

7MAGIC

Food Slicer Instruction Manual SL517(150W)



Important safeguards

- Please read these instructions carefully before use.
- Keep present instructions for future references.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Only use the appliance for domestic purposes and household or similar applications such as:
 - Staff kitchen areas, in shops, offices and other working environments;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Environment type like: Farm Houses Bed and Breakfast.
- Only use the appliance in the way indicated in these Instructions
- Never use this unit near bathtub, shower, wash-hand basins or other containers with water.
- Never use this apparatus near water projections.
- Never use this apparatus with the wet hands.
- If, unfortunately the apparatus is wet, immediately withdraw the cord of the socket-outlet.
- Inform potential users of these instructions.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- The appliance must be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused by incorrect use or improper handling.

- Children and persons with disabilities are not always aware of the danger posed by the use of appliances.
- This appliance shall not be used by children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they Understand the hazards involved
- Cleaning and maintenance must not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy, children must not play with this
- appliance. Do not leave children or people with disabilities to play with. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Caution! Do not allow small children to play with the foil:
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- If the supply cord or appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
- Never place it into the dishwasher
- Never use the appliance near hot surfaces.

- Disconnect the power source cable before any operation of cleaning of maintenance and accessories assembly.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories, which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never use any other connector than the one provided.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way.
- Never wind the cord around the appliance and do not bend it
- Ensure that the power cord does not come into contact with hot parts of this unit.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- The temperature of accessible surfaces may be very high when the appliance is operating. Never touch these parts, of apparatus, to avoid burning itself.
- Make sure the appliance never comes into contact with flammable materials, such as curtains, cloth, etc...& the power cord and plug do not come in contact with water.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Always place the unit on a flat surface. Ensure, also, not to cover the device and not to put anything on it.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- This device, designed for home use, complies with standards relating to this type of product.
- The appliance must be used and rested on a table or flat & stable surface.
- The item must not be left unattended when it is connected to main supply.
- The item is not to be used, if it has been dropped or if there are visible signs of damage or if it is leaking.
- This appliance is only intended for household use.
- Regarding the instructions for cleaning, refer to the below paragraph of the manual.

Attention WARNING for SLICER

- Always disconnect from power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories approaching parts that move in use.
- Potential injuries can occur with misuse.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please refer to the below paragraph.

Cleaning and maintenance

- Regarding the instructions for the use of accessories & operation times, refer to the below paragraphs.
- Potential injuries can occur with misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, as they are extremely sharp.
- Never push the food, that we want to cut, with your fingers.
- This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position at all times unless slicing an oversized or odd shaped food item.
- Choose a flat working surface.
- Do not cut food that has frozen as: frozen meat or with bone.

Know your food slicer

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

1. Pusher
2. Sliding plate
3. Metal frame
4. Carriage sliding bar
5. Stainless steel blade 170mm
6. Installation / Removal System of the knife blade
7. Button to set the thickness
8. On / Off switch

First use

- Before first use, remove the device and all accessories and being careful with sharp accessories.
- Clean the apparatus according to the instructions in "Cleaning & Maintenance" paragraph.
- Place the machine on a suitable flat, stable surface.

Usage

Unroll the power cord completely.

Check that the tension in force in the country where you are corresponds to that indicated on the apparatus.

Connect the apparatus in a correct socket-outlet,(and connected to the ground if the unit is Class I), to avoid any danger.

Disconnect the power source cable before any operation of cleaning of maintenance and accessories assembly.

Stand the appliance on a table or flat surface.

Never modify the appliance in anyway.

1. Set the cutting thickness using the button At the back of the slicer.(Fig. 1)
2. Plug into a power outlet in good condition.
3. Push the Start / Stop button to the On position. The blade starts



spinning.

4. Place the food to be sliced on the sliding plate and gently steer with the pusher towards the blade.

5. Move the sliding tray regularly forwards and backwards, pressing lightly.
6. The maximum power of this product is only 150W, which cannot cut frozen food.

Note:

- To cut thin slices, before connecting, Stop the machine and moisten the blade with a cloth. This prevents the food from sticking to the blade.
- The pusher must be placed above the sliding plate,
- After 5 minutes of continuous use, turn off the device and allow it to cool, to avoid overheating the motor.

Warning! The blade is sharp and can cause serious cuts.

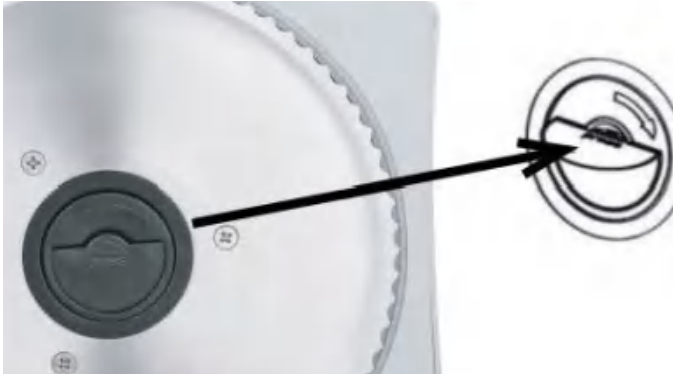
Always use food plateau support & pusher

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, always: switch off the appliance, disconnect the apparatus and let it cool.
- Clean the outside of the apparatus with a sponge or slightly wet linen.
- The parts(removable) in contact with food like plate, Pusher, forks, Spatula etc. can be washed in hot water with sponge and soft detergent or put in the dishwasher.
- Never plunge the apparatus in water or all other liquid!

- Do not use abrasive cleaners, gritting, or metal brush or another cutting object.
- Motor never needs oiling.

REMOVING THE BLADE



To remove the stainless-steel blade and clean it

Make sure the switch is Off position and the device disconnected from the power supply.

- Lift the central part of the blade (built in for this purpose) and turn clockwise.
- Carefully remove the base plate, using a glove.
- Wash with a damp cloth or sponge and dish soap.
- Rinse and wipe the blade carefully.
- Wipe with a dry cloth.

Warning! The blade is sharp and can cause severe cuts.

Handle with extreme caution.

- Replace the blade by proceeding in the opposite direction.
- Clean the suction cups feet with rubbing alcohol or glass cleaner to remove any food particle.

Tips for better use

- To slice of meat or fish, very finely, put the piece to be cut in the freezer to firm up. The time depends on the product to be sliced and thickness.(Maximum 1 hour)
- Meat should be boneless
- You can also use the slicer for vegetables such as cucumber, onion, zucchini... also for cheese, fruit, bread and cakes.

Advise

Hot roasts:beef,pork,lamb,ham

When slicing warm boneless roast, remove them from oven at least 15 to 20 minutes before slicing. They will return more nature juices and slice evenly without crumbing.

Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

Extra-thin sliced corned beef or fresh beef brisket

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 250°C oven for 30 minutes.

Cheese

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, let cheese reach the room temperature. this enhances the natural flavour.

Cold cuts

Cold cuts keep longer and retain flavour if sliced as needed. Remove any plastic or casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetable and fruit

Your slicer is "made to order" for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for coleslaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top, peel it and then slice it.

Breads,cakes and cookies

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

Storage

- Ensure the unit is completely cool and dry.
- Do not wrap the cord around the appliance, as this will cause damage.
- Keep the appliance in a cool, dry place.

Guarantee

Before being delivered, all our products are subjected to a rigorous control.

This apparatus is guaranteed 24 months starting from the date of purchase by the consumer.

The documents in proof of guarantee are:

- The invoice.
- The filled and stamped warrant plate (located on side or bottom of the gift box). Without these documents in proof, no free replacement, nor no free repair, can be carried out.

During the warranty period, we deal for free, the defects of the apparatus or the accessories, rising from a defect of materials or manufacture by repair or, replacement. The services within the framework of the guarantee do not involve any extension of the warranty period and does not give right to a new guarantee!

In the event of recourse to the guarantee, bring back the complete apparatus to your retailer, in its original packing, accompanied by the proofs of purchase.

The breakage of parts out of glass or plastic is, in all the cases, not warranted. Defects on the accessories or the wearing parts (for example: coals of engines, hooks, drive belts, remote control of

replacement, teeth brushes of replacement, webs etc) as well as cleaning, maintenance or it replacement of wearing parts are not guaranteed and are thus to pay!

In the event of foreign intervention, the guarantee becomes null and void.

After flow of the warranty period, repairs can be carried out, against payment, by a specialized trade or a repair service.

SPECIFICATIONS

Power 150W

Norm Class II

Made in P.R.C

The characteristics can change without prior notice.



EU: +4921042865085



www.7magic.de



support@7magic.de

7MAGIC

Allesschneider Bedienungsanleitung SL517(150W)



Wichtige sicherheitsmassnahmen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Bewahren Sie die vorliegende Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den häuslichen Gebrauch und den Haushalt oder ähnliche Anwendungen wie:
 - Personalküchenbereiche, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebungstyp wie: Bauernhäuser · Bed and Breakfast.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf die hier beschriebene Art und Weise Anweisungen.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen Behältern mit Wasser.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Wasserspritzern.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals mit nassen Händen.
- Sollte das Gerät leider nass sein, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Informieren Sie potenzielle Benutzer über diese Anleitung.

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.
- Kinder und Menschen mit Behinderungen sind sich der Gefahren, die von der Verwendung von Geräten ausgehen, nicht immer bewusst.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden wissen, ob sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und ob sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug, Kinder dürfen nicht damit spielen. Lassen Sie Kinder oder Menschen mit Behinderungen nicht zum Spielen zurück.

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) von ihren Kindern fern erreichen.
- Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen:
- Überprüfen Sie das Kabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Kabel oder das Gerät Anzeichen von Beschädigung aufweist.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, muss es beschädigt sein Um Gefahren zu vermeiden, muss das Gerät vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, aus welchem Grund auch immer.
- Geben Sie es niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe heißer Oberflächen.
- Trennen Sie das Stromkabel, bevor Sie mit der Reinigung der Wartungs- und Zubehörbaugruppe beginnen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und stellen Sie es immer an einem trockenen Ort auf Umfeld.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Sie könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie niemals einen anderen als den mitgelieferten Anschluss.

- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht eingeklemmt werden kann. Wickeln Sie das Kabel niemals um das Gerät und knicken Sie es nicht
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen dieses Geräts in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und lagern.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts sehr hoch sein. Berühren Sie niemals diese Geräteteile, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit dem Gerät in Berührung kommt brennbare Materialien wie Vorhänge, Stoffe usw. und das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche. Achten Sie außerdem darauf, das Gerät nicht abzudecken und nichts darauf abzustellen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

- Falsche Bedienung und unsachgemäßer Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses für den Heimgebrauch konzipierte Gerät entspricht den für diesen Produkttyp geltenden Normen.
- Das Gerät muss auf einem Tisch oder einer flachen und stabilen Oberfläche verwendet und abgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Der Artikel darf nicht verwendet werden, wenn er heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Informationen zu den Reinigungsanweisungen finden Sie im folgenden Abschnitt des Handbuchs.

Achtung WARNUNG für SLICER

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör in der Nähe von Teilen wechseln, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Bei Missbrauch kann es zu Verletzungen kommen.

- Bezüglich der Anweisungen zum Reinigen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den folgenden Absatz

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Bezüglich der Anweisungen zur Verwendung des Zubehörs und der Betriebszeiten siehe die folgenden Abschnitte.
- Bei Missbrauch kann es zu Verletzungen kommen. Beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern ist Vorsicht geboten, da diese extrem scharf sind.
- Schieben Sie das Essen, das wir schneiden möchten, niemals mit den Fingern.
- Dieses Gerät muss mit dem verschiebbaren Futtertisch verwendet werden und der Stückhalter immer in Position, es sei denn, er schneidet ein übergroßes oder ungewöhnlich geformtes Lebensmittel.
- Wählen Sie eine ebene Arbeitsfläche.
- Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel wie: gefrorenes Fleisch oder mit Knochen.

KENNEN SIE IHREN LEBENSMITTELSCHNEIDER

Ihr Alleschneider eignet sich zum Schneiden von Brot, Schinken aller Art, Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse usw.

1. Drücker
2. Gleitplatte
3. Metallrahmen
4. Schlitten-Gleitschiene
5. Edelstahlklinge 170 mm
6. Montage-/Demontagesystem der Messerklinge
7. Taste zum Einstellen der Dicke
8. Ein-/Ausschalter

ERSTE BENUTZUNG

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und alle Zubehörteile. Seien Sie vorsichtig mit scharfen Zubehörteilen.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Stellen Sie die Maschine auf eine geeignete ebene, stabile Oberfläche.

VERWENDUNG

Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.

Überprüfen Sie, ob die in dem Land, in dem Sie sich befinden, geltende Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Steckdose an (und an die Erdung, wenn das Gerät der Klasse I entspricht), um Gefahren zu vermeiden.

Trennen Sie das Stromkabel, bevor Sie mit der Reinigung der Wartungs- und Zubehörbaugruppe beginnen.



Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine ebene Fläche
Verändern Sie das Gerät niemals in irgendeiner Weise.

1. Stellen Sie die Schnittstärke mit der Taste auf der Rückseite des Alleschneiders ein. (Abb. 1)
2. Schließen Sie das Gerät an eine einwandfreie Steckdose an.
3. Schieben Sie die Start-/Stopp-Taste in die Ein-Position. Die Klinge beginnt sich zu drehen
4. Legen Sie das Schneidgut auf die Schiebepatte und schieben Sie es mit dem Stopfer vorsichtig in Richtung Messer.
5. Bewegen Sie den Schiebetisch regelmäßig nach vorne und nach hinten, leicht drücken.

6. Die maximale Leistung dieses Produkts beträgt nur 150 W, wodurch gefrorene Lebensmittel nicht geschnitten werden können.

Notiz:

- Um vor dem Zusammenfügen dünne Scheiben zu schneiden, Stoppen Sie die Maschine und befeuchten Sie die Klinge mit einem Tuch. Dadurch wird verhindert, dass die Lebensmittel an der Klinge kleben bleiben.
- Der Schieber muss über der Gleitplatte platziert werden,
- Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es abkühlen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

Warnung! Die Klinge ist scharf und kann schwere Schnittverletzungen verursachen.

Benutzen Sie immer die Unterstützung und den Schieber für das Lebensmittelplateau

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Vor der Reinigung immer: Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem Schwamm oder leicht angefeuchtetem Tuch.
- Die (abnehmbaren) Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Teller, Stopfer, Gabeln, Spatel usw., können in

heißem Wasser mit einem Schwamm und mildem Reinigungsmittel gewaschen oder in die Waschmaschine gegeben werden Geschirrspüler.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schleifmittel, Metallbürsten oder andere schneidende Gegenstände.
- Der Motor muss nie geölt werden.

ENTFERNEN DER KLINGE



Zum Entfernen und Reinigen der Edelstahl Klinge

Stellen Sie sicher, dass sich der Schalter in der Aus-Position befindet und das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

- Heben Sie den mittleren Teil der Klinge an (zu diesem Zweck eingebaut) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie die Grundplatte vorsichtig mit einem Handschuh.
- Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und Spülmittel waschen.
- Spülen und wischen Sie die Klinge sorgfältig ab.
- Mit einem trockenen Tuch abwischen.

Warnung! Die Klinge ist scharf und kann schwere Schnittverletzungen verursachen.

Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor

- Ersetzen Sie die Klinge, indem Sie in die entgegengesetzte Richtung vorgehen.
- Reinigen Sie die Füße des Saugnapfes mit Alkohol oder Glasreiniger, um Speisereste zu entfernen.

TIPPS FÜR EINE BESSERE NUTZUNG

- Um Fleisch oder Fisch sehr fein zu schneiden, legen Sie das zu schneidende Stück in den Gefrierschrank, damit es fester wird. Die Zeit hängt vom zu schneidenden Produkt und der Dicke ab. (Maximal 1 Stunde)
- Fleisch sollte ohne Knochen sein
- Sie können den Hobel auch für Gemüse wie Gurken, Zwiebeln, Zucchini usw. verwenden, außerdem für Käse, Obst, Brot und Kuchen.

Beraten

HEISSE BRÖTEN: RIND, SCHWEINE, LAMM, SCHINKEN

Wenn Sie warmen Braten ohne Knochen in Scheiben schneiden, nehmen Sie ihn mindestens 15 bis 20 Minuten aus dem Ofen Minuten vor dem Anschneiden. Sie geben mehr natürlichen Saft zurück und schneiden gleichmäßig, ohne zu krümeln.

Schneiden Sie den Braten bei Bedarf so zu, dass er auf das Backblech passt. Wenn der Braten zusammengebunden ist, schalten Sie den Motor aus und entfernen Sie die Fäden einzeln in der Nähe des Messers.

Extradünn geschnittenes Corned Beef oder frische Rinderbrust

Gekochtes Bruststück über Nacht in der Kochflüssigkeit abkühlen lassen. Vor dem Schneiden die Fleischreste vom Bruststück abtropfen lassen und auffangen. Mit Papiertüchern trocken tupfen. Überschüssiges Fett entfernen. Gut gekühltes Bruststück in die gewünschte Dicke schneiden. Um es heiß zu servieren, legen Sie die Scheiben auf eine hitzebeständige Platte und befeuchten Sie sie mit einer kleinen Menge übriggebliebenem Fleischtropfen. 30 Minuten im auf 250 °C vorgeheizten Ofen erhitzen.

KÄSE

Vor dem Schneiden gründlich abkühlen lassen. Mit Folie abdecken, damit es feucht bleibt. Lassen Sie den Käse vor dem Servieren Zimmertemperatur erreichen. Dies verstärkt den natürlichen Geschmack.

AUFSCHNITT

Aufschnitt ist länger haltbar und behält seinen Geschmack, wenn er nach Bedarf in Scheiben geschnitten wird. Entfernen Sie vor dem Schneiden jegliches Plastik oder Gehäuse. Üben Sie einen konstanten, sanften Druck aus, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.

GEMÜSE UND OBST

Ihr Alleschneider ist „maßgefertigt“ zum Schneiden vieler Gemüse- und Obstsorten, darunter Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Kohl (für Krautsalat), Auberginen, Kürbis und Zucchini. Kartoffeln können für Aufläufe in dicke Scheiben oder für Pommes in dünne Scheiben geschnitten werden. Frisch Ananas kann in feine Scheiben geschnitten werden. Schneiden Sie die Oberseite ab, schälen Sie sie und schneiden Sie sie dann in Scheiben.

BROT, KUCHEN UND KEKSE

Frisch gebackenes Brot sollte vor dem Schneiden abgekühlt werden. Verwenden Sie einen Tag altes oder leicht abgestandenes Getränk Brot für extra dünne Scheiben zum Toasten. Ihr Allesstecher ist ideal für alle Arten von Partys Brot, Rührkuchen und Obstkuchen. Für Kekse oder kühlen Teig im Kühlschrank nach Belieben in Scheiben schneiden.

LAGERUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig kühl und trocken ist.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät, da dies zu Schäden führen kann.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

GARANTIE

Alle unsere Produkte werden vor der Auslieferung einer strengen Kontrolle unterzogen.

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum Verbraucher.

Die Dokumente zum Garantienachweis sind:

- Die Rechnung und

- Das ausgefüllte und abgestempelte Garantieschild (an der Seite oder am Boden der Geschenkbox). Ohne den Nachweis dieser Unterlagen kann weder ein kostenloser Austausch noch eine kostenlose Reparatur durchgeführt werden.

Während der Garantiezeit beheben wir kostenlos Mängel am Gerät bzw. Zubehörteile, die auf einen Material- oder Herstellungsfehler durch Reparatur zurückzuführen sind oder, Ersatz. Die Leistungen im Rahmen der Garantie bedeuten keine Verlängerung der Garantiezeit und begründen keinen Anspruch auf eine neue Garantie! Im Garantiefall bringen Sie das komplette Gerät in der Originalverpackung und zusammen mit den Kaufbelegen zu Ihrem Händler zurück.

Für den Bruch von Teilen aus Glas oder Kunststoff besteht in allen Fällen keine Garantie.

Für Mängel am Zubehör oder an den Verschleißteilen (zum Beispiel: Motorenkohlen, Haken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Stege usw.) sowie für Reinigung, Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen wird keine Gewährleistung übernommen sind also zu bezahlen! Bei Fremdeingriffen erlischt die Garantie.

Nach Ablauf der Gewährleistungsfrist können Reparaturen gegen Entgelt durch einen Fachhandel oder einen Reparaturdienst durchgeführt werden.

SPEZIFIKATIONEN

Leistung 150W

Norm Class II

Made in P.R.C

Die Eigenschaften können ohne vorherige Ankündigung geändert wer.



EU: +4921042865085



www.7magic.de



support@7magic.de