformes desde rodajas delgadas hasta de $\frac{5}{8}$ "

Guía de de grosor Se alinea con la cuchilla de corte. El material de fundición de precisión durable asegura cortes parejos de carne.

Patas de succión Mantienen a la unidad firme mientras se corta

Electric Food Slicer

ANTES DE OPERAR SU CORTADORA

Antes de operar su cortadora por primera vez, desmóntela y límpiela (ver página 23).

1. Asegúrese de que esté desenchufada. Coloque la unidad montada sobre una superficie plana y seca. Posiciónela frente a usted de manera que la perilla de grosor esté a su izquierda y el empujador a su derecha.
3. Asegúrese de que la cuchilla esté firme en su lugar. (ver Extracción de la cuchilla de corte en la página 23). La plataforma debería deslizarse de manera pareja sobre su pista. Al usar la cortadora por primera vez, es posible que sea necesario ponerle algunas gotas de aceite vegetal a la plataforma.
4. Quite el empujador. Corte los alimentos del tamaño apropiado antes de colocarlo en la plataforma. Coloque los alimentos en la plataforma. Coloque el empujador en el borde posterior de la plataforma. Coloque su mano de manera que sus dedos se alineen con las guías de dentro del empujador. No permita que cuelgue nada de comida sobre la plataforma.

Nota: las carnes y los quesos se cortan mejor cuando están enfriados.

5. Ajuste la perilla de grosor al grosor de corte deseado. Gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para cortes más gruesos y en el sentido de las agujas del reloj para cortes más finos.

!!!PRECAUCIÓN!!!

¡LA CUCHILLA ES MUY AFILADA Y PUEDE PRODUCIR LACERACIONES SERIAS!

ANTES DE CORTAR

1. Conecte el cable a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
2. Presione el botón de encendido/apagado para encender la cortadora.
3. Deje que la cortadora funcione durante treinta segundos para que se caliente.
4. Tome el empujador con la mano derecha y mantenga su dedo pulgar protegido detrás de él. Aplique presión pareja para lograr mejores resultados en el corte.
5. Mueva el empujador hacia la cuchilla. Deslícelo hacia atrás y adelante con firmeza y suavidad y con presión pareja. Repita la acción para cortes adicionales.
6. Al terminar de cortar, oprima el interruptor de encendido/apagado para detener la cuchilla. Desenchufe el electrodoméstico.
7. La cortadora puede operar de manera continua durante 10 minutos, después de lo cual debe apagársela y permitirle enfriarse.
8. Siempre alinee la guía de grosor con la cuchilla de corte después del uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡La cuchilla está afilada! Manipúlela con cuidado al limpiarla.

Plataforma, empujador

1. Desenchufe la cortadora.
2. Mueva la perilla de grosor a "0".
3. Voltee la plataforma hacia adelante.
4. Lave con un trapo suave o una esponja con detergente suave y agua. Enjuague y seque.

NO COLOQUE NINGUNA PARTE DE LA CORTADORA EN EL LAVAVAJILLAS. NUNCA UTILICE LANA DE ACERO O POLVO LIMPIADOR EN NINGUNA PARTE DE LA CORTADORA. NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Extracción de la cuchilla de corte

MANIPULE LA CUCHILLA CON CUIDADO. ES MUY AFILADA Y PUEDE CAUSAR LACERACIONES SERIAS.

1. Alinee la guía de grosor con la cuchilla de corte.
2. Mientras está de frente a la cuchilla de corte, mueva la plataforma al extremo izquierdo.
3. Coloque de cinco o veinticinco centavos en el sostén de la cuchilla para sacar la cuchilla. Gire la moneda en el sentido de las agujas del reloj.
4. Levante con cuidado la cuchilla y extráigala.

Nota: Es posible que vea aceite cuando quite la cuchilla. Se trata de un aceite comestible seguro y no tóxico. Es necesario para que los engranajes funcionen con suavidad.

5. Limpie la cuchilla con un trapo húmedo en agua tibia con detergente. Utilice un trapo húmedo limpio para limpiarla.
No lave la cuchilla en el lavavajillas.

Reemplazo de las cuchillas de corte

MANIPULE LA CUCHILLA CON CUIDADO. ES MUY AFILADA Y PUEDE CAUSAR LACERACIONES SERIAS.

1. Alinee la guía de grosor con la cuchilla de corte.
2. Coloque la cuchilla de nuevo en la unidad. Alinéelas de manera que los engranajes estén por completo trabados.
3. Inserte el sostén de la cuchilla y gire con de cinco o veinticinco centavos en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo. No lo ajuste demasiado.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, SIEMPRE ALINEE LA GUÍA DE GROSOR CON LA CUCHILLA DE CORTE DESPUÉS DE CORTAR

El resto de servicio y de la reparación se deben preformar por Keystone Manufacturing Company, inc.

Electric Food Slicer

GUÍA DE CONSEJOS Y DATOS ÚTILES

- No corte nada que contenga huesos, semillas grandes u otros materiales de extrema dureza.
- Quite todo el material de envoltorio de los alimentos antes de cortar.
- No corte sin usar la plataforma y el empujador.
- Quite la corteza gruesa de los alimentos antes de cortarlos.
- Para cortar carne o pescado en láminas finas, enfríelos antes.
- Utilice la cortadora para cortar con rapidez pepinos, papas, zapallitos y cebollas.
- Para mantener la frescura de sus alimentos cortados hasta cinco veces el tiempo que duran con los métodos tradicionales de almacenamiento, se recomienda que use uno de los sistemas selladores en vacío o de envoltorio en vacío de Deni. Para pedirlos, u obtener más información, llame a 1-800-DENI-VAC.

Carne asada caliente, cerdo, cordero, pavo, jamón

- Al cortar carnes asadas sin hueso, sáquelas del horno y deje que se enfríen durante 15 a 20 minutos antes de cortarlas. La carne retendrá sus jugos naturales y podrá cortarlas sin que se deshaga.
- De ser necesario, corte la carne asada para que encaje en la plataforma.

- Coloque papel de aluminio debajo de la tabla de la plataforma para atrapar los jugos y restos para una limpieza sencilla.
- En el caso de carnes asadas enrolladas o atadas, quite los hilos de a uno a la vez dado que pueden acercarse a la cuchilla. (Asegúrese de que el motor esté apagado.)

Queso

- Córtelo cuando esté bien frío.
- Antes de servir, deje que el queso alcance la temperatura ambiente. Eso mejorará su sabor natural.
- Parte del queso fundido puede pegarse a la cuchilla. Cuando sea necesario, apague el motor y limpie la cuchilla con un trapo húmedo. La humedad ayudará a evitar que la cuchilla se atasque.
- Algunos quesos duros como el Cheddar no se rebanan como corresponde.

Tocino en trozos

- Enfríelo por completo antes de cortarlo. A algunos tipos de tocino ahumado debe quitárseles la corteza.

Fiambres, sándwiches

- Los fiambres se mantendrán más tiempo y retendrán durante más tiempo el sabor si se los corta cuando se los necesita.
- Para lograr mejores resultados, enfríelos antes.
- Quite cualquier envoltura de plástico o cubierta dura antes de cortarlos.
- Ejercer una presión constante y suave para lograr cortes uniformes.

Frutas y verduras

- Corte patatas gruesas o delgadas para hacerlas fritas.
- Corte repollo para hacer ensalada.
- Corte zanahorias a lo largo en tiras muy delgadas. Póngalas en remojo en agua helada para que se curven.
- Corte zapallitos, berenjenas y calabacines.
- Se puede cortar con facilidad ananá pelado y sin corazón.

Panes, pasteles y galletas

- Para sándwiches exquisitos, corte pan con un grosor de alrededor de $\frac{1}{4}$ ".
- Debe enfriar el pan fresco antes de cortarlo.
- Corte todo tipo de panes festivos, bizcochos de libra y pasteles de fruta.
- Es en especial efectiva con panes y pasteles de textura gruesa.

Bandeja para fruta y queso

- Seleccione fruta grande y firme. Corte rodajas delgadas de manzanas (con cáscara) sin semilla, naranjas, peras sin corazón y ananás. Dispóngala en el centro de una bandeja con queso suizo, americano o de cualquier tipo que prefiera, cortado en rodajas delgadas, alrededor de ella. (La fruta reemplaza las galletas.)

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de su picadora de hielo Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes
de 8:30 a 17:00
(horario del este)

1-800-DENI-822

Visit our website at
www.deni.com

Deni de Keystone Manufacturing Company, Inc.®

UN AÑO DE GARANTÍA

Su picadora de hielo Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14207. (Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.