

# KUKOO 10" & 12" MEAT SLICER

26704/26705

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

Thank you for purchasing the KuKoo Meat slicer in either 10"/12" sizes. The KuKoo Meat Slicers are perfect for everything from cured meats to tough vegetables. And is ideal for everyday use in all commercial catering premises such as butchers, deli's can-teens, restaurants etc and is designed for continual use.

## PRODUCT SPECIFICS - 10" MEAT SLICER

Power:	320W
Voltage:	220v AC
Infinitely adjustable cutting thickness:	From 0 to 25 mm
Maximum slicing diameter:	180mm
Dimensions:	H 39.5cm x W 48.5cm x D 42cm

## PRODUCT SPECIFICS - 12" MEAT SLICER

Power:	420W
Voltage:	220v AC
Infinitely adjustable cutting thickness:	From 0 to 25 mm
Maximum slicing diameter:	200mm
Dimensions:	H 45cm x W 60cm x D 48cm

## PARTS LIST

When first unpacking your Meat Slicer, check each part against this list to ensure that they are all present. If any are missing contact us before attempting to assemble.

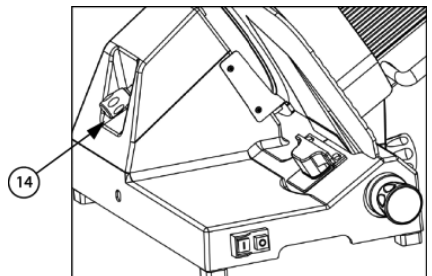
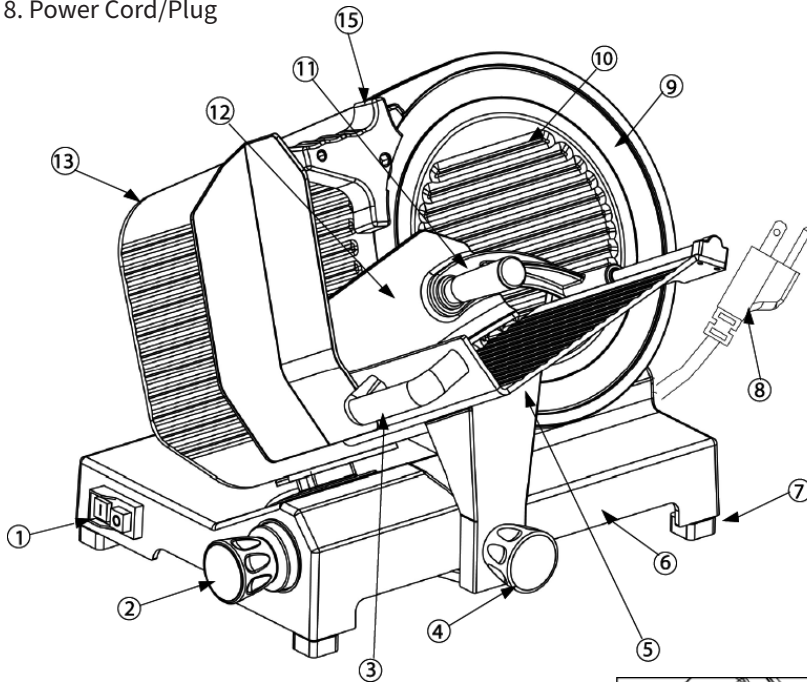
1. Meat Slicer
2. Power Cord/Plug

Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. Safety On/Off (I/O) Button (Red & Green) | 9. Blade                        |
| 2. Thickness Adjustment Knob                | 10. Blade Guard                 |
| 3. Food Carriage Handle                     | 11. Food Pusher Handle          |
| 4. Carriage Removal Knob                    | 12. Food Pusher Arm             |
| 5. Sliding Food Carriage                    | 13. Adjustment Plate            |
| 6. Housing                                  | 14. Blade Guard Knob            |
| 7. Non-Skid Feet                            | 15. Blade Sharpener (removable) |
| 8. Power Cord/Plug                          |                                 |



# PACKING & UNPACKING

## INSTRUCTIONS

1. **IMPORTANT:** To avoid injury when unpacking the unit, please follow these instructions.
2. Put the box on a large, sturdy flat surface.
3. Remove the instruction book and other literature.
4. Slide poly-foam packing up and off the unit. Lift slicer out of box and place on sturdy flat surface.
5. Remove the protective bag.
6. To lift and move the unit, bend your knees to avoid back injuries and place one hand on the bottom of the motor housing and the other one under the carriage of the MEAT SLICER.
7. Remove orange blade guards from the cutting blade before turning the unit on.
8. Please use extreme caution when handling the blade. We suggest you save all the packing material in the event that future shipping of the machine is needed.
9. **Keep all plastic bags away from children.**

## REPACKING INSTRUCTIONS

10. Put meat slicer on a large, sturdy flat surface.
11. Put meat slicer into plastic bag.
12. Position poly-foam inserts on each end of the food slicer.
13. Put the packaged unit into the upright box.
14. Replace top corrugated insert, instruction book and other literature.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the MEAT SLICER, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
3. Unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning; Blade is exceptionally sharp. Handle very carefully.
4. This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. NEVER LEAVE MEAT SLICER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!
6. Avoid contact with moving parts. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE BLADE WHILE IT IS IN OPERATION.
7. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher. NOT DISHWASHER SAFE.
8. DO NOT operate the MEAT SLICER, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. Return unit to the Authorised Service Center for examination, repair, or adjustment.
9. DO NOT use outdoors. This product is intended for Household Use Only.
10. DO NOT let cord hang over the edge of a table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
11. DO NOT let cord become kinked, trapped under or let it wind around the slicer.
12. DO NOT PULL the power cord to disconnect.
13. Place the appliance on a firm and stable surface. Ensure that the appliance is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.
14. DO NOT operate your slicer in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

15. NEVER plug in the appliance where water may flood the area.
16. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
17. DO NOT operate MEAT SLICER with wet hands or while standing on a wet floor. DO NOT use the MEAT SLICER if it is wet or moist.
18. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
19. NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
20. Use the slicer to cut ONLY designated food. Do not attempt to slice frozen food, bones, cardboard, plastic, etc.
21. DO NOT use appliance for other than intended use.
22. The Commercial Meat Slicer has a sharp blade. To avoid injury, never hand-feed food to be sliced. Always use the unit when completely assembled with carriage and meat pusher.
23. Touch the blade ONLY when the power is OFF to remove and clean according to instructions.
24. Follow instructions when lifting or moving the MEAT SLICER.
25. When the blade is moving, place hands on the recommended push surface only.
26. After re-attaching the removable carriage, never use the slicer unless it is fully upright and completely assembled.
27. To avoid accidental contact with the blade when the slicer is not in use or when lifting the slicer, always turn Adjustable Thickness Knob (2) to "0" so that the Adjustment Plate (13) covers the edge of the blade.
28. When lifting the slicer, carefully position your body to avoid contact with the blade.
29. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
30. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of MEAT Slicer. Improper use of the MEAT SLICER voids the warranty.

# USER GUIDE

## OPERATION INSTRUCTIONS

**IMPORTANT:** Before using your Commercial Grade MEAT SLICER for the first time, wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surface. Dry all parts thoroughly before reassembling.

1. Place the MEAT SLICER on a flat stable surface. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (220V AC).

**NOTE:** Be sure to remove protective blade guards from the edge of the Blade (9) before plugging slicer into outlet. These are used for shipping only.

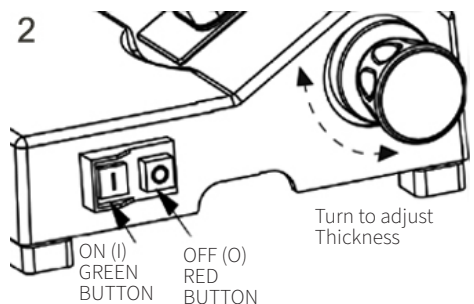
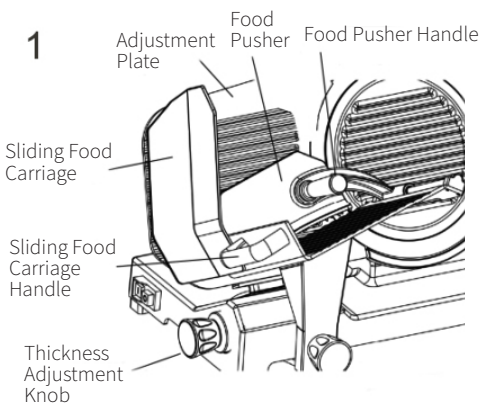
2. Place food on to the Sliding Food Carriage (5) between the Adjustment Plate (13) and the Food Pusher (12). To avoid injury, ALWAYS use the Food Pusher Handle (6). (Fig. 1)

3. Turn the Thickness Adjustment Knob (2) to set the Adjustment Plate (13) for the desired cutting thickness. Turn clockwise for thinner cuts, counter-clockwise for thicker slicing. (Fig. 1)

4. To turn the MEAT SLICER ON, push the Green "I" button. (Fig. 2)

5. To turn the MEAT SLICER OFF, push the Red "O" button.

6. When operating slicer, stand to the side of the slicer opposite the blade.



# USER GUIDE

## OPERATION INSTRUCTIONS

7. Place a tray or plate behind the MEAT SLICER and below the Blade (9) to collect the sliced food as it exits the blade area.
8. Hold the Food Carriage Handle (4) with left hand and the Food Pusher Handle (6) with right hand. Keep your hands protected behind the Food Pusher (5).
9. NEVER USE THIS SLICER WITHOUT THE FOOD PUSHER (12).
10. Using an even, steady motion, SLOWLY begin slicing. Apply light steady pressure with the Food Pusher (12) to move food toward the Adjustment Plate (13) while SLOWLY sliding Food Carriage (5) over Blade (9); this will help assure even slicing. Continue sliding SLOWLY, back and forth, until you have sliced the desired amount of meat.

**NOTE:** MEAT SLICER only makes slices during the forward motion.

11. When finished, turn the FOOD SLICER “OFF” (O) by pushing the Red button. (Fig. 2)
12. Always unplug FOOD SLICER from power source when the FOOD SLICER is not in use.
13. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob (2) all the way to the “0” position after use to properly shield the sharp edge of Blade (9).

**Important:** Refer to “Food Slicing Tips” section, when slicing different types of food items.



# USER GUIDE

## CLEANING INSTRUCTIONS

**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the FOOD SLICER, make sure **POWER is OFF & PLUG IS REMOVED** from the outlet/power source!

**WARNING! BLADE SHARP! Handle Carefully!**

1. The slicer should be cleaned after every use as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind cutting Blade (9).
2. Do not use steel wool or abrasives to clean any part of FOOD SLICER.
3. Rotate the Thickness Adjustment Knob (2) all the way to the "0" position.
4. To remove the Sliding Food Carriage (5) and Food Pusher Arm (12), unscrew the Carriage Knob (12) underneath the Sliding Food Carriage (5) counterclockwise and lift the food tray in a slight upward and out motion. (Fig. 3)
5. With one hand flat on Blade Guard (10), turn the black Blade Guard Knob (14) (located, on the back of the slicer, behind blade) counterclockwise until the Blade Guard (10) is released. (Fig. 4)
6. Remove the three Phillips head screws that hold Blade (9). (Fig. 4)

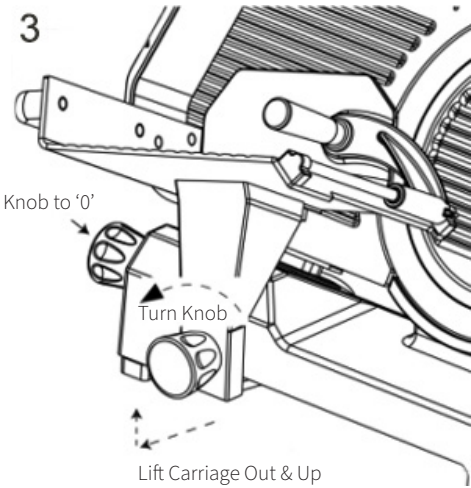
**IMPORTANT:** Use Extreme Caution when handling or cleaning the Blade (9), as it is extremely sharp! It is highly recommended.


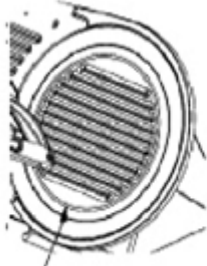

7. The Blade (9) is now released from shaft and can be removed by gently pulling outward. to wear cut-resistant gloves when removing, cleaning, and re-installing the blade.
8. Clean the blade with a moist sponge or cloth. Wipe away from the Blade (9).
9. NEVER wipe toward the Blade.
10. NEVER clean Blade (9) underwater, handling sharp objects under water is Extremely Dangerous.
11. The Blade (9), Blade Guard (10), Food Pusher (5) and Food Carriage (3) all can be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry.

# USER GUIDE

## CLEANING INSTRUCTIONS

- 12. Never immerse the Motor Assembly of the FOOD SLICER in water or other liquid.
- 13. Clean the outer surface of the FOOD SLICER Body/Motor with a damp cloth and mild detergent.



<p><b>4</b></p> <p>Blade Guard Knob in back of slicer turns counter-clockwise to unlock blade guard</p> 	 <p>Remove Blade Guard</p>	<p>CAUTION: SHARP BLADE</p>  <p>Remove Phillips Head screws to release blade</p>
---	---	---

# USER GUIDE

## REASSEMBLY INSTRUCTIONS

**To Re-assemble: USE EXTREME CAUTION! BLADE SHARP! Handle Carefully!**

1. Be sure the Thickness Adjustment Knob (2) is all the way to the "0" position.
2. Screw the Blade (9) back into place.
3. Line up Blade Guard (10) over the blade hole. Hold in place so the lines of the Blade Guard (10) face; match the lines of Adjustment Plate (13) (horizontal). While holding Blade Guard (10) in place, turn the Blade Guard Knob (14) clockwise until the Blade Guard (10) screws into place. As the Blade Guard Knob (14) is tightened the Blade Guard (10) will become nearly flush with blade.

## STORAGE INSTRUCTIONS

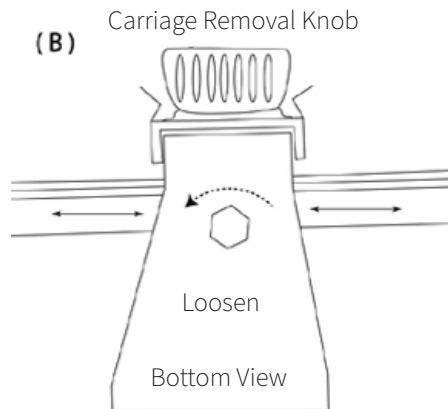
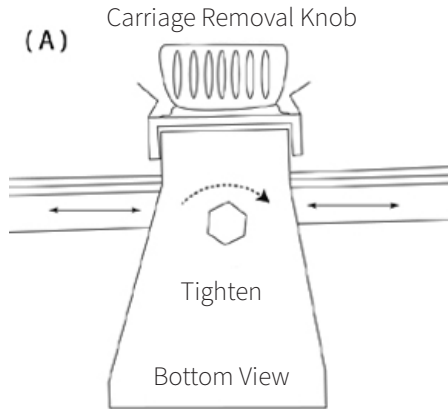
Make sure Blade (9) is securely tightened and locked.

1. Rotate the Thickness Adjustment Knob (2) all the way to the "0" position.
2. ALWAYS Align Adjustment Plate (13) with Blade (9) to protect the Blade (9) when the slicer is stored.
3. A storage cover is provided, cover and store in a dry, warm, low humidity area.

# USER GUIDE

## ADJUSTING THE SLIDING FOOD CARRIAGE

1. The carriage should slide freely along carriage rod when slicing.
2. Should these parts not slide smoothly, adjustments can be made.
3. At the bottom of the carriage support, you will find a plastic screw. Turn the screw clockwise to tighten carriage (A). This will help to stabilise carriage. Turn the screw counterclockwise to loosen carriage (B). This will help carriage slide more easily.



# USER GUIDE

## SHARPENING THE BLADE

If the blade edge becomes dull or discolored over time, use the sharpener as required, to provide a sharp and clean edge for slicing. The sharpening operation takes a few minutes and be done safely with adequate care. Follow the instructions for your safety.

1. Unplug the cord from the power outlet.
2. Clean the blade removing any grease and food residue, (as described in the Cleaning and Maintenance section).
3. While holding Blade Sharpener (15), turn Thickness Adjustment Knob (2) (counterclockwise) to open the Adjustment Plate (13) completely.
4. Fit the Blade Sharpener (15) pins (located on back of sharpener) into the holes on the front of Adjustment Plate (13). (Fig. 5)

**Caution: Blade is very sharp!**

5. Once pins are in place, slightly tilt the Blade Sharpener (15) Blade until it locks into place.
6. Make certain the Blade Sharpener (15) is tightly secured to the Adjustment Plate (13) so that it does not move under strain.

**NOTE: Sharpening stone should be positioned behind blade. (Fig. 6)**

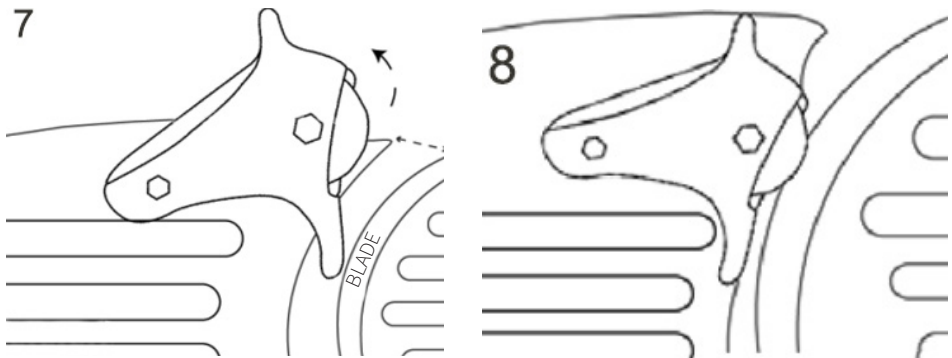
7. Plug the cord into the power outlet.
8. Make sure the sharpener is not in contact with the blade before removing your hands and turning the machine ON.
9. Slowly turn Thickness Adjustment Knob (2) (clockwise) until the sharpening stone lightly touches the edge of the blade from behind.
10. Keep the stone in that position, in light contact for 5-10 seconds.
11. For your safety, stop the machine and unplug the power cord.
12. Turn Thickness Adjustment Knob (2) (counterclockwise) to open the Adjustment Plate (13) to move the stone away from its contact with the Blade (9).

**The first step of sharpening has been completed.**

# USER GUIDE

## SHARPENING THE BLADE

13. This operation has left a burr along the front face of the Blade (9) which must now be removed.
  14. Using one hand, tilt the front part of the Blade Sharpener (15) upward, and with the other hand turns the Thickness Control Knob (2) (clockwise) until the Blade Sharpener (15) is in front of the blade. Slowly release the Blade Sharpener (15) to lock into place. (Fig. 7)
  15. Plug the cord into the power outlet.
  16. Remove your hands and turn the machine to the ON position.
  17. Slowly turn the Thickness Control Knob (2) (clockwise) until the sharpening stone slightly touches the front of the blade. (Fig.8)
  18. Maintain a light contact for only 5–6 seconds to remove the burr.
  19. Remove the sharpening stone from the edge and stop the machine.
- CAUTION:** Blade is very sharp.
20. Turn slicer off and unplug power cord for safety. Remove the Blade Sharpener (15).
  21. The second step of sharpening has been completed.



# TROUBLESHOOTING

## RESOLUTION GUIDE

### WHAT DO I DO IF THERE ARE MISSING PARTS FROM MY ORDER?

If there appears to be any part missing from your order, contact our friendly and helpful Customer Support Team within 7 days of receipt.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté la trancheuse à viande KuKoo modèles 10 "/ 12". Les trancheuses à viande KuKoo sont parfaites pour tout, des charcuteries aux légumes crus, et sont idéals pour un usage quotidien dans tous les locaux de restauration commerciale tels que les boucheries, charcuteries, traiteurs, cantines, restaurants, etc. et sont conçues pour une utilisation en continue.

## DÉTAILS DU PRODUIT - 10"

Puissance:	320W
Tension:	220v AC
Épaisseur de coupe réglable continue:	From 0 to 25 mm
Diamètre de tranche maximum:	180mm
Dimensions:	H 39.5cm x W 48.5cm x D 42cm

## DÉTAILS DU PRODUIT - 12"

Puissance:	420W
Tension:	220v AC
Épaisseur de coupe réglable continue:	From 0 to 25 mm
Diamètre de tranche maximum:	200mm
Dimensions:	H 45cm x W 60cm x D 48cm

## LISTE DES PIÈCES

Lors du déballage de votre trancheuse à viande, vérifiez chaque pièce par rapport à cette liste pour vous assurer qu'elles sont toutes présentes. Si vous avez des pièces manquantes, veuillez nous contacter avant d'essayer de l'assembler.

1. Trancheuse à viande
2. Cordon d'alimentation / prise

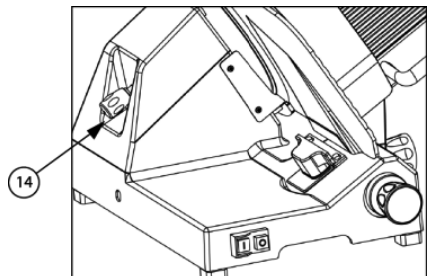
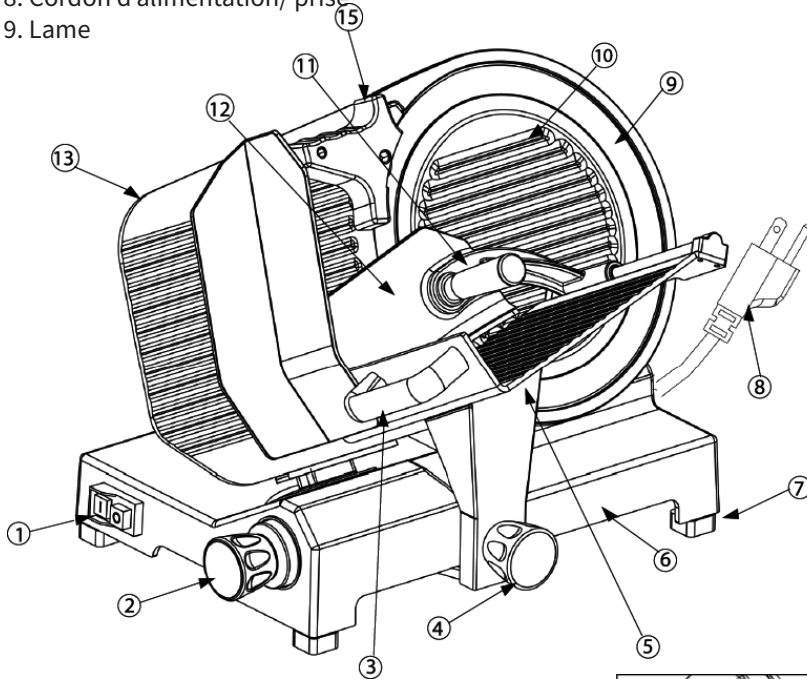
La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée uniquement à la valeur commerciale du produit.



# SPÉCIFICATIONS

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Bouton de sécurité marche/ arrêt (I/O) (Rouge & Vert) | 10. Protège-lame                    |
| 2. Bouton de réglage de l'épaisseur                      | 11. Poignée du poussoir à aliments  |
| 3. Poignée du plateau coulissant pour aliments           | 12. Bras du poussoir                |
| 4. Bouton de retrait du plateau coulissant               | 13. Plaque de réglage               |
| 5. Plateau coulissant                                    | 14. Bouton de protection de la lame |
| 6. Boîtier   | 15. Affûteur de lame (amovible)     |
| 7. Pieds antidérapants                                   |                                     |
| 8. Cordon d'alimentation/ prise                          |                                     |
| 9. Lame  |                                     |



# EMBALLAGE & DÉBALLAGE

## INSTRUCTIONS

1. IMPORTANT: pour éviter des blessures lors du déballage de l'appareil, veuillez suivre ces instructions.
2. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
3. Retirez le manuel d'instructions et toute autre documentation.
4. Faites glisser l'emballage en poly-mousse vers le haut et hors de l'unité. Soulevez la trancheuse hors de la boîte et placez-la sur une surface plane et solide.
5. Retirez le sac de protection.
6. Pour soulever et déplacer l'appareil, pliez les genoux pour éviter les blessures au dos et placez une main sur le bas du carter du moteur et l'autre sous le plateau de la TRANCHEUSE À VIANDE.
7. Retirez les protège-lames orange de la lame de coupe avant de mettre l'unité sous tension.
8. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation de la lame. Nous vous suggérons de conserver tous les emballages au cas où une future expédition de la machine serait nécessaire.
9. Gardez tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.

### INSTRUCTIONS DE REMBALLAGE

10. Placez la trancheuse à viande sur une grande surface plane et solide.
11. Mettez la trancheuse à viande dans un sac en plastique.
12. Positionnez des inserts en poly-mousse à chaque extrémité de la trancheuse.
13. Placez l'unité emballée dans la boîte et de façon verticale.
14. Remplacez l'insert ondulé supérieur, le manuel d'instructions et toute autre documentation.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

1. LISEZ toutes les INSTRUCTIONS.
2. VÉRIFIEZ SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la TRANCHEUSE À VIANDE, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et exécutent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, le serrage des pièces mobiles, le montage et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement.
3. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces,  
et avant le nettoyage; La lame est exceptionnellement tranchante. Manipulez avec une très grande attention.
4. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une formation ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE PENDANT SONT FONCTIONNEMENT !
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. NE JAMAIS METTRE VOS DOIGTS PRÈS DE LA LAME EN FONCTIONNEMENT.
7. Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur chaud, un four ou un lave-vaisselle. NE PAS PASSER AU LAVE-VAISSELLE.
8. NE PAS faire fonctionner la TRANCHEUSE À VIANDE ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
10. NE laissez PAS le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des bords pointus ou des surfaces chaudes.
11. NE laissez PAS le cordon se plier, se coincer en dessous de la machine ou le laisser s'enrouler autour de la trancheuse.
12. NE PAS TIRER le cordon d'alimentation pour le déconnecter.
13. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable. Assurez-vous que l'appareil n'est pas placé près du bord du plan de travail, où il pourrait être facilement poussé ou tomber.
14. N'utilisez PAS votre trancheuse dans un atelier ou sous une armoire murale. Lors du stockage dans un atelier, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'unité lors de sa fermeture.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

15. NE JAMAIS brancher l'appareil à un endroit où l'eau pourrait inonder la zone.
16. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
17. NE PAS utiliser la trancheuse à viande avec les mains mouillées ou debout sur un sol mouillé. NE PAS utiliser la TRANCHEUSE À VIANDE si celle-ci est mouillée ou humide.
18. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant peut provoquer un incendie, choc électrique ou blessure.
19. N'utilisez JAMAIS d'agents de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
20. Utilisez la trancheuse pour couper UNIQUEMENT les aliments désignés. N'essayez pas de couper des aliments surgelés, des os, carton, plastique, etc.
21. N'UTILISEZ PAS l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
22. La trancheuse à viande commerciale possède une lame tranchante. Pour éviter les blessures, ne poussez pas les aliments dans la machine avec vos mains. Utilisez toujours l'appareil lorsqu'il est complètement assemblé avec le plateau coulissant et le poussoir à viande.
23. Touchez la lame UNIQUEMENT lorsque l'alimentation est coupée pour retirer et nettoyer selon instructions.
24. Suivez les instructions pour soulever ou déplacer la TRANCHEUSE À VIANDE.
25. Lorsque la lame est en mouvement, placez les mains uniquement sur la surface de poussée recommandée.
26. Après avoir remis en place le plateau amovible, n'utilisez jamais la trancheuse à moins qu'elle ne soit entièrement verticale et complètement assemblée.
27. Pour éviter tout contact accidentel avec la lame lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou lorsque vous soulevez la trancheuse, tournez toujours le bouton d'épaisseur ajustable (2) sur «0» de sorte que la plaque de réglage (13) recouvre le bord de la lame.
28. Lorsque vous soulevez la trancheuse, positionnez soigneusement votre corps pour éviter tout contact avec la lame.
29. NE PAS utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
30. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de la TRANCHEUSE Une mauvaise utilisation de la TRANCHEUSE À VIANDE annulera la garantie.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**IMPORTANT:** avant d'utiliser votre TRANCHEUSE À VIANDE de qualité commerciale pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces, en prenant particulièrement soin d'enlever toute graisse et huile de la surface. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

1. Placez la trancheuse à viande sur une surface plane et stable. Branchez l'appareil dans une prise électrique (220V AC).

REMARQUE: veillez à retirer les protège-lames du bord de la lame (9) avant de brancher la trancheuse dans la prise. Ceux-ci sont utilisés pour l'expédition uniquement.

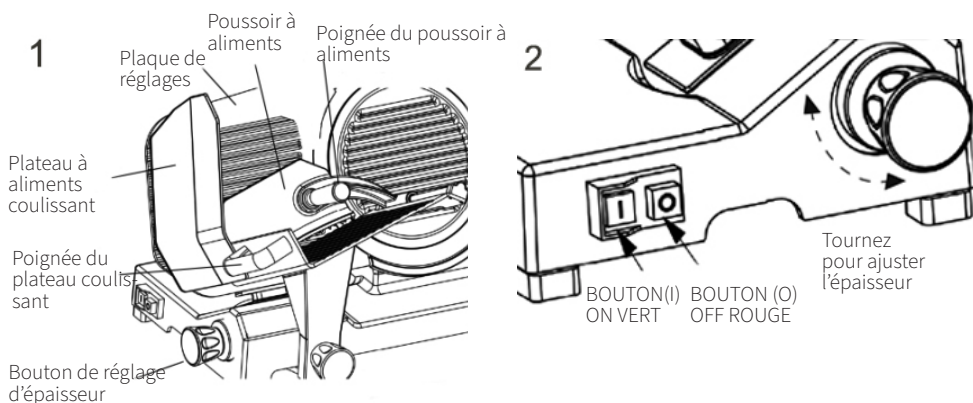
2. Placez les aliments sur le plateau coulissant (5) entre la plaque de réglage (13) et le poussoir à aliments (12). Pour éviter les blessures, utilisez TOUJOURS la poignée du poussoir à aliments (6). (Fig. 1)

3. Tournez le bouton de réglage d'épaisseur (2) pour régler la plaque de réglage (13) sur l'épaisseur de coupe souhaitée. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour des coupes plus fines, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses. (Fig. 1)

4. Pour allumer la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton vert «I». (Fig. 2)

5. Pour éteindre la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton rouge «O».

6. Lorsque vous utilisez la trancheuse, placez-vous sur le côté de la trancheuse opposé à la lame.



# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

7. Placez un plateau ou une assiette derrière la TRANCHEUSE À VIANDE et sous la lame (9) pour récupérer la nourriture tranchée à la sortie de la zone de la lame.
8. Tenez la poignée du plateau (4) avec la main gauche et la poignée du poussoir (6) avec main droite. Protégez vos mains derrière le poussoir à aliments (5).
9. N'UTILISEZ JAMAIS CETTE TRANCHEUSE SANS LE POUSSOIR À ALIMENTS (12).
10. En utilisant un mouvement stable et régulier, commencez LENTEMENT à trancher. Appliquez une légère pression constante avec le poussoir à aliments (12) pour déplacer les aliments vers la plaque de réglage (13) tout en faisant glisser LENTEMENT le plateau d'aliments (5) sur la lame (9); cela aidera à assurer un tranchage uniforme. Continuez à faire glisser LENTEMENT, d'avant en arrière, jusqu'à ce que vous ayez tranché la quantité de viande désirée.

REMARQUE: LA TRANCHEUSE À VIANDE ne produira des tranches que pendant le mouvement vers l'avant.

11. Lorsque vous avez terminé, éteignez la TRANCHEUSE (O) en appuyant sur le bouton rouge. (Fig. 2)
12. Débranchez toujours LA TRANCHEUSE de la source d'alimentation lorsque LA TRANCHEUSE n'est pas utilisée.
13. Pour des raisons de sécurité, tournez toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (2) sur la position «0» après utilisation pour protéger correctement le bord tranchant de la lame (9).

Important: Reportez-vous à la section «Conseils pour le tranchage des aliments» pour trancher différents types d'aliments.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter la TRANCHEUSE, assurez-vous que l'alimentation est coupée et que la fiche est retirée de la prise / de la source d'alimentation!

**AVERTISSEMENT!** LAME TRANCHANTE! Manipulez avec précaution!

1. La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation car des restes de nourriture périssable pourraient s'accumuler sur la trancheuse ou derrière la lame de coupe (9).
2. N'utilisez pas de paille de fer ou d'abrasifs pour nettoyer quelconque partie de la TRANCHEUSE.
3. Tournez le bouton de réglage d'épaisseur (2) jusqu'à la position «0».
4. Pour retirer le plateau d'aliments coulissant (5) et le bras du poussoir à aliments (12), dévissez le bouton du plateau (12) sous le plateau à aliments coulissant (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez le plateau d'aliments dans un mouvement léger vers le haut et vers l'extérieur. (Fig. 3)
5. Avec une main à plat sur le protège-lame (10), tournez le bouton noir du protège-lame (14) (situé à l'arrière de la trancheuse, derrière la lame) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le protège-lame (10) soit libéré. (Fig. 4)
6. Retirez les trois vis à tête cruciforme qui maintiennent la lame (9). (Fig. 4)

**IMPORTANT:** soyez extrêmement prudent lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame (9), car celle-ci est extrêmement tranchante! Ceci est fortement recommandé.

7. La lame (9) est maintenant libérée du manche et peut être retirée en tirant doucement vers l'extérieur.

Le port de gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame est recommandé.

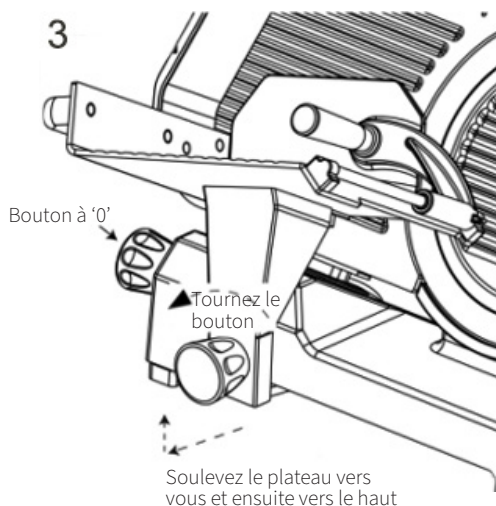
8. Nettoyez la lame avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez la lame (9).
9. N'essuyez JAMAIS en direction de la lame.
10. NE JAMAIS nettoyer la lame (9) sous l'eau, la manipulation d'objets pointus sous l'eau est extrêmement dangereux.
11. La lame (9), le protège-lame (10), le poussoir à aliments (5) et le plateau (3) peuvent tous être lavés à la main avec de l'eau chaude et savonneuse. Étant donné que ces pièces entrent en contact avec les aliments, elles doivent être désinfectées correctement. Laisser les pièces désinfectées sécher à l'air.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

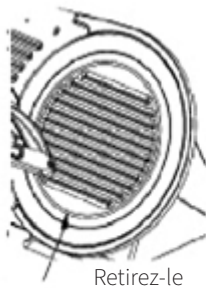
12. Ne plongez jamais le bloc moteur de la TRANCHEUSE dans l'eau ou tout autre liquide.

13. Nettoyez la surface extérieure du corps / moteur de la TRANCHEUSE avec un chiffon humide et un détergent.

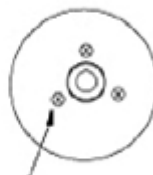


4

Le bouton du protège-lame à l'arrière de la trancheuse tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le protège-lame



ATTENTION: LAME TRANCANTE



Retirez les vis cruciformes pour libérer la lame



# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE RÉASSEMBLAGE

Pour réassembler: SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT ! LAME TRANCHANTE! Manipulez avec précaution!

1. Assurez-vous que le bouton de réglage d'épaisseur (2) soit complètement sur la position «0».
2. Revissez la lame (9).
3. Alignez le protège-lame (10) sur le trou de la lame. Maintenez-la en place pour que les lignes du protège lame (10); correspondent aux lignes de la plaque de réglage (13) (horizontale). En tenant le protège-lame (10) en place, tournez le bouton du protège-lame (14) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton du protège lame (10) se visse. Lorsque le bouton du protège-lame (14) se resserre le protège-lame (10) sera installé presque au ras de la lame

## INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

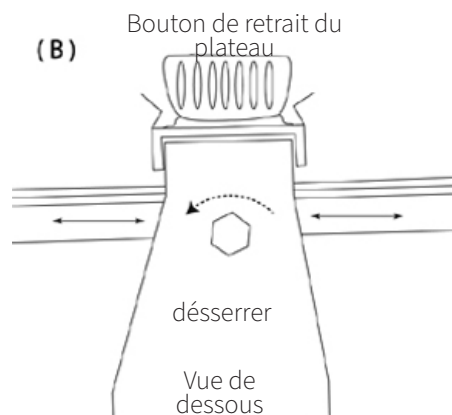
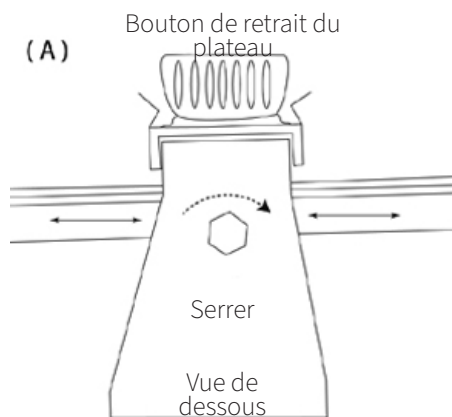
Assurez-vous que la lame (9) est bien serrée et verrouillée.

1. Tournez le bouton de réglage d'épaisseur (2) à fond jusqu'à la position «0».
2. Alignez TOUJOURS la plaque de réglage (13) avec la lame (9) pour protéger la lame (9) lorsque la trancheuse est rangée.
3. Une housse de rangement est fournie, couvrez et stockez dans un endroit sec, chaud et avec peu d'humidité.

# MODE D'EMPLOI

## RÉGLAGE DU PLATEAU À ALIMENTS COULISSANT

1. Le plateau doit glisser librement le long de la barre du plateau lors du tranchage.
2. Si ces pièces ne coulissent pas correctement, des ajustements peuvent être effectués.
3. Au bas du support du plateau, vous trouverez une vis en plastique. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer le plateau (A). Cela aidera à le stabiliser. Tournez la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour desserrer le plateau (B). Ceci aidera le plateau à glisser plus facilement.



# MODE D'EMPLOI

## AFFÛTAGE DE LA LAME

Si le bord de la lame devient émoussé ou décoloré avec le temps, utilisez l'affûteur si besoin, pour obtenir un bord tranchant et propre pour le tranchage. L'opération d'affûtage prend quelques minutes et doit être effectuée en toute sécurité avec un soin adéquat. Suivez les instructions pour votre sécurité.

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. Nettoyez la lame en enlevant tout résidu de graisse et de nourriture (comme décrit dans la section nettoyage et entretien).
3. Tout en tenant l'affûteur de lame (15), tournez le bouton de réglage d'épaisseur (2) (sens contraire des aiguilles d'une montre) pour ouvrir complètement la plaque de réglage (13).
4. Insérez les broches de l'affûteur de lame (15) (situées à l'arrière de l'affûteur) dans les trous sur le

devant de la plaque de réglage (13). (Fig. 5)

Attention: la lame est très tranchante!

5. Une fois les broches en place, inclinez légèrement la lame de l'affûteur de lame (15) jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
6. Assurez-vous que l'affûteur de lame (15) est solidement fixé à la plaque de réglage (13) pour

qu'il ne bouge pas lors de la mise sous tension.

REMARQUE: La pierre à aiguiser doit être placée derrière la lame. (Fig. 6)

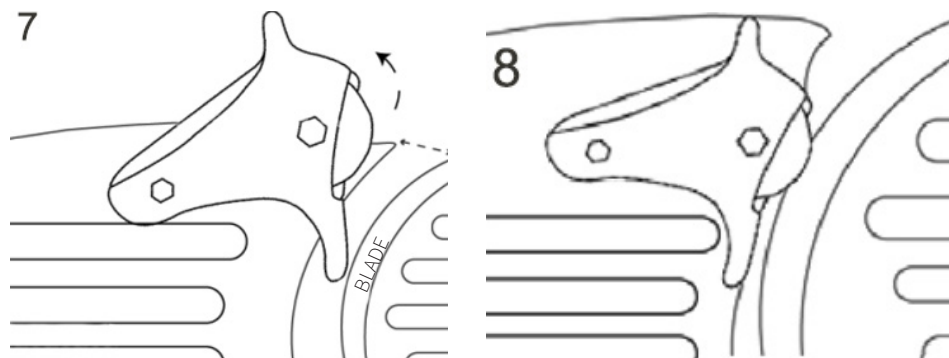
7. Branchez le cordon dans la prise de courant.
8. Assurez-vous que l'affûteur n'est pas en contact avec la lame avant de retirer vos mains et allumer la machine.
9. Tournez lentement le bouton de réglage de l'épaisseur (2) (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que la pierre à aiguiser touche le bord de la lame par derrière.
10. Gardez la pierre dans cette position, en contact léger pendant 5 à 10 secondes.
11. Pour votre sécurité, arrêtez la machine et débranchez le cordon d'alimentation.
12. Tournez le bouton de réglage d'épaisseur (2) (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour ouvrir la plaque de réglage (13) pour éloigner la pierre de son contact avec la lame (9).

La première étape de l'affûtage est terminée.

# MODE D'EMPLOI

## AFFÛTAGE DE LA LAME

13. Cette opération a laissé une bavure le long de la face avant de la lame (9) qui doit maintenant être enlevée.
14. D'une main, inclinez la partie avant de l'Aiguiser de lame (15) vers le haut et de l'autre main, tournez le bouton de commande d'épaisseur (2) (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que l'affûteur de lame (15) soit devant la lame. Relâchez lentement l'affûteur de lame (15) pour le verrouiller. (Fig. 7)
15. Branchez le cordon dans la prise de courant.
16. Retirez vos mains et mettez la machine en position ON ( marche).
17. Tournez lentement le bouton de contrôle d'épaisseur(2) (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que la pierre à aiguiser touche légèrement l'avant de la lame. (Fig.8)
18. Maintenez un contact léger pendant seulement 5 à 6 secondes pour éliminer les bavures.
19. Retirez la pierre à aiguiser du bord et arrêtez la machine. ATTENTION: la lame est très tranchante.
20. Éteignez la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation pour plus de sécurité. Retirez l'affûteur de lame (15).
21. La deuxième étape de l'affûtage est terminée.



# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### QUE DOIS-JE FAIRE S'IL MANQUE DES PIÈCES À MA COMMANDE?

Si des pièces semblent manquer à votre commande, contactez notre équipe du service client dans les 7 jours suivant sa réception.

**POUR TOUT E AUTRE DEMANDE,  
MERCİ DE CONTACTER LE SERVICE CLENT.**



# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für die KuKoo Aufschnittmaschine in den Größen 10" bzw. 12" entschieden haben. Die KuKoo Aufschnittmaschine eignet sich hervorragend zum Schneiden von Wurstwaren bis hin zu festem Gemüse. Sie ist ideal für den täglichen Gebrauch in allen kommerziellen Catering-Einrichtungen wie Metzgereien, Feinkostläden, Restaurants usw. und ist für den Dauereinsatz konzipiert.

## PRODUKTMERKMALE - 10" MEAT SLICER

Leistung:	320W
Spannung:	220 V Wechselstrom
Stufenlos einstellbare Schneiddicke:	Von 0 bis 25 mm
Maximaler Schnittdurchmesser:	180 mm
Abmessungen:	39,5 cm H x 48,5 cm L x 42 cm B

## PRODUKTMERKMALE- 12" MEAT SLICER

Leistung:	420W
Spannung:	220 V Wechselstrom
Stufenlos einstellbare Schneiddicke:	Von 0 bis 25 mm
Maximaler Schnittdurchmesser:	200 mm
Abmessungen:	45 cm H x 60 cm L x 48 cm B

## TEILEVERZEICHNIS

Wenn Sie Ihre Aufschnittmaschine zum ersten Mal auspacken, überprüfen Sie bitte jedes Teil anhand dieser Liste, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden sind. Sollte ein Teil fehlen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung, bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen.

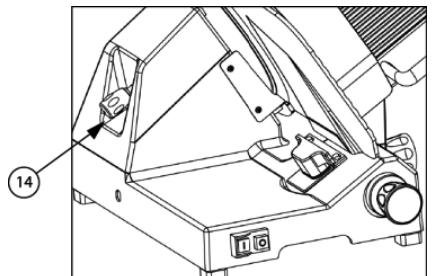
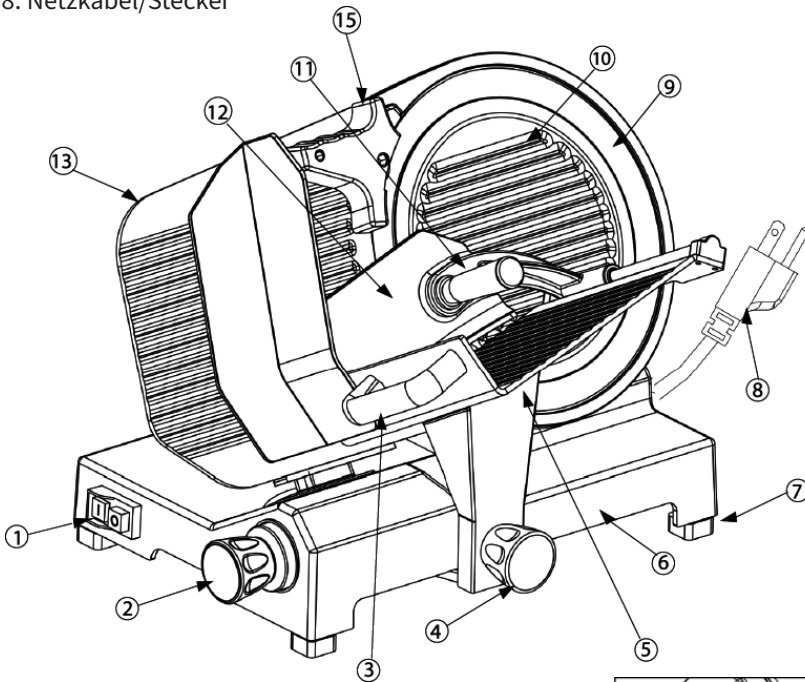
1. Aufschnittmaschine
2. Netzkabel/Stecker

Die Haftung von Monster Group UK Limited beschränkt sich ausschließlich auf den kommerziellen Wert des Produkts.

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTMERKMALE

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Ein/Aus-Schalter (Rot & Grün)      | 9. Klinge                       |
| 2. Einstellknopf für die Stärke       | 10. Klingenschutz               |
| 3. Bügelgriff                         | 11. Schiebegriff                |
| 4. Knopf zum Entfernen des Schlittens | 12. Handschutz                  |
| 5. Schlitten                          | 13. Justierbare Platte          |
| 6. Gehäuse                            | 14. Klingenschutz-Knauf         |
| 7. Anti-Rutsch-Füße                   | 15. Klingenschärfer (abnehmbar) |
| 8. Netzkabel/Stecker                  |                                 |



# ZUM EIN- UND AUSPACKEN

## ANWEISUNGEN

WICHTIG: Um Verletzungen beim Auspacken des Geräts zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

1. Stellen Sie den Karton auf eine große, stabile und ebene Fläche.
2. Entfernen Sie die Gebrauchsanweisung und andere Unterlagen.
3. Heben Sie die Styropor Verpackung an und entfernen Sie diese vom Gerät. Heben Sie die Schneidemaschine aus dem Karton und stellen Sie sie auf eine stabile, flache Oberfläche.
4. Entfernen Sie den Schutzbeutel.
5. Um das Gerät anzuheben und zu bewegen, beugen Sie Ihre Knie, um Rückenverletzungen zu vermeiden, und legen Sie eine Hand auf den Boden des Motorgehäuses und die andere Hand unter den Schlitten der Aufschnittmaschine.
6. Entfernen Sie die orangefarbenen Klingenschutzvorrichtungen von der Schneidklinge, bevor Sie das Gerät einschalten.
7. Bitte gehen Sie beim Umgang mit der Klinge äußerst vorsichtig vor. Wir empfehlen Ihnen, das gesamte Verpackungsmaterial aufzubewahren, für den Fall, dass ein zukünftiger Versand der Maschine erforderlich ist.
8. Halten Sie alle Plastiktüten von Kindern fern.

### ANWEISUNGEN ZUM VERPACKEN

9. Aufschnittmaschine auf eine große, stabile, ebene Fläche stellen.
10. Plastiktüte über die Fleischschneidemaschine stülpen.
11. Styroporeinlagen an beiden Enden der Aufschnittmaschine anbringen.
12. Die verpackte Einheit in den aufrechten Karton legen.
13. Bringen Sie den oberen gewellten Einsatz an und legen Sie die Bedienungsanleitung und sonstige Dokumente in die Verpackung.



# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERES ARBEITEN

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
2. **ÜBERPRÜFEN SIE IMMER AUF BESCHÄDIGT TEILE.** Bevor Sie die Aufschnittmaschine verwenden, überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Aufgaben erfüllen. Überprüfen Sie die Ausrichtung der beweglichen Teile, die Verbindung zwischen den beweglichen Teilen, die Montage und alle anderen Faktoren, die den Betrieb beeinträchtigen können.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen sowie vor der Reinigung. Die Klinge ist außergewöhnlich scharf. Handhaben Sie sie sehr vorsichtig.
4. Dieses Gerät ist **NICHT** zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. **LASSEN SIE DIE AUFSCHNITTMASCHINE NIE UNBEAUF SICHTIGT, WÄHREND SIE IN BETRIEB IST!**
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. **WÄHREND DES BETRIEBS NIEMALS DIE FINGER IN DIE NÄHE DER KLINGE BRINGEN.**
7. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe eines heißen Brenners, in einen Ofen oder in die Spülmaschine. **NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET!**
8. Betreiben Sie die Aufschnittmaschine oder andere elektrische Geräte **NICHT** mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Geräts. Schicken Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das autorisierte Servicezentrum zurück.
9. **NICHT** im Freien verwenden. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
10. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, berühren Sie keine scharfen Kanten und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
11. Die Leitung darf **NICHT** geknickt oder unter der Aufschnittmaschine eingeklemmt werden oder sich um sie herumwickeln.
12. Ziehen Sie **NICHT** am Netzkabel, um die Verbindung zu trennen.
13. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Oberfläche. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe des Randes der Arbeitsfläche aufgestellt wird, wo es leicht heruntergestoßen werden oder herunterfallen kann.
14. Betreiben Sie Ihre Aufschnittmaschine **NICHT** in einem Geräteschrank oder unter einem Hängeschrank. Wenn Sie das Gerät in einem Geräteschrank aufbewahren, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere falls das Gerät die Wände des Schanks oder die Tür beim Schließen berührt.

# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERES ARBEITEN

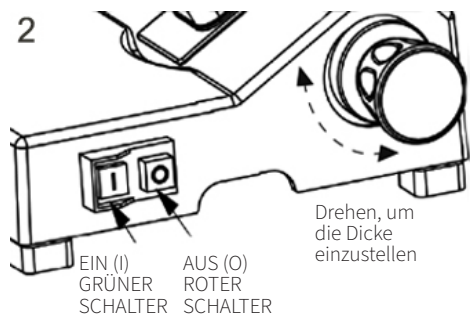
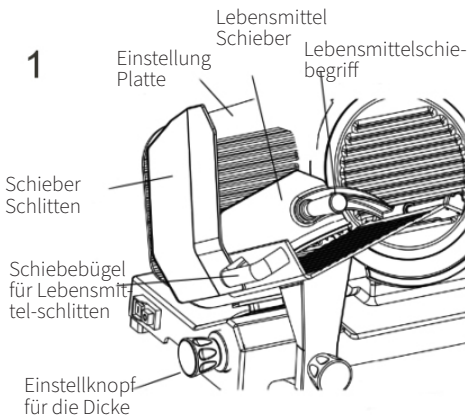
15. Schließen Sie das Gerät NIEMALS dort an, wo es mit Wasser in Berührung kommen könnte.
16. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden.
17. Bedienen Sie die Aufschnittmaschine NICHT mit nassen Händen oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Verwenden Sie die Aufschnittmaschine NICHT, falls sie nass oder feucht ist.
18. Die Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
19. Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuertücher, wenn Sie das Gerät reinigen.
20. Verwenden Sie die Aufschnittmaschine NUR zum Schneiden von empfohlenen Lebensmitteln. Versuchen Sie nicht, gefrorene Lebensmittel, Knochen, Pappe, Plastik usw. in Scheiben zu schneiden.
21. Das Gerät NICHT für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
22. Die kommerzielle Aufschnittmaschine hat eine scharfe Klinge. Um Verletzungen zu vermeiden, führen Sie die zu schneidenden Lebensmittel niemals von Hand zu. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es komplett mit Schlitten und Schiebegriff montiert ist.
23. Berühren Sie die Klinge NUR bei ausgeschaltetem Gerät, um sie zu entfernen und gemäß den Anweisungen zu reinigen.
24. Befolgen Sie die Anweisungen, wenn Sie die Aufschnittmaschine anheben oder bewegen.
25. Wenn sich die Klinge bewegt, legen Sie die Hände nur auf die empfohlene Schiebefläche.
26. Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nach dem Wiederanbringen des abnehmbaren Schlittens nur dann, wenn er vollständig aufrecht steht und komplett montiert ist.
27. Um versehentlichen Kontakt mit der Klinge zu vermeiden, wenn die Aufschnittmaschine nicht in Gebrauch ist oder wenn sie angehoben wird, drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) immer auf „0“, sodass die Einstellplatte (13) die Kante der Klinge abdeckt.
28. Wenn Sie die Schneidemaschine anheben, achten Sie darauf, dass Ihr Körper nicht mit der Klinge in Berührung kommt.
29. NICHT unter Drogen- oder Alkoholeinfluss verwenden.
30. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch der Aufschnittmaschine ab. Bei unsachgemäßem Gebrauch der Aufschnittmaschine erlischt die Garantie.

# BENUTZERHANDBUCH

## BEDIENUNGSANLEITUNG

**WICHTIG:** Reinigen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie Ihre gewerbliche Aufschnittmaschine zum ersten Mal benutzen, und achten Sie dabei besonders darauf, Fett und Öl von der Oberfläche zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

1. Stellen Sie die AUFSCHNITTMASCHINE auf eine eben, stabile Oberfläche. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit der richtigen Nennspannung (220 V Wechselstrom) an. HINWEIS: Achten Sie darauf, den Klingenschutz von der Kante der Klinge (9) zu entfernen, bevor Sie die Aufschnittmaschine an die Steckdose anschließen. Diese wird nur für den Versand verwendet.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Lebensmittel-Schiebeschlitzen (5) zwischen der Einstellplatte (13) und den Schieber (12). Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER den Schiebergriff für Lebensmittel (6). (Abb. 1)
3. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2), um die Einstellplatte (13) auf die gewünschte Schnittdicke einzustellen. Für dünnere Schnitte im Uhrzeigersinn drehen, für dickere Schnitte gegen den Uhrzeigersinn. (Abb. 1)
4. Um die Aufschnittmaschine einzuschalten, drücken Sie den grünen "I"-Knopf. (Abb. 2)
5. Um die Aufschnittmaschine auszuschalten, drücken Sie den roten "O"-Knopf.
6. Wenn Sie die Aufschnittmaschine bedienen, stellen Sie sich auf die der Klinge gegenüberliegende Seite.



# BENUTZERHANDBUCH

## BEDIENUNGSANLEITUNG

7. Legen Sie ein Tablett oder einen Teller hinter die Aufschnittmaschine und unter die Klinge (9), um die in Scheiben geschnittenen Lebensmittel aufzufangen, wenn sie den Klingebereich verlassen.
  8. Halten Sie den Griff des Schlittens (4) mit der linken Hand und den Griff des Lebensmittelschiebers (6) mit der rechten Hand. Halten Sie Ihre Hände geschützt hinter dem Schieber (5).
  9. BENUTZEN SIE DIESE AUFSCHNITTMASCHINE NIE OHNE DEN SCHIEBER (12).
  10. Beginnen Sie mit einer gleichmäßigen, stetigen Bewegung LANGSAM mit dem Schneiden. Üben Sie leichten, gleichmäßigen Druck mit dem Schieber (12) aus, um das Schneidgut in Richtung der Einstellplatte (13) zu bewegen, während Sie den Schlitten (5) langsam über die Klinge (9) schieben. Dies wird dazu beitragen, einen gleichmäßigen Schnitt zu gewährleisten. Fahren Sie LANGSAM mit der Vor- und Zurückbewegung fort, bis Sie die gewünschte Fleischmenge geschnitten haben.  
**HINWEIS:** Die Aufschnittmaschine schneidet nur während der Vorwärtsbewegung.
  11. Stellen Sie die Aufschnittmaschine durch Drücken der roten Taste auf „AUS“ (O). (Abb. 2)
  12. Trennen Sie die Aufschnittmaschine immer von der Stromquelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
  13. Aus Sicherheitsgründen drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) nach Gebrauch immer auf die „0“-Position, um die scharfe Kante der Klinge (9) zu schützen.
- Wichtig: Lesen Sie den Abschnitt “Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln”, wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln in Scheiben schneiden.

# BENUTZERHANDBUCH

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

**ACHTUNG!** Bevor Sie die Aufschnittmaschine reinigen, montieren oder demontieren, vergewissern Sie sich, dass sie **AUSGESCHALTET** ist und der Stecker von der Steckdose/Energiequelle entfernt wurde!

**ACHTUNG!** DIE KLINGE IST SEHR SCHARF! Gehen Sie vorsichtig mit ihr um.

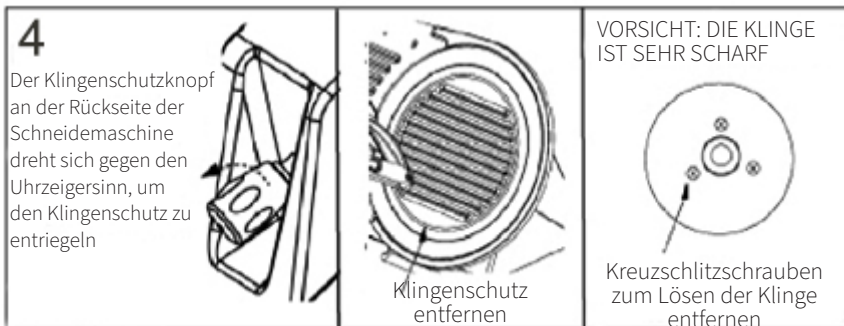
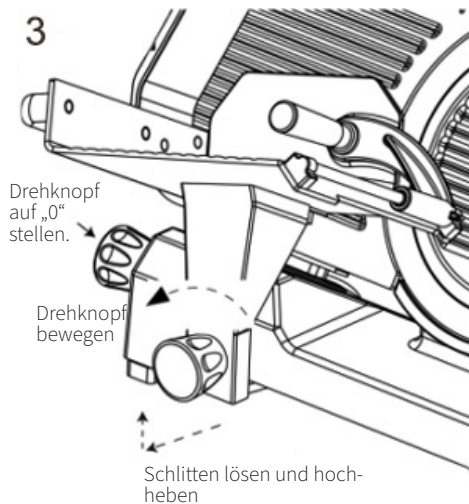
1. Die Aufschnittmaschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sich verderbliche Lebensmittelreste auf ihr oder hinter der Schneidklinge ansammeln könnten (9).
2. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel, um Teile der Aufschnittmaschine zu reinigen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) bis zur „0“-Position.
4. Um den Schlitten (5) und den Schieber (12) zu entfernen, schrauben Sie den Drehknopf (12) unter dem Speiseschlitten (5) gegen den Uhrzeigersinn heraus und heben Sie das Speisetablett mit einer leichten Auf- und Abbewegung an. (Abb. 3)
5. Drehen Sie mit einer Hand den schwarzen Klingenschutzknopf (14) (der sich auf der Rückseite der Schneidemaschine hinter der Klinge befindet) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz (10) gelöst wird. (Abb. 4)
6. Entfernen Sie die drei Kreuzschlitzschrauben, die die Klinge halten (9). (Abb. 4)
 

**WICHTIG:** Gehen Sie bei der Handhabung oder Reinigung der Klinge (9) mit äußerster Vorsicht vor, da sie extrem scharf ist! Es wird dringend empfohlen, beim Herausnehmen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.
7. Die Klinge (9) ist jetzt von der Welle gelöst und kann durch leichtes Ziehen nach außen entfernt werden.
8. Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Wischen Sie von der Klinge weg (9).
9. NIEMALS in Richtung der Klinge wischen.
10. Die Klinge (9) NIEMALS unter Wasser reinigen, der Umgang mit scharfen Gegenständen unter Wasser ist extrem gefährlich.
11. Die Klinge (9), der Klingenschutz (10), der Lebensmittelschieber (5) und der Lebensmittelschlitten (3) können alle von Hand in heißem Seifenwasser gereinigt werden. Da diese Teile mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten sie ordnungsgemäß desinfiziert werden. Lassen Sie die desinfizierten Teile an der Luft trocknen.

# BENUTZERHANDBUCH

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

12. Tauchen Sie die Motorbaugruppe der Aufschnittmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
13. Reinigen Sie die Außenfläche von Gehäuse und Motor der Aufschnittmaschine mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.



# BENUTZERHANDBUCH

## ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU

**Um die Maschine wieder zusammenzubauen: HIER IST VORSICHT GEBOTEN! DIE KLINGE IST SEHR SCHARF! Gehen Sie vorsichtig mit ihr um.**

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Einstellknopf für die Dicke (2) in der Position „0“ befindet.
2. Bringen Sie die Klinge (9) wieder an ihrem Platz an.
3. Richten Sie den Klingenschutz (10) über dem Kling Loch aus. Halten Sie den Klingenschutz (10) so in Position, dass die Linien des Klingenschutzes (10) in Richtung der Linien der Einstellplatte (13) (horizontal) verlaufen.

Während Sie den Klingenschutz (10) festhalten, drehen Sie den Klingenschutzknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz (10) festgeschraubt ist. Beim Festziehen des Klingenschutzknopfes (14) wird der Klingenschutz (10) nahezu bündig mit der Klinge abschließen.

## ANWEISUNG FÜR DIE AUFBEWAHRUNG

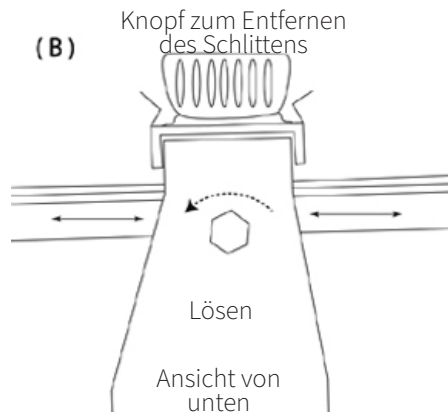
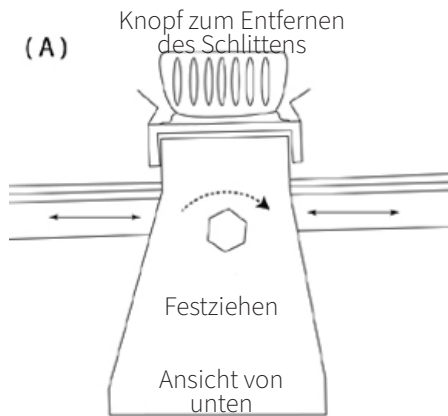
Stellen Sie sicher, dass die Klinge (9) sicher angezogen und verriegelt ist.

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) bis zur „0“-Position.
2. Richten Sie die Einstellplatte (13) IMMER mit der Klinge (9) aus, um die Klinge (9) zu schützen, wenn die Aufschnittmaschine gelagert wird.
3. Es wird eine Lagerabdeckung bereitgestellt, damit das Gerät abgedeckt und in einem trockenen, warmen Raum mit niedriger Luftfeuchtigkeit gelagert werden kann.

# BENUTZERHANDBUCH

## EINSTELLEN DES SCHIEBESCHLITTENS FÜR LEBENSMITTEL

1. Der Schlitten sollte beim Schneiden frei an der Schlittenstange entlang gleiten.
2. Sollten diese Teile nicht frei gleiten, können Anpassungen vorgenommen werden.
3. An der Unterseite der Schlittenhalterung befindet sich eine Kunststoffschraube. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um den Schlitten festzuziehen (A). Dies trägt zur Stabilisierung des Schlittens bei. Drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um den Schlitten zu lösen (B). Dies erleichtert das Gleiten des Schlittens.





# BENUTZERHANDBUCH

## SCHÄRFEN DER KLINGE

Falls die Klingenkante im Laufe der Zeit stumpf wird oder sich verfärbt, verwenden Sie bei Bedarf den Klingenschärfer, um eine scharfe und saubere Schnittkante zu erhalten. Der Schärfvorgang dauert ein paar Minuten und sollte sicher und mit angemessener Sorgfalt durchgeführt werden. Befolgen Sie die Anweisungen zu Ihrer eigenen Sicherheit.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie die Klinge von Fett und Speiseresten (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).
3. Während Sie den Klingenschärfer (15) halten, drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) (gegen den Uhrzeigersinn), um die Einstellplatte (13) vollständig zu öffnen.
4. Die Stifte des Klingenschärfers (15) (auf der Rückseite des Schärfers) in die Löcher auf der Vorderseite der Einstellplatte (13) einsetzen. (Abb. 5) Vorsicht: Klinge ist sehr scharf!
5. Sobald die Stifte an ihrem Platz sind, neigen Sie die Klinge des Klingenschärfers (15) leicht, bis sie einrastet.
6. Stellen Sie sicher, dass der Klingenschärfer (15) fest an der Einstellplatte (13) befestigt ist, sodass er sich unter Belastung nicht bewegt.

**HINWEIS: Der Wetzstein sollte hinter der Klinge positioniert werden. (Abb. 6)**

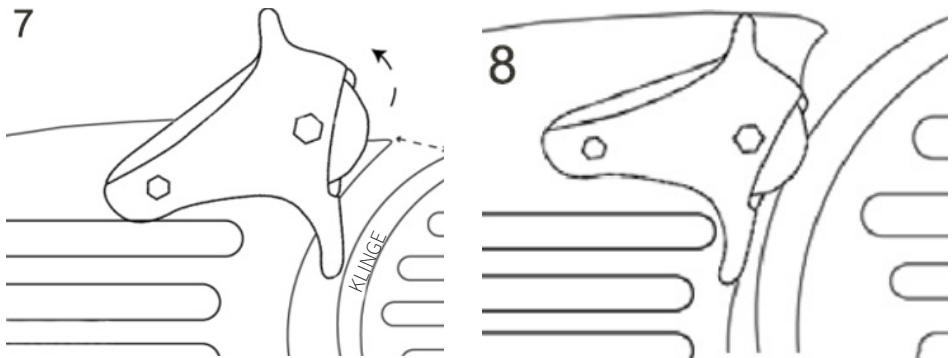
7. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
8. Stellen Sie sicher, dass der Klingenschärfer nicht mit der Klinge in Berührung kommt, bevor die Maschine eingeschaltet wird.
9. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) langsam (im Uhrzeigersinn), bis der Schleifstein die Schneide der Klinge von hinten leicht berührt.
10. Halten Sie den Stein in dieser Position 5-10 Sekunden lang in leichtem Kontakt mit der Klinge.
11. Halten Sie zu Ihrer Sicherheit das Gerät an und ziehen Sie den Netzstecker.
12. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) (gegen den Uhrzeigersinn), um die Einstellplatte (13) zu öffnen und den Stein von der Klinge (9) wegzubewegen. Der erste

**Schritt des Schärfens ist damit abgeschlossen.**

# BENUTZERHANDBUCH

## SCHÄRFEN DER KLINGE

13. Dieser Vorgang hat an der Vorderseite der Klinge (9) einen Grat hinterlassen, der nun entfernt werden muss.
14. Kippen Sie mit einer Hand den vorderen Teil des Klingenschärfers (15) nach oben und drehen Sie mit der anderen Hand den Einstellknopf für die Dicke (2) (im Uhrzeigersinn), bis sich der Klingenschärfer (15) vor der Klinge befindet. Lassen Sie den Klingenschärfer (15) langsam los, damit er einrastet. (Abb. 7)
15. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
16. Entfernen Sie Ihre Hände und drehen Sie die Maschine in die EIN-Position.
17. Drehen Sie den Einstellknopf für die Dicke (2) langsam (im Uhrzeigersinn), bis der Schleifstein die Vorderseite der Klinge leicht berührt. (Abb.8)
18. Halten Sie nur 5-6 Sekunden lang einen leichten Kontakt aufrecht, um den Grat zu entfernen.
19. Entfernen Sie den Schleifstein von der Klinge und stoppen Sie die Maschine. VORSICHT: Klinge ist sehr scharf.
20. Schalten Sie die Aufschnittmaschine aus und ziehen Sie zur Sicherheit den Netzstecker. Entfernen Sie den Klingenschärfer (15).
21. Der zweite Schritt des Schärfens ist abgeschlossen.



# FEHLERBEHEBUNG

## PROBLEMLÖSUNG

### WAS MACHE ICH, WENN IN MEINER BESTELLUNG TEILE FEHLEN?

Wenn in Ihrer Bestellung ein Teil fehlt, wenden Sie sich innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt des Produktes an unser freundliches und hilfsbereites Kundendienstteam.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN  
SIE SICH BITTE AN UNSER  
KUNDENDIENSTTEAM.**



# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar la Cortadora de Carne KuKoo en tamaños de 10” y 12”. Las cortadoras de carne KuKoo son perfectas para todo, desde carnes curadas hasta vegetales duros. Además, está diseñada para uso diario y continuo en locales de restauración comercial como carnicerías, charcuterías, cantinas, restaurantes y más.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO - 10”

Potencia:	320W
Voltaje:	220v AC
Grosor de corte infinitamente ajustable:	De 0 a 25 mm
Diámetro máximo de corte:	180mm
Dimensiones:	H 39.5cm x W 48.5cm x D 42cm

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO - 12”

Potencia:	420W
Voltaje:	220v AC
Grosor de corte infinitamente ajustable:	De 0 a 25 mm
Diámetro máximo de corte:	200mm
Dimensiones:	H 45cm x W 60cm x D 48cm

## LISTA DE PARTES

Al desempacar su Cortadora de Carne, verifique con esta lista que no falta ninguna pieza. Si faltara, comuníquese con nosotros antes de intentar ensamblar el producto.

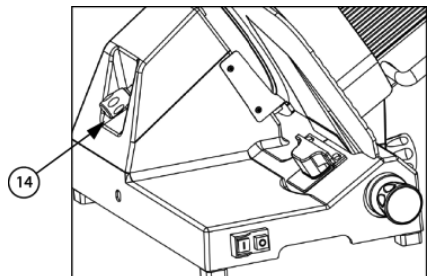
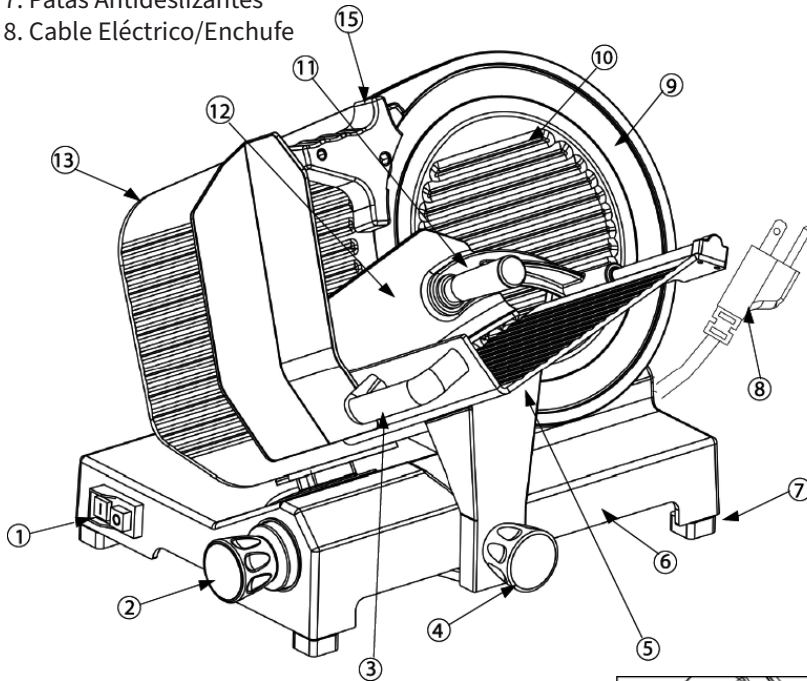
1. Cortadora de Carne
2. Cable Eléctrico/Enchufe

La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada solo al valor comercial del producto.

# ESPECIFICACIONES

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- |   |  |
|---|--|
| 1. Botón de Seguridad On/Off (I/O) (Verde y Rojo) | 9. Disco/Cuchilla                      |
| 2. Perilla de Ajuste de Grosor                    | 10. Protección del Disco               |
| 3. Manilla del Carro                              | 11. Manilla del Empujador de Alimentos |
| 4. Perilla del Carro de Alimentos                 | 12. Empujador de Alimentos             |
| 5. Carro Deslizante para Alimentos                | 13. Placa de Ajuste                    |
| 6. Base   | 14. Perilla de Protección del Disco    |
| 7. Patas Antideslizantes                          | 15. Afilador de Disco (Extraíble)      |
| 8. Cable Eléctrico/Enchufe                        |  |



# EMPACAR Y DESEMPACAR

## INSTRUCCIONES

1. **IMPORTANTE:** Para evitar lesiones al desempacar la unidad, siga las instrucciones.
2. Coloque la caja sobre una superficie plana grande y resistente.
3. Retire el manual de instrucciones y otros documentos.
4. Deslice el empaque de espuma de polietileno hacia arriba y hacia afuera de la unidad. Saque la rebanadora de la caja y colóquela en una superficie plana y resistente.
5. Retire la bolsa protectora.
6. Para levantar y mover la unidad, doble las rodillas para evitar lesionarse la espalda y coloque una mano en la parte inferior de la carcasa del motor y la otra debajo del carro de la CORTADORA DE CARNE.
7. Remueva los protectores color naranja del disco de corte antes de encender la unidad.
8. Tenga mucho cuidado al manipular el disco. Le sugerimos que guarde todo el material de embalaje en caso de que necesite transportar la máquina a futuro.
9. Mantenga todas las bolsas plásticas fuera del alcance de los niños.

### INSTRUCCIONES PARA EMBALAR NUEVAMENTE

10. Coloque la cortadora de carne en una superficie plana grande y resistente.
11. Coloque la cortadora de carne en una bolsa plástica.
12. Inserte espuma de polietileno en cada extremo de la cortadora de alimentos.
13. Coloque la unidad en la caja en posición vertical.
14. Vuelva a colocar el material corrugado en la parte superior, el manual de instrucciones y los otros documentos.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. **COMPRUEBE SI HAY PARTES DAÑADAS.** Antes de utilizar la CORTADORA DE CARNE, compruebe que todas las piezas funcionan correctamente y que realizan la función prevista. Compruebe que las piezas móviles están alineadas y no están sueltas, compruebe también el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar la operación.
3. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar; el disco es excepcionalmente afilado. Manéjelo con mucho cuidado.
4. Este aparato NO está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que reciban la supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. ¡NUNCA DESCUIDE LA CORTADORA DE CARNE MIENTRAS ELLA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO!
6. Evite el contacto con las piezas móviles. NUNCA COLOQUE LOS DEDOS CERCA DEL DISCO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.
7. Nunca coloque la unidad cerca de un quemador encendido, horno o lavaplatos. NO ES APTO PARA LAVAVAJILLAS.
8. NO opere la CORTADORA DE CARNE, o cualquier otro equipo eléctrico, con un cable o enchufe dañado o después de que la unidad deje de funcionar de manera correcta. Envíe la unidad al Centro de Servicio Autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. NO utilice al aire libre. Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.
10. NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, no permita que entre en contacto con bordes afilados o que toque superficies calientes.
11. NO deje que el cable se doble, quede atrapado o se enrolle alrededor de la rebanadora.
12. NO TIRE del cable eléctrico para desconectar el aparato.
13. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que no sea colocado cerca del borde del mostrador, donde pueda ser empujado o caer con facilidad.
14. NO opere su cortadora en un armario o debajo de un gabinete de pared. Cuando lo guarde en el armario, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del armario o la puerta al cerrarse.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

15. NUNCA enchufe el aparato en un área que pueda ser alcanzada por el agua.
16. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
17. NO opere la CORTADORA DE CARNE con las manos mojadas o mientras esté parado sobre un suelo mojado. NO use la rebanadora de carne si esta se encuentra mojada o húmeda.
18. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
19. NUNCA use agentes limpiadores o paños abrasivos al limpiar la unidad.
20. Use la cortadora ÚNICAMENTE para rebanar los alimentos designados. No intente rebanar alimentos congelados, huesos, cartón, plástico, etc.
21. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
22. La cortadora de carne tiene un disco afilado. Para evitar lesiones, nunca sujete con la mano los alimentos que se van a rebanar. Utilice siempre la unidad cuando esté completamente ensamblada con el carro y el empujador de alimentos.
23. Toque el disco, para quitarlo y limpiarlo, ÚNICAMENTE cuando esté APAGADO el aparato, siguiendo las instrucciones.
24. Siga las instrucciones al levantar o mover la CORTADORA DE CARNE.
25. Cuando el disco esté en movimiento, coloque las manos solo en la superficie de empuje recomendada.
26. Después de recolocar el carro extraíble, nunca use la cortadora a menos que esté completamente en posición vertical y completamente ensamblado.
27. Para evitar el contacto accidental con el disco cuando la cortadora no está en uso o cuando la levanta, siempre gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) a "0" para que la Placa de Ajuste (13) cubra el borde de la cuchilla.
28. Al levantar la cortadora, tenga cuidado con la posición de su cuerpo para evitar el contacto con el disco.
29. NO use la cortadora bajo la influencia de drogas o alcohol.
30. El Fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de la CORTADORA DE CARNE. El uso inadecuado de la CORTADORA DE CARNE anula la garantía.



# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE USO

**IMPORTANTE:** Antes de usar su CORTADORA DE CARNE de Grado Comercial por primera vez, lave todas las piezas a fondo, teniendo especial cuidado de eliminar toda la grasa y el aceite de la superficie. Seque bien todas las piezas antes de volver a montar.

1. Coloque la CORTADORA sobre una superficie plana y estable. Enchufe el aparato en una toma de corriente con capacidad nominal adecuada (220V AC).

NOTA: Asegúrese de quitar los protectores de disco del borde del Disco (9) antes de enchufar la cortadora en el tomacorriente. Estos se utilizan solo para el envío.

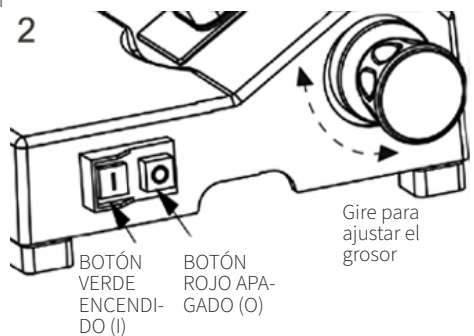
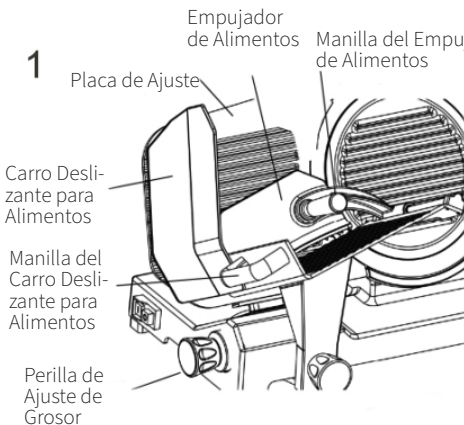
2. Coloque los alimentos en el Carro Deslizante para Alimentos (5) entre la Placa de Ajuste (13) y el Empujador de Alimentos (12). Para evitar lesiones, SIEMPRE use el Manilla del Empujador de Alimentos (11). (Fig. 1)

3. Gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) para ajustar la Placa de Ajuste (13) al grosor de corte deseado. Gire en el sentido horario para cortes más finos y en sentido antihorario para cortes más gruesos. (Fig. 1)

4. Para ENCENDER la CORTADORA DE CARNE, presione el botón Verde "I".

5. Para APAGAR la CORTADORA DE CARNE, presione el botón Rojo "O".

6. Cuando opere la cortadora, párese al lado opuesto al disco/cuchilla.



# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE USO

7. Coloque una bandeja o plato detrás de la CORTADORA DE CARNE y debajo de del Disco (9) para recoger los alimentos rebanados a medida que salen del área del disco.
8. Sostenga la Perilla del Carro de Alimentos (4) con la mano izquierda y la Manilla del Empujador de Alimentos (11) con la mano derecha. Mantenga sus manos protegidas detrás del Empujador de Alimentos (12).
9. NUNCA USE ESTA CORTADORA SIN EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS (12).
10. Con un movimiento uniforme y constante, comience a rebanar LENTAMENTE. Aplique una presión ligera y constante con el Empujador de Alimentos (12) para mover los alimentos hacia la Placa de Ajuste (13) mientras desliza LENTAMENTE el Carro Deslizante para Alimentos (5) sobre el Disco (9); esto ayudará a asegurar un corte uniforme. Continúe deslizando LENTAMENTE, hacia adelante y hacia atrás, hasta que haya rebanado la cantidad deseada de carne.

NOTA: LA CORTADORA DE CARNE solo rebana durante el movimiento hacia adelante.

11. Al terminar, apague la CORTADORA presionando el botón Rojo (O). (Fig. 2)
12. Siempre desenchufe la CORTADORA de la toma de corriente cuando no esté en uso.
13. Por seguridad, siempre gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) completamente a la posición “0” después de usarla para protegerse adecuadamente del borde afilado del Disco (9).

Importante: Consulte la sección “Consejos para Cortar Alimentos” cuando rebane diferentes tipos de alimentos.

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, montar o desmontar la CORTADORA DE ALIMENTOS, asegúrese de que esté APAGADA Y EL ENCHUFE DESCONECTADO del tomacorriente/ fuente eléctrica!**

**¡ADVERTENCIA! ¡DISCO AFILADO! ¡Manipúlese con cuidado!**

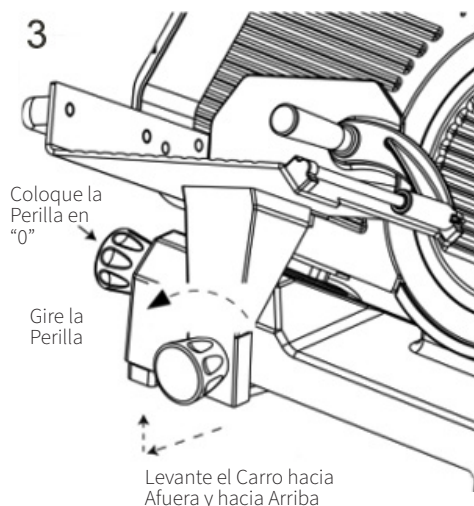
1. La cortadora debe limpiarse después de cada uso, ya que los restos de comida percedera se pueden acumular en la cortadora o detrás del Disco de corte (9).
  2. No utilice lana de acero ni abrasivos para limpiar ninguna parte de la CORTADORA DE ALIMENTOS.
  3. Gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) completamente hasta la posición "0".
  4. Para remover el Carro Deslizante para Alimentos (5) y el Empujador de Alimentos (12), desenrosque la Perilla del Carro (4) debajo del Carro Deslizante para Alimentos (5) en sentido antihorario y levante la bandeja de alimentos con un ligero movimiento hacia arriba y hacia afuera. (Fig. 3)
  5. Con una mano sobre la Protector del Disco (10), gire la Perilla de Protector del Disco color negro (14) (ubicada en la parte posterior de la cortadora, detrás del disco) en sentido antihorario hasta que se suelte la Protector del Disco (10). (Fig. 4)
  6. Remueva los tres tornillos de cabeza Phillips que sujetan el Disco (9). (Fig. 4)
- IMPORTANTE:** Extreme la precaución al manipular o limpiar el Disco (9), ya que es extremadamente afilado. Se recomienda insistentemente usar guantes para prevenir cortes al quitar, limpiar y volver a instalar el disco.
7. El Disco (9) ahora se suelta del eje y se puede quitar tirando suavemente hacia afuera.
  8. Limpie el disco con una esponja o paño húmedo. Con un paño seque el Disco (9).
  9. NUNCA limpie en dirección al Disco.
  10. NUNCA limpie el Disco (9) bajo el agua, manipular objetos afilados bajo el agua es extremadamente peligroso.
  11. El Disco (9), el Protector del Disco (10), el Empujador de Alimentos (12) y el Carro Deslizante para Alimentos (5) pueden lavarse a mano con agua caliente y jabón. Debido a que estas partes entran en contacto con los alimentos, deben desinfectarse adecuadamente. Deje que las piezas desinfectadas se sequen al aire.

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

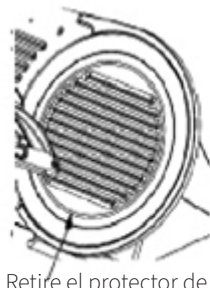
12. Nunca sumerja el Motor de la CORTADORA DE ALIMENTOS en agua u otro líquido.

13. Limpie la superficie exterior del Cuerpo o el Motor de la CORTADORA DE ALIMENTOS con un paño húmedo y un jabón detergente suave.



4

La Perilla del Protector del Disco en la parte posterior de la cortadora gira en sentido antihorario para desbloquear el protector del Disco



PRECAUCIÓN: DISCO AFILADO



Retire tornillos de cabeza Phillips para soltar el disco

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE REENSAMBLADO

**Para volver a ensamblar: ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! ¡DISCO AFILADO!  
¡Manipúlelo con cuidado!**

1. Asegúrese de que la Perilla de Ajuste de Grosor (2) se encuentre completamente en la posición "0".
2. Vuelva a atornillar el Disco (9) en su lugar.
3. Alinee el Protector del Disco (10) con el orificio del disco. Sosténgalo en su lugar de modo que las líneas de la cara del Protector del Disco (10) coincidan con las líneas de la Placa de Ajuste (13) (horizontal). Mientras sujeta el Protector del Disco (10) en su lugar, gire la Perilla del Protector del Disco (14) en el sentido horario hasta que el Protector del Disco (10) se atornille en su lugar. A medida que se aprieta la Perilla del Protector del Disco (14), el Protector del Disco (10) quedará casi al ras con el disco.

## INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

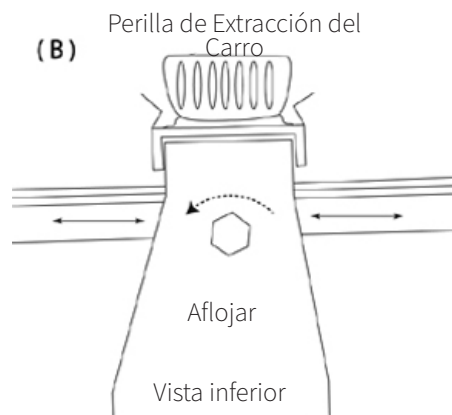
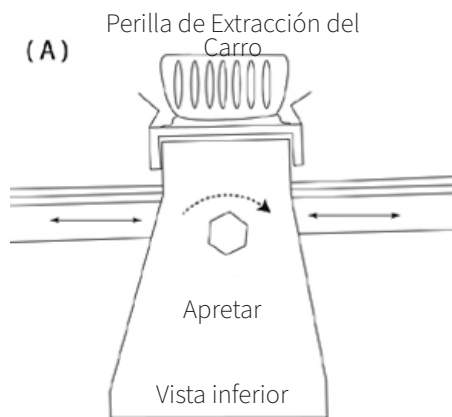
Asegúrese de que el Disco (9) esté bien apretado y bloqueado.

1. Gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) completamente hasta la posición "0".
2. SIEMPRE alinee la Placa de Ajuste (13) con el Disco (9) para proteger el Disco (9) cuando almacene la cortadora.
3. Cubra la cortadora con la cubierta para almacenamiento suministrada y guárdela en un área seca, cálida y con poca humedad.

# GUÍA DEL USUARIO

## AJUSTE DEL CARRO DESLIZANTE

1. Al rebanar el carro debe deslizarse libremente a lo largo de la varilla del carro.
2. Puede realizar ajustes si estas piezas no deslizan suavemente.
3. En la parte inferior del soporte del carro, encontrará un tornillo plástico. Gire el tornillo en sentido horario para apretar el carro (A). Esto ayudará a estabilizar el carro. Gire el tornillo en sentido antihorario para aflojar el carro (B). Esto ayudará a que el carro se deslice más fácilmente.



# GUÍA DEL USUARIO

## AFILAR EL DISCO

Si el borde del disco se amella o se decolora con el tiempo, use el afilador según sea necesario para proporcionar un borde afilado y limpio para rebanar. La operación de afilado lleva unos minutos y se realiza de forma segura con el cuidado adecuado. Siga las instrucciones para su seguridad.

1. Desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. Limpie la cuchilla quitando cualquier residuo de grasa y comida (como se describe en la sección Limpieza y Mantenimiento).
3. Mientras sostiene el Afilador de Disco (15), gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) (en sentido antihorario) para abrir completamente la Placa de Ajuste (13).
4. Coloque el pasador del Afilador de Disco (15) (ubicado en la parte posterior del afilador) en los orificios del frente de la Placa de Ajuste (13). (Fig. 5) Precaución: ¡El Disco está muy afilado!
5. Una vez que los pasadores estén en su lugar, incline ligeramente el Afilador de Disco (15) hasta que encaje en su lugar.
6. Asegúrese de que el Afilador de Disco (15) esté firmemente asegurado a la Placa de Ajuste (13) para que no se mueva bajo la presión.

NOTA: La piedra de afilar debe colocarse detrás del disco. (Fig. 6)

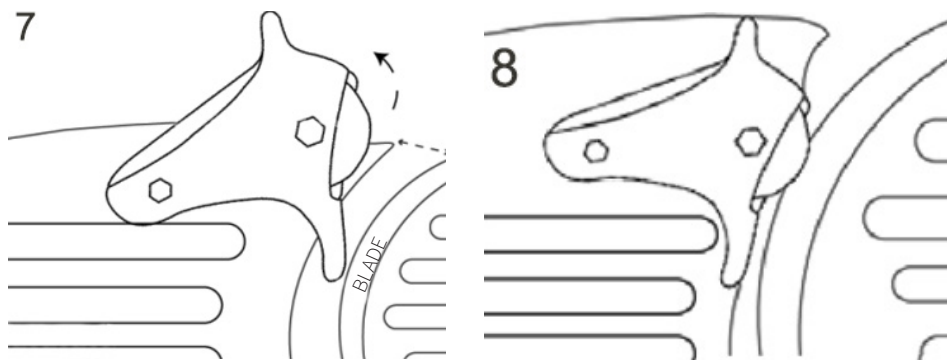
7. Enchufe el cable en la toma de corriente.
8. Asegúrese de que el afilador no esté en contacto con el disco antes de retirar las manos y encender la máquina.
9. Gire lentamente la Perilla de Ajuste de Grosor (2) (en el sentido horario) hasta que la piedra de afilar toque ligeramente el borde del disco desde atrás.
10. Mantenga la piedra en esa posición, en contacto ligero durante 5-10 segundos.
11. Por su seguridad, detenga la máquina y desenchufe el cable eléctrico.
12. Gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) (en sentido antihorario) para abrir la Placa de Ajuste (13) y alejar la piedra de afilar del Disco (9).

**Ha concluido el primer paso del afilado.**

# GUÍA DEL USUARIO

## AFILAR EL DISCO

13. Esta operación dejará una rebaba a lo largo de la cara frontal del Disco (9) que ahora deberá eliminarse.
  14. Con una mano, incline la parte delantera del Afilador de Disco (15) hacia arriba y con la otra mano, gire la Perilla de Ajuste de Grosor (2) (en el sentido horario) hasta que el Afilador de Disco (15) esté frente al disco. Suelte lentamente el Afilador de Disco (15) para fijarlo en su lugar. (Fig. 7)
  15. Enchufe el cable en la toma de corriente.
  16. Retire las manos de la cortadora y coloque la máquina en la posición ON.
  17. Gire lentamente la Perilla de Ajuste de Grosor (2) (en el sentido horario) hasta que la piedra de afilar toque ligeramente la parte delantera del disco. (Fig. 8)
  18. Mantenga un contacto ligero durante solo 5 a 6 segundos para eliminar las rebabas.
  19. Retire la piedra de afilar del borde y detenga la máquina.
- PRECAUCIÓN: El disco está muy afilado.
20. Apague la cortadora y desenchufe el cable de alimentación por seguridad. Retire el Afilador de Disco (15).
  21. Se ha completado el segundo paso del afilado.





# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN

### ¿QUÉ HAGO SI FALTAN PIEZAS EN MI PEDIDO?

Si parece que falta alguna pieza en su pedido, comuníquese con nuestro amable y servicial Equipo de Atención al cliente dentro de los 7 días posteriores a la recepción del producto.

**PARA CUALQUIER OTRA CONSULTA, CONTACTE A NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Grazie per aver acquistato l'affettatrice KuKoo da 10 o da 12 pollici. Le affettatrici KuKoo sono perfette per affettare qualsiasi cosa, dai salumi alle verdure; sono ideali per l'uso quotidiano in tutti i locali di ristorazione commerciale quali macellerie, gastronomie, mense, ristoranti ecc. e sono progettate per un uso continuo.

## SPECIFICHE PRODOTTO - 10" MEAT SLICER

Potenza:	320W
Tensione:	220v AC
Spessore di taglio regolabile in continuo:	Da 0 a 25 mm
Diametro massimo di taglio:	180mm
Dimensioni:	H 39.5cm x W 48.5cm x D 42cm

## SPECIFICHE PRODOTTO - 12" MEAT SLICER

Potenza:	420W
Tensione:	220v AC
Spessore di taglio regolabile in continuo:	Da 0 a 25 mm
Diametro massimo di taglio:	200mm
Dimensioni:	H 45cm x W 60cm x D 48cm

## ELENCO DEI COMPONENTI

Quando si disimballa il prodotto per la prima volta, utilizzare questo elenco per controllare tutte le parti e assicurarsi che siano presenti. Qualora dovessero mancare una o più parti, contattateci prima di iniziare il montaggio.

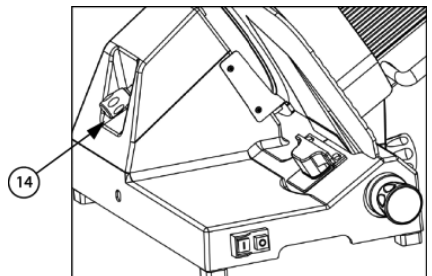
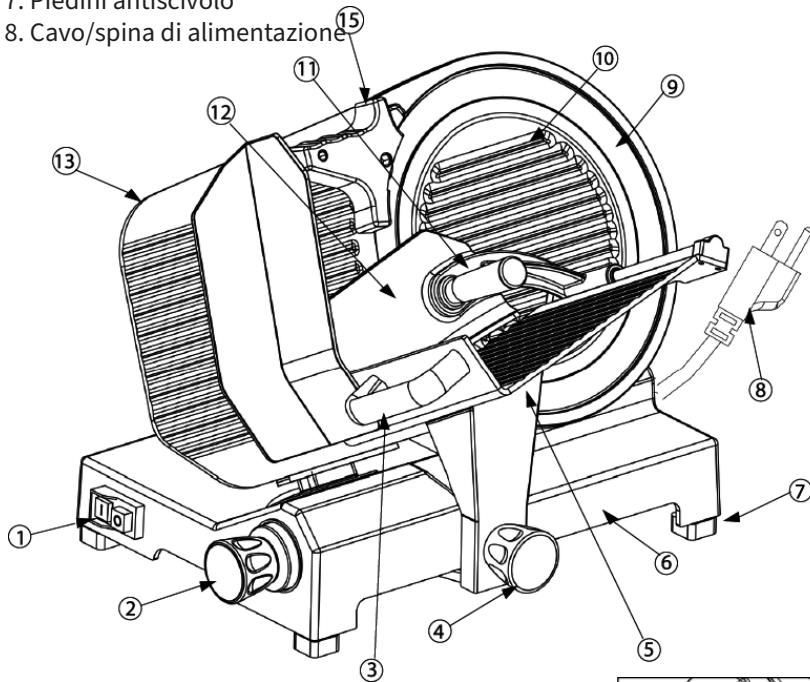
1. Affettatrice
2. Cavo /spina di alimentazione

La responsabilità di MonsterGroup UK Limited è limitata al valore commerciale del prodotto.

# SPECIFICHE

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1. Pulsante di sicurezza On/Off (I/O) (rosso e verde) | 9. Lama                      |
| 2. Manopola di regolazione dello spessore             | 10. Coprilama                |
| 3. Impugnatura piatto portamerce                      | 11. Maniglia pressamerce     |
| 4. Manopola per la rimozione del portamerce           | 12. Pressamerce              |
| 5. Portamerce scorrevole                              | 13. Piastra spessimetro      |
| 6. Alloggiamento                                      | 14. Manopola per coprilama   |
| 7. Piedini antiscivolo                                | 15. Affilatrice (rimovibile) |
| 8. Cavo/spina di alimentazione                        |                              |



# ISTRUZIONI DI IMBALLAGGIO E DISIMBALLAGGIO

1. **IMPORTANTE:** seguire queste istruzioni per evitare lesioni durante il disimballaggio dell'unità.
2. Posizionare la scatola su una superficie piana, ampia e robusta.
3. Rimuovere il libretto di istruzioni e la documentazione.
4. Rimuovere l'imballaggio in polistirolo. Sollevare l'affettatrice dalla scatola e posizionarla su una superficie piana e robusta.
5. Rimuovere il sacchetto protettivo.
6. Per sollevare e spostare il dispositivo, piegare le ginocchia per evitare lesioni alla schiena e posizionare una mano sulla parte inferiore dell'alloggiamento del motore e l'altra sotto al carrello portamerce dell'affettatrice.
7. Rimuovere le protezioni arancioni dalla lama prima di accendere il dispositivo.
8. Maneggiare la lama con estrema cautela. Consigliamo di conservare i materiali di imballaggio, nel caso in cui sia necessario spedire la macchina in un secondo momento.
9. Tenere tutti i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini.

## ISTRUZIONI PER IL REIMBALLAGGIO

10. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana, ampia e robusta.
11. Posizionare l'affettatrice all'interno del sacchetto di plastica.
12. Posizionare gli inserti in polistirolo su ciascuna estremità dell'affettatrice.
13. Posizionare l'unità imballata all'interno della scatola.
14. Posizionare l'inserto ondulosopra all'affettatrice. Riporre il manuale di istruzioni e il resto della documentazione nella scatola.

# CONSIGLI DI SICUREZZA

## PROCEDURE DI SICUREZZA

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.
2. VERIFICARE CHE NON VI SIANO PARTI DANNEGGIATE. Prima di utilizzare l' AFFETTATRICE, controllare che tutte le parti funzionino correttamente e che eseguano le funzioni corrette. Verificare l' allineamento e il fissaggio delle parti mobili, il montaggio e qualsiasi altra condizione che possa influire sul funzionamento dell'affettatrice.
3. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa quando l'affettatrice non è in uso, prima di inserire o rimuovere qualsiasi parte, e prima della pulizia; La lama è incredibilmente affilata e va maneggiata con molta attenzione.
4. Questo dispositivo NON è destinato all' uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o persone senza esperienza / conoscenza, a meno che non siano supervisionate o addestrate sull' uso del dispositivo da un soggetto responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
5. NON LASCIARE MAI L'AFFETTATRICE INCUSTODITA MENTRE È IN FUNZIONE!
6. Evitare il contatto con le parti in movimento. NON METTEREMAI LE DITA VICINO ALLA LAMA MENTRE È IN FUNZIONE.
7. Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli caldi, in forno o in lavastoviglie. NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.
8. NON azionare l'affettatrice o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica in caso di danni al cavo o alla spina o in seguito a un malfunzionamento del dispositivo. Restituire l'unità al centro di assistenza autorizzato per la riparazione o la ricalibrazione.
9. NON utilizzare all'aperto. Questo prodotto è inteso solo per uso domestico.
10. NON lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo /bancone o che entri in contatto con oggetti appuntiti, spigoli o superfici calde.
11. NON lasciare che il cavo si aggrovigli, che rimanga intrappolato o che si avvolga intorno all' affettatrice.
12. NON TIRARE il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa.
13. Posizionare il dispositivo su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che il dispositivo non sia posizionato vicino al bordo del piano di lavoro, dove potrebbe cadere o essere spinto con facilità.
14. NON azionare l'affettatrice all'interno dell'armadietto per elettrodomestici o sotto a un pensile. Assicurarsi sempre di aver scollegato l'affettatrice dalla presa elettrica prima di riporla in un armadietto per elettrodomestici. Non scollegare l'affettatrice quando è all'interno di un armadietto potrebbe causare un incendio, soprattutto se il dispositivo è a contatto con le pareti o lo sportello dell'armadietto.

# CONSIGLI DI SICUREZZA

## PROCEDURE DI SICUREZZA

15. Non collegare MAI la spina a una presa della corrente dove potrebbero esserci inondazioni d' acqua.
16. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'affettatrice in acqua o altri liquidi.
17. NON azionare l'AFFETTATRICE con le mani bagnate o se si è su un pavimento bagnato . NON utilizzare l' AFFETTATRICE se è bagnata o umida.
18. L' uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
19. Non usare MAI detergenti abrasivi o panni abrasivi per pulire l' affettatrice.
20. Utilizzare l' affettatrice SOLO per i cibi descritti. Non tentare di affettare cibi congelati , ossa, cartone, plastica, ecc.
21. NON utilizzare l'affettatrice per usidiversi da quelli previsti.
22. L'affettatrice ha una lama affilata. Per evitare lesioni, non alimentare mai manualmente il cibo da affettare. Utilizzare sempre l' affettatrice completamente assemblata con il carrello portamerce e lo spingicarne.
23. Toccare la lama SOLO quando l' alimentazione è spenta per rimuoverla e pulirla secondo le istruzioni.
24. Seguire le istruzioni per il sollevamento o lo spostamento dell' AFFETTATRICE.
25. Quando la lama è in movimento, posizionare le mani solo sulla superficie di spinta consigliata.
26. Dopo aver ricollegato il portamerce , non utilizzare mai l' affettatrice a meno che non sia completamente verticale e completamente assemblata.
27. Per evitare contatti accidentali con la lama quando l' affettatrice non è in uso o quando si solleva l' affettatrice, ruotare sempre la Manopola di regolazione dello spessore (2) su "0" in modo che la piastra spessimetro (13) copra il bordo della lama.
28. Quando si solleva l' affettatrice, fare attenzione per evitare di entrare in contatto con la lama.
29. NON usare sotto l' effetto di droghe o alcol.
30. Il Produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'affettatrice. L'uso improprio dell' AFFETTATRICE annulla la garanzia.

# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER L'USO

**IMPORTANTE:** prima di utilizzare per la prima volta la vostra AFFETTATRICE commerciale, lavare accuratamente tutte le parti, prestando particolare attenzione a rimuovere tutto il grasso e l'olio dalla superficie. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

1. Posizionare l' AFFETTATRICE su una superficie piana e stabile. Collegare il dispositivo a una presa di corrente idonea da 220V AC.

NOTA: assicurarsi di rimuovere le protezioni della lama dal bordo della lama (9) prima di collegare l' affettatrice alla presa . Queste protezioni sono utilizzate solo per la spedizione.

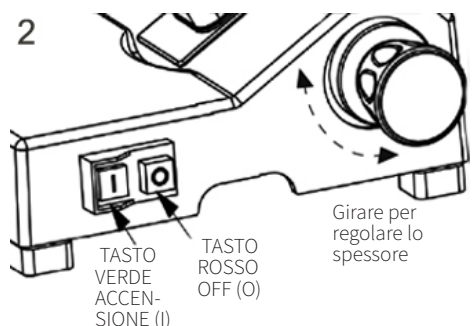
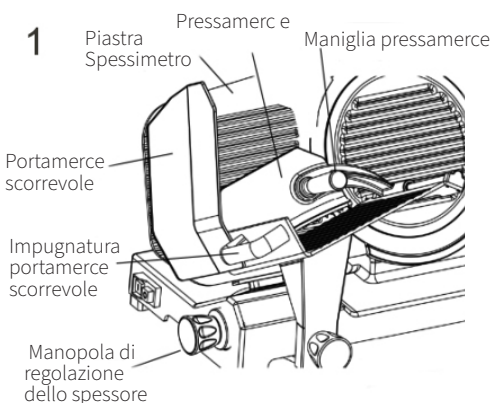
2. Posizionare il cibo sul portamerce scorrevole (5) tra la Piastra spessimetro (13) e il pressamerce ( 12). Per evitare lesioni, utilizzare SEMPRE l' impugnatura del piatto portamerce (3). (Fig 1)

3. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (2) per impostare la piastra spessimetro (13) sullo spessore di taglio desiderato. Girare in senso orario per fette più sottili , in senso antiorario per fette più spesse . (Fig 1)

4. Per accendere l'AFFETTATRICE , premere il pulsante verde "I". (Fig 2)

5. Per spegnere l'AFFETTATRICE , premere il pulsante rosso "O" .

6. Durante il funzionamento dell'affettatrice, posizionarsi sul lato dell' affettatrice opposto alla lama.



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER L'USO

7. Posizionare un vassoio o un piatto dietro all' AFFETTATRICE e sotto la Lama (9) per raccogliere il cibo affettato.
  8. Tenere la manopola del portamerce (4) con la mano sinistra e quella del pressamerce (6) con la mano destra. Tenere le mani protette dietro al portamerce scorrevole (5).
  9. NON UTILIZZARE MAI QUESTA AFFETTATRICE SENZA IL PRESSAMERCE (12).
  10. Utilizzando un movimento regolare e costante, iniziare LENTAMENTE ad affettare. Applicare una leggera pressione costante con il pressamerce (12) per spostare il cibo verso la piastra spessimetro (13) mentre si fa scorrere LENTAMENTE il portamerce scorrevole (5) sulla Lama (9); questo aiuterà a garantire un'affettatura uniforme. Continuare a scorrere LENTAMENTE, avanti e indietro, fino a quando non si sarà affettata la quantità di carne desiderata.
- NOTA: L'AFFETTATRICE affetta solo durante il movimento in avanti
11. Al termine, spegnere l'AFFETTATRICE premendo il pulsante rosso (O). (Fig. 2)
  12. Scollegare sempre l'AFFETTATRICE dalla presa di corrente quando non è in uso.
  13. Per sicurezza, ruotare sempre la manopola di regolazione dello spessore (2) fino alla posizione "0" dopo l'uso per proteggere adeguatamente il bordo affilato della lama (9).
- Importante:** fare riferimento alla sezione "Consigli per l'affettatura del cibo" quando si affettano diversi alimenti.



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZA! Prima di pulire, montare o smontare l’AFFETTATRICE, assicurati che l’ALIMENTAZIONE sia SPENTA E CHE LA SPINA SIA RIMOSSA dalla presa/fonte di alimentazione!

AVVERTENZA! LAMA AFFILATA! Maneggiare con attenzione!

1. L’ affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo in quanto potrebbero accumularsi avanzi di cibo deperibili sull’ affettatrice o dietro alla lama (9).
2. Non utilizzare pagliette d’acciaio o abrasivi per pulire qualsiasi parte dell’ AFFETTATRICE.
3. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (2 ) completamente fino alla posizione “0”.
4. Per rimuovere il portamerce scorrevole (5) e il pressamerce (12), svitare il Pressamerce (12) utilizzando la manopola sotto al portamerce scorrevole (5) in senso antiorario e sollevare portamerce con un leggero movimento verso l’alto e verso l’esterno. (Fig. 3)
5. Con una mano piatta sul coprilama (10), ruotare la manopola nera per il coprilama (14) (situata, sul retro dell’ affettatrice, dietro alla lama) in senso antiorario finché il coprilama (10) non verrà rilasciato. (Fig. 4)
6. Rimuovere le tre viti a croce di fissaggio della lama (9). (Fig. 4)

IMPORTANTE: usare estrema cautela quando si maneggia o si pulisce la lama (9), poiché è estremamente affilata! Si consiglia di prestare la massima attenzione.

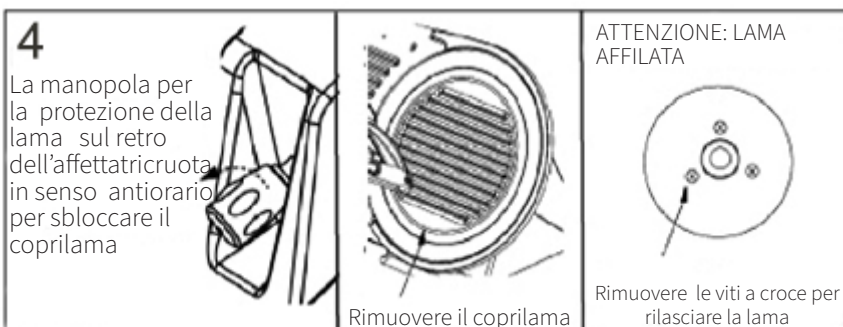
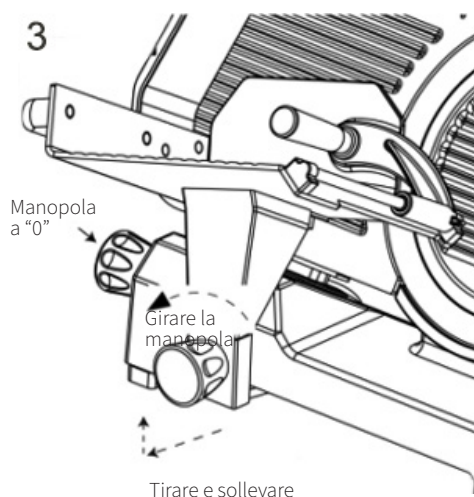
7. La lama (9) è ora libera e può essere rimossa tirandola delicatamente verso l’esterno. Indossare guanti anti-taglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.
8. Pulire la lama con una spugna o un panno umido. Asciugare nel senso contrario alla lama (9).
9. NON asciugare MAI verso la lama.
10. NON pulire MAI la lama (9) immergendola: maneggiare oggetti affilati in acqua è estremamente pericoloso.
11. La lama (9), il coprilama (10), il pressamerce (5) e il portamerce (3) possono essere lavati a mano con acqua calda e sapone. Poiché queste parti vengono a contatto con il cibo, dovranno essere pulite adeguatamente. Lasciare asciugare all’aria le parti disinfettate.

# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

12. Non immergere mai il gruppo motore dell' affettatrice in acqua o altri liquidi.

13. Pulire la superficie esterna /il motore dell' affettatrice con un panno umido e un detergente delicato.



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER IL RIMONTAGGIO

Per riassemblare: FARE MOLTA ATTENZIONE! LAMA AFFILATA! Maneggiare con attenzione!

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione dello spessore (2) sia completamente in posizione "0".
2. Riavvitare la lama (9) in posizione.
3. Allineare la il coprilama (10) con il foro della lama. Mantenere in posizione in modo tale che le linee del coprilama corrispondano alle linee della piastra spessimetro (13) (orizzontali). Mantenendo il coprilama (10) in posizione, ruotare la Manopola per coprilama (14) in senso orario fino a quando il coprilama (10) si avvita in posizione. Una volta stretta la manopola per coprilama (14) il coprilama (10) sarà quasi a filo con la lama.

## ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE

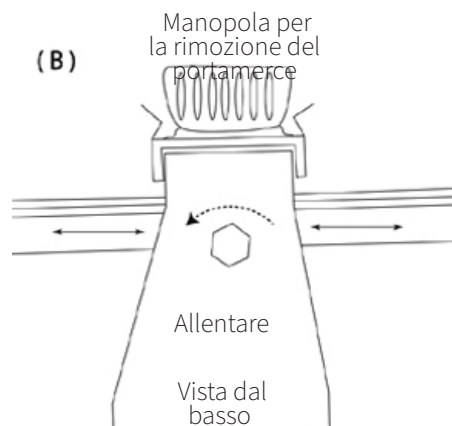
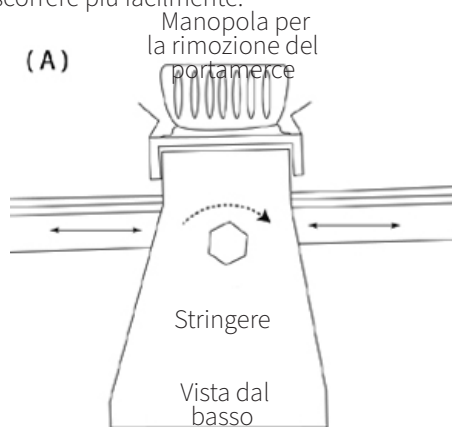
Assicurarsi che la lama (9) sia ben serrata e bloccata.

1. Ruotare completamente la manopola di regolazione dello spessore (2) fino alla posizione "0".
2. Allineare SEMPRE la piastra spessimetro (13) con la lama (9) per proteggere la lama (9) quando il dispositivo non è in uso.
3. Utilizzare la copertura protettiva per coprire l'affettatrice e conservarla in un luogo caldo, asciutto e con bassa umidità.

# GUIDA UTENTE

## REGOLAZIONE DEL PORTAMERCE SCORREVOLE

1. Il portamerce deve scorrere liberamente lungo l'asta del portamerce quando l'affettatrice è in uso.
2. Se queste parti non dovessero scorrere agevolmente, è possibile effettuare regolare.
3. Sulla parte inferiore del supporto del portamerce, vi è una vite in plastica. Ruotare la vite in senso orario per stringere (A). Ciò contribuirà a stabilizzare il portamerce. Ruotare la vite in senso antiorario per allentare il portamerce (B). Ciò aiuterà il portamerce a scorrere più facilmente.



# MANUALE UTENTE

## AFFILATURA DELLA LAMA

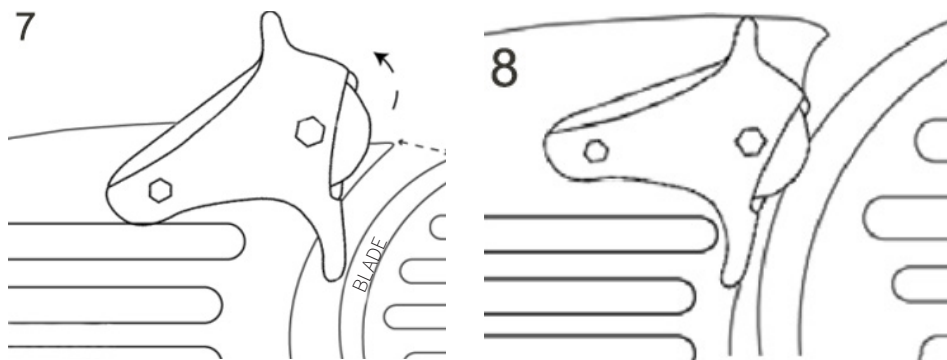
Se il bordo dovesse smussarsi o scolorirsi nel tempo, utilizzare l' affilatoio in base alla propria necessità , per ottenere un bordo affilato e pulito per l'affettatura. L'affilatura richiede pochi minuti e va eseguita in sicurezza e con adeguata cura. Seguire le istruzioni per la propria sicurezza.

1. Scollegare il cavo dalla presa di corrente.
  2. Pulire la lama rimuovendo grasso e residui di cibo, (come descritto nella sezione Pulizia e manutenzione).
  3. Tenendo l' affilatrice ( 15 ), girare la Manopola di regolazione dello Spessore (2) (in senso antiorario) per aprire completamente la Piastra spessimetro(13) .
  4. Inserire i perni dell 'Affilatrice (15) (situati sul retro dell 'affilatrice) nei fori sulla parte anteriore della piastra spessimetro (13). (Fig. 5) Attenzione: la lama è molto affilata!
  5. Una volta che i perni saranno in posizione, inclinare leggermente la lama dell'affilatrice (15) finché non si blocca in posizione.
  6. Accertarsi che l'affilatrice (15) sia saldamente fissata alla Piastra spessimetro (13) di modo che non si muova sotto sforzo.
- NOTA:** la pietra per affilare deve essere posizionata dietro la lama. (Fig. 6)
7. Collegare il cavo alla presa di corrente.
  8. Assicurarsi che l' affilatrice non sia a contatto con la lama prima di togliere le mani e di accendere la macchina.
  9. Ruotare lentamente la manopola di regolazione dello spessore (2) ( in senso orario) fino a quando la pietra per affilare non sarà leggermente a contatto con il bordo della lama (sul lato posteriore).
  10. Tenere la pietra in posizione, mantenendo un leggero contatto per 5-10 secondi.
  11. Per la propria sicurezza, arrestare la macchina e scollegare il cavo di alimentazione.
  12. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (2) (in senso antiorario) per aprire la piastra spessimetro (13) per allontanare la pietra dalla lama (9). La prima fase di affilatura è completa.

# MANUALE UTENTE

## AFFILATURA DELLA LAMA

13. Questa operazione lascerà una bava lungo la parte anteriore della lama (9), che andrà rimossa.
14. Usando una mano, inclinare la parte anteriore dell' Affilatrice ( 15) verso l'alto e con l'altra mano ruotare la manopola di regolazione dello spessore (2) (in senso orario) fino a quanto l' affilatrice (15) non sarà davanti alla lama. Rilasciare lentamente l'affilatrice (15) per bloccarla in posizione. (Fig. 7)
15. Collegare il cavo alla presa di corrente.
16. Rimuovere le mani e portare la macchina in posizione ON.
17. Ruotare lentamente la manopola di regolazione dello spessore (2) (in senso orario) fino a quando la pietra non sarà leggermente a contatto con la parte anteriore della lama. (Fig.8)
18. Mantenere un leggero contatto per soli 5–6 secondi per rimuovere la bava.
19. Rimuovere la pietra dal bordo e arrestare la macchina. ATTENZIONE: la lama è molto affilata.
20. Per sicurezza, spegnere l' affettatrice e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere l' affilatrice (15).
21. La seconda fase di affilatura è completa.



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE

### COSA FARE IN CASO DI PARTI MANCANTI?

Se sembra che manchi qualche parte del tuo ordine, contatta il nostro team di assistenza clienti entro 7 giorni dal ricevimento.

**PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO CLIENT.**



# SPECIFICATIE

## PRODUCTBESCHRIJVING

De KuKoo vleessnijders zijn perfect voor allerlei soorten voedsel, van gezouten vlees tot taaie groenten. Dit product is ideaal voor dagelijks gebruik in alle commerciële horecagelegenheden zoals slagers, delicatessenwinkels, kantines, restaurants enz. Het is ontworpen voor continu gebruik.

## PRODUCTSPECIFICATIES - 10”

Vermogen:	320W
Spanning:	220v AC
Oneindig verstelbare snijdikte:	Van 0 tot 25 mm
Maximale snijdiameter:	180mm
Dimensies:	H 39.5cm x W 48.5cm x D 42cm

## PRODUCTSPECIFICATIES- 12”

Vermogen:	420W
Spanning:	220v AC
Oneindig verstelbare snijdikte:	Van 0 tot 25 mm
Maximale snijdiameter:	200mm
Dimensies:	H 45cm x W 60cm x D 48cm

## LIJST VAN ONDERDELEN

Controleer bij het uitpakken van uw vleessnijmachine elk onderdeel aan de hand van deze lijst om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig zijn. Als er iets ontbreekt, neem dan contact met ons op voordat u de machine probeert te monteren.

1. Vleessnijder
2. Netsnoer/ stekker

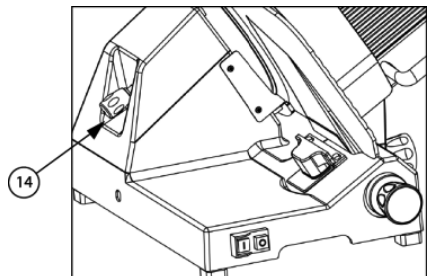
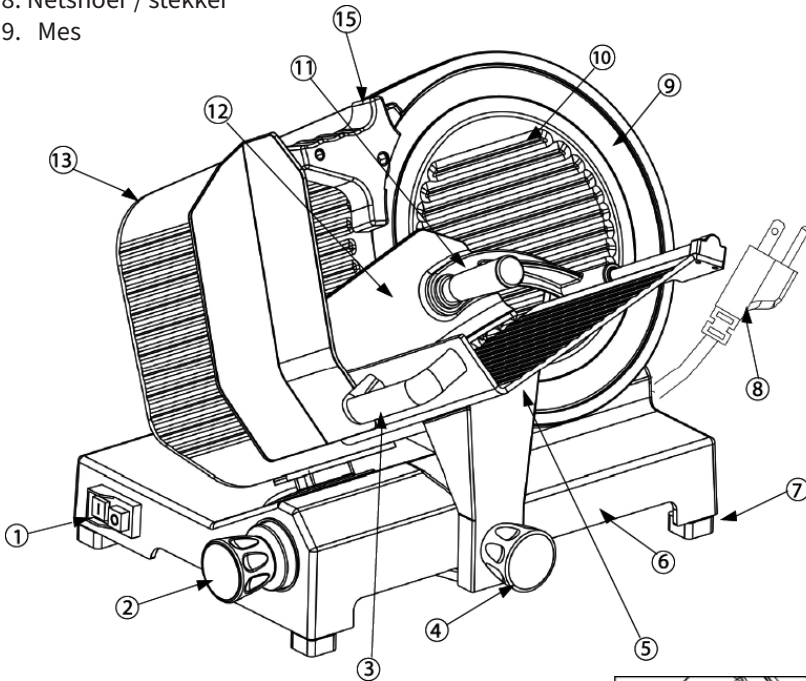
De beperkte aansprakelijkheid van Monster Group UK is beperkt tot de commerciële waarde van het product.



# SPECIFICATIE

## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. Veiligheid aan/ uit (I / O) knop (rood en groen) | 10. Mesbeschermer                 |
| 2. Instelknop voor de snijdikte                     | 11. Duwstanghendel                |
| 3. Handgreep om de wagen te bewegen                 | 12. Voedselinduwerarm             |
| 4. Knop voor verwijderen van de wagen               | 13. Aanpassingsplaat              |
| 5. Verschuifbare voedselwagen                       | 14. Knop voor mesbescherming      |
| 6. Huisvesting                                      | 15. messenslijper (verwijderbaar) |
| 7. Antislipvoeten                                   |                                   |
| 8. Netsnoer / stekker                               |                                   |
| 9. Mes  |                                   |



# INPAKKEN EN UITPAKKEN

## INSTRUCTIES

1. **BELANGRIJK:** Volg deze instructies om letsel te voorkomen bij het uitpakken van het apparaat.
2. Zet de doos op een grote, stevige vlakke ondergrond.
3. Verwijder de handleiding en andere literatuur.
4. Schuif de polyschuimverpakking omhoog en van het apparaat af. Til de snijmachine uit de doos en plaats deze op een stevige, vlakke ondergrond
5. Verwijder de beschermende verpakking.
6. Om het apparaat op te tillen en te verplaatsen, buigt u uw knieën om rugletsel te voorkomen en plaatst u een hand op de onderkant van de motorbehuizing en de andere hand onder het onderstel van de vleessnijder.
7. Verwijder de oranje bladbeschermers van het snijmes voordat u het apparaat aanzet.
8. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van het mes. We raden u aan al het verpakkingsmateriaal te bewaren voor het geval dat de machine in de toekomst verzonden moet worden.
9. Houd alle plastic zakken buiten het bereik van kinderen.

### **INSTRUCTIES** VOOR HERVERPAKKING

10. Zet de vleessnijmachine op een grote, stevige vlakke ondergrond.
11. Plaats de vleessnijmachine in een plastic zak.
12. Plaats inzetstukken van polyschuim aan elk uiteinde van de voedselsnijmachine.
13. Zet de verpakte eenheid in de rechtopstaande doos.
14. Vervang de bovenste gegolfde inzet, handleiding en andere literatuur.

# VEILIGHEIDSADVIES



## SVEILIGE WERKPRAKTIJK

1. LEES ALLE INSTRUCTIES.
2. CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN. Controleer, voordat u de VLEESSNIJDER gebruikt, of alle onderdelen naar behoren werken en de beoogde functies vervullen. Controleer de uitlijning van bewegende onderdelen, vastlopen van bewegende onderdelen, montage en andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.
3. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt; Lemmet is uitzonderlijk scherp. Wees voorzichtig.
4. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis. Tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
5. LAAT DE VLEESMACHINE NOOIT ONBEWAAKT ACHTER TIJDENS HET DRAAIEN!
6. Vermijd contact met bewegende onderdelen. ZET UW VINGERS NOOIT IN DE BUURT VAN HET BLAD ALS HET IN WERKING IS.
7. Zet het apparaat nooit in de buurt van een hete brander, in een oven of in een vaatwasser. NIET VAATWASSER VEILIG.
8. Gebruik de vleessnijder of enig ander elektrisch apparaat NIET met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is. Stuur het apparaat terug naar het erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
9. NIET buitenshuis gebruiken. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
10. Laat het snoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangen, in contact komen met scherpe randen of hete oppervlakken raken.
11. Zorg ervoor dat het snoer NIET geknikt raakt, bekneeld raakt onder of rond de snijmachine wikkel.
12. TREK NIET aan het netsnoer om het los te koppelen.
13. Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van de rand van het werkblad wordt geplaatst, waar het gemakkelijk kan worden geduwd of valt.
14. Gebruik uw snijmachine NIET in een garage of onder een bovenkast. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat in een garage voor apparaten opbergt. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als het apparaat de wanden van de garage raakt of de deur het apparaat raakt wanneer deze sluit.

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIGE WERKPRAKTIJK

15. Steek de stekker NOOIT in het stopcontact als er zich water in het gebied kan bevinden.
16. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
17. GEBRUIK DE VLEESSNIJDER NIET met natte handen of terwijl u op een natte vloer staat. Gebruik de vleessnijder NIET als deze nat of vochtig is.
18. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
19. Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of schurende doeken om het apparaat schoon te maken.
20. Gebruik de snijmachine ALLEEN om het daarvoor bestemde voedsel te snijden. Probeer geen bevroren voedsel, botten, karton, plastic en dergelijke in plakjes te snijden.
21. Gebruik het apparaat NIET voor een ander dan bedoeld gebruik.
22. De commerciële vleessnijder heeft een scherp mes. Om verwondingen te voorkomen, mag u NOOIT het voedsel door de machine duwen met uw hand. Gebruik de unit altijd wanneer deze volledig is gemonteerd met lade en vleesstamper.
23. Raak het mes ALLEEN aan als de stroom is uitgeschakeld om het vervolgens te verwijderen en schoon te maken volgens de instructies.
24. Volg de instructies bij het optillen of verplaatsen van de vleessnijder.
25. Als het blad beweegt, plaats uw handen dan alleen op het aanbevolen duwoppervlak.
26. Na het opnieuw bevestigen van de verwijderbare lade, mag u de snijmachine nooit gebruiken tenzij deze volledig rechtop en volledig gemonteerd is.
27. Om onbedoeld contact met het mes te voorkomen wanneer de snijmachine niet in gebruik is of wanneer u de snijmachine optilt, draait u de instelknop (2) altijd op "0" zodat de afstelplaat (13) de rand van het mes bedekt.
28. Houd bij het optillen van de snijmachine uw lichaam voorzichtig in positie om contact met het mes te vermijden.
29. NIET gebruiken onder invloed van drugs of alcohol.
30. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van de vleessnijder. Bij onjuist gebruik van de vleessnijder vervalt de garantie.

# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## GEBRUIKSIONSTRUCTIES

**IBELANGRIJK:** Voordat u deze vleessnijder van commerciële kwaliteit voor de eerste keer gebruikt, moet u alle onderdelen grondig wassen en daarbij vooral al het vet en de olie van het oppervlak verwijderen. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer in elkaar zet.

1. Plaats de vleessnijder op een vlakke stabiele ondergrond. Steek de stekker van het apparaat in een correct gewaardeerd stopcontact (220 V AC).

OPMERKING: Zorg ervoor dat u de mesbeschermers van de rand van het mes (9) verwijdert voordat u de snijmachine in het stopcontact steekt. Deze worden alleen gebruikt voor verzending.

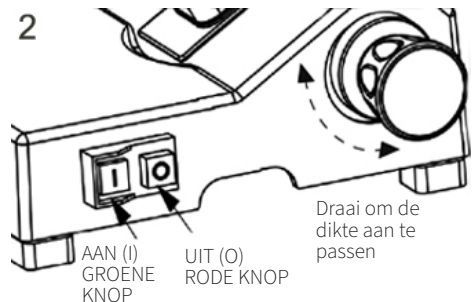
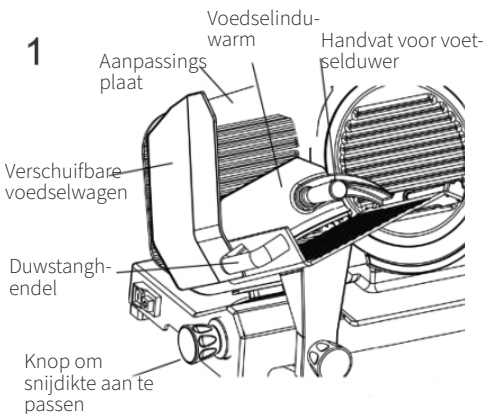
2. Plaats voedsel op de verschuifbare voedselwagen (5) tussen de instelplaat (13) en de voedselstamper (12). Gebruik ALTIJD de duwstanghendel (6) om letsel te voorkomen. (Figuur 1)

3. Draai aan de dikte-instelknop (2) om de afstelplaat (13) in te stellen op de gewenste snijdikte. Draai met de klok mee voor dunnere sneden, tegen de klok in voor dikker snijden. (Figuur 1)

4. Om de vleessnijder AAN te zetten, drukt u op de groene "I" -knop. (Figuur 2)

5. Om de vleessnijder UIT te zetten, drukt u op de rode "O" -knop.

6. Ga bij het bedienen van de snijmachine aan de zijkant van de snijmachine staan, tegenover het mes.



# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## GEBRUIKSINSTRUCTIES

7. Plaats een bak of bord achter de VLEESSNIJDER en onder het mes (9) om het gesneden voedsel op te vangen zodra het het mes verlaat.
8. Houd de Handgreep van de Voedselwagen (4) met de linkerhand vast en de Voedselinduwerarm (6) met de rechterhand. Bescherm uw handen achter de voedselstamper (5).
9. GEBRUIK DEZE SNIJMACHINE NOOIT ZONDER DE Voedselinduwerarm (12).
10. Begin LANGZAAM met snijden met een gelijkmatige, gelijkmatige beweging. Oefen lichte, constante druk uit met de Voedselinduwerarm (12) om het voedsel naar de Aanpassingsplaat (13) te verplaatsen terwijl u de Voedselwagen (5) LANGZAAM over het Mes (9) schuift; dit zorgt voor gelijkmatig snijden. Blijf LANGZAAM heen en weer schuiven tot je de gewenste hoeveelheid vlees hebt gesneden.

OPMERKING: VLEESSNIJDER maakt alleen plakjes tijdens de voorwaartse beweging.

11. Als u klaar bent, zet u de VOEDSELSNIJDER “UIT” (O) door op de rode knop te drukken. (Figuur 2)
12. Trek altijd de stekker van de VOEDSELSNIJDER uit het stopcontact als de VOEDSELSNIJDER niet in gebruik is.
13. Om veiligheidsredenen moet u de dikte-instelknop (2) na gebruik altijd helemaal naar de “0” -positie draaien om de scherpe rand van het mes (9) goed af te schermen.

**Belangrijk:** raadpleeg het gedeelte “Tips voor het snijden van voedsel” bij het snijden van verschillende soorten voedsel.

# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## CLEANING INSTRUCTIONS

**WAARSCHUWING! Voordat u de VOEDSELSNIJDER reinigt, monteert of demonteert, dient u ervoor te zorgen dat de STROOM UIT staat & DE STEKKER IS VERWIJDERD uit het stopcontact / stroombron!**

**WAARSCHUWING! SCHERP MES! Voorzichtig mee omgaan!**

1. De snijmachine moet na elk gebruik schoongemaakt worden, aangezien bederfelijke etensresten zich kunnen ophopen op de snijmachine of achter het snijblad (9).
2. Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen om de onderdelen van voedselsnijder te reinigen.
3. Draai de dikte-instelknop (2) helemaal naar de "0" positie.
4. Om de Uitschuifbare Voedselwagen (5) en de Voedselinduwarm (12) te verwijderen, draait u de Draaiknop (12) onder de Uitschuifbare Voedselwagen (5) tegen de klok in los en tilt u de voerbak met een lichte opwaartse en uitwaartse beweging op. (Afb. 3)
5. Plaats een hand plat op de mesbeschermer (10), draai de zwarte mesbeschermingsknop (14) (aan de achterkant van de snijmachine, achter het mes) linksom totdat de mesbeschermer (10) wordt losgelaten. (Afb. 4)
6. Verwijder de drie kruiskopschroeven waarmee het blad (9) vastzit. (Afb. 4)

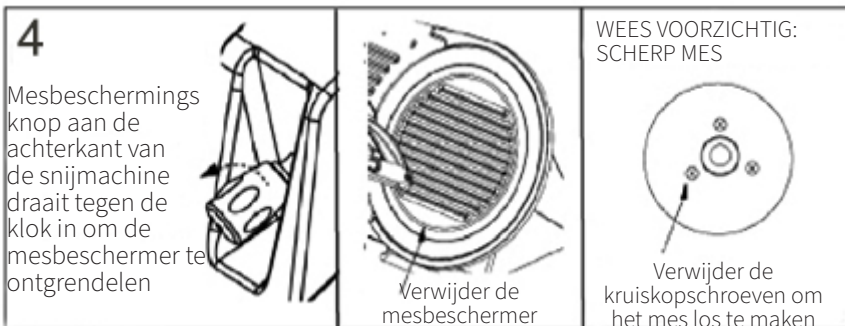
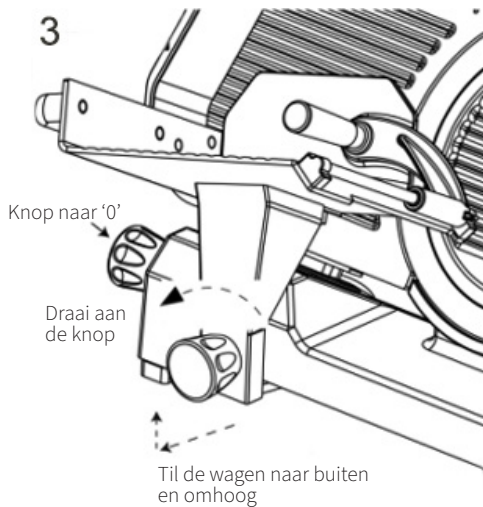
**BELANGRIJK:** Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren of schoonmaken van het Mes (9), aangezien het extreem scherp is! Dit wordt sterk aanbevolen.

7. Het mes (9) komt nu los van de as en kan worden verwijderd door voorzichtig naar buiten te trekken. snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.
8. Maak het mes schoon met een vochtige spons of doek. Veeg weg van het mes (9).
9. Veeg NOOIT in de richting van het mes.
10. Maak het mes (9) NOOIT onder water schoon; het hanteren van scherpe voorwerpen onder water is buitengewoon gevaarlijk.
11. Het mes (9), mesbeschermer (10), voedselstamper (5) en voedselwagen (3) kunnen allemaal met de hand worden gewassen in warm zeepachtig water. Omdat deze onderdelen in contact komen met voedsel, moeten ze op de juiste manier worden ontsmet. Laat ontsmette onderdelen aan de lucht drogen.

# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## REINIGINGSINSTRUCTIES

12. Dompel de motoreenheid van de voedselsnijder nooit onder in water of een andere vloeistof.
13. Reinig de buitenkant van de voedselsnijder en de motor met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.





# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## INSTRUCTIES VOOR HERMONTAGE

**Om opnieuw in elkaar te zetten: WEES EXTREEM VOORZICHTIG! SCHERP MES!  
Voorzichtig mee omgaan!**

1. Zorg ervoor dat de dikte-instelknop (2) helemaal naar de '0' positie gedraaid is.
2. Schroef het mes (9) weer op zijn plaats.
3. Lijn de mesbeschermer (10) uit over het mesgat. Houd op zijn plaats zodat de lijnen van de mesbeschermer (10) naar elkaar wijzen; stem overeen met de lijnen van afstelplaat (13) (horizontaal). Terwijl u de bladbeschermer (10) op zijn plaats houdt, draait u de bladbeschermingsknop (14) rechtsonder totdat de bladbeschermer (10) op zijn plaats wordt geschroefd. Als de bladbeschermingsknop (14) wordt vastgedraaid, komt de bladbeschermer (10) bijna gelijk met het blad.

## OPSLAGINSTRUCTIES

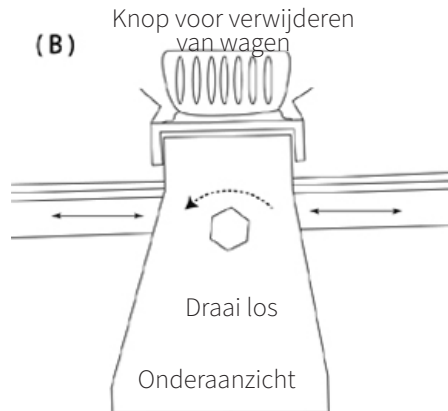
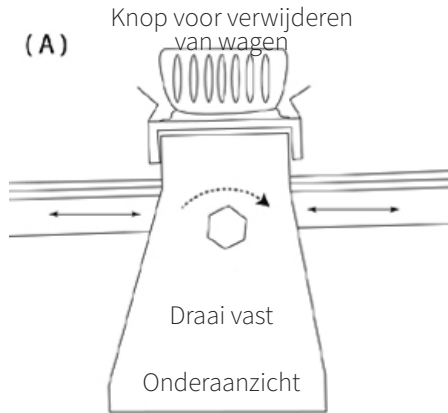
Zorg ervoor dat het mes (9) stevig vastzit en vergrendeld is.

1. Draai de dikte-instelknop (2) helemaal naar de "0" -positie.
2. Lijn de afstelplaat (13) ALTIJD uit met het mes (9) om het mes (9) te beschermen wanneer de snijmachine wordt opgeborgen.
3. Er wordt een opberghoes meegeleverd, dek af en bewaar deze in een droge, warme en vochtige ruimte.

# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## AANPASSEN VAN DE VERSCHUIFBARE VOEDSELWAGEN

1. De lade moet tijdens het snijden vrij langs de wagenstang glijden.
2. Mochten deze onderdelen niet soepel glijden, dan kunnen er aanpassingen worden gemaakt.
3. Onderaan de sledeondersteuning vindt u een plastic schroef. Draai de schroef rechtsom om de wagen (A) vast te zetten. Dit zal helpen om de wagen te stabiliseren. Draai de schroef tegen de klok in om de wagen (B) los te maken. Dit zal helpen om de wagen gemakkelijker te laten glijden.



# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## HET MES SLIJPEN

Als de rand van het mes na verloop van tijd dof of verkleurd wordt, is het nodig dat u een messenslijper gebruikt om een scherpe en schone rand te krijgen alvorens te snijden. Het slijpen duurt een paar minuten en moet veilig en met de juiste zorg uitgevoerd worden. Volg de instructies voor uw veiligheid.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Maak het mes schoon door vet en voedselresten te verwijderen (zoals beschreven in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud).
3. Terwijl u de messenslijper (15) vasthoudt, draait u de dikte-instelknop (2) (tegen de klok in) om de afstelplaat (13) volledig te openen.
4. Plaats de pinnen van de messenslijper (15) (aan de achterkant van de slijper) in de gaten aan de voorkant van de afstelplaat (13). (Fig. 5) Let op: mes is erg scherp!
5. Zodra de pinnen op hun plaats zitten, kantelt u het mes van de messenslijper (15) lichtjes totdat deze op zijn plaats vastklikt.
6. Zorg ervoor dat de messenslijper (15) stevig vastzit aan de afstelplaat (13) zodat deze niet beweegt onder spanning.

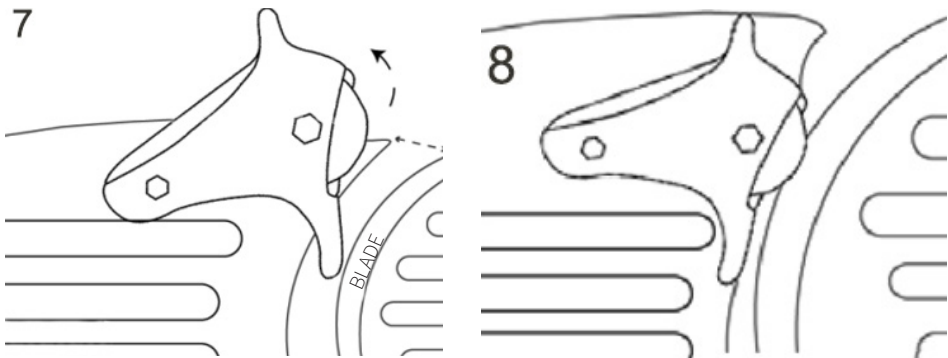
**OPMERKING:** de slijpsteen moet achter het mes geplaatst worden. (Afb. 6)

7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Zorg ervoor dat de slijper geen contact maakt met het mes voordat u uw handen verwijdert en de machine AAN zet.
9. Draai de dikte-instelknop (2) langzaam (met de klok mee) totdat de slijpsteen de rand van het blad van achteren licht raakt.
10. Houd de steen in die positie, in licht contact gedurende 5-10 seconden.
11. Stop voor uw eigen veiligheid de machine en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Draai de dikte-instelknop (2) (tegen de klok in) om de afstelplaat (13) te openen en de steen weg te halen van zijn contact met het mes (9). De eerste stap van het slijpen is voltooid.

# GEBRUIKERS HANDLEIDING

## HET MES SLIJPEN

13. Deze handeling heeft een braam achtergelaten langs de voorkant van het blad (9) en die nu moet worden verwijderd.
14. Kantel met één hand het voorste deel van de messenslijper (15) omhoog en draai met de andere hand de dikteknoop (2) (met de klok mee) totdat de messenslijper (15) zich voor het blad bevindt. Laat de messenslijper (15) langzaam los om hem op zijn plaats te vergrendelen. (Afb. 7)
15. Steek de stekker in het stopcontact.
16. Verwijder uw handen en zet de machine in de AAN-stand.
17. Draai langzaam de dikteregelknop (2) (met de klok mee) totdat de slijpsteen de voorkant van het mes licht raakt. (Afb.8)
18. Houd slechts 5–6 seconden een licht contact om de braam te verwijderen.
19. Verwijder de slijpsteen van de rand en stop de machine. LET OP: Mes is erg scherp.
20. Zet de snijmachine uit en trek de stekker uit het stopcontact voor de veiligheid. Verwijder de messenslijper (15).
21. De tweede stap van het slijpen is voltooid.



# PROBLEEMOPLOSSEN

## OPLOSSINGSGIDS

### WAT MOET IK DOEN ALS ER ONDERDELEN VAN MIJN BESTEL- LING ONTBREKEN?

If there appears to be any part missing from your order, contact our friendly and helpful Customer Support Team within 7 days of receipt.

**GELIEVE CONTACT OP TE NEMEN MET ONZE KLANTDIENST  
VOOR ALLE ANDERE KWESTIES.**

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

#### SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

#### SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,  
Sheriff Hutton Industrial Estate,  
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG  
[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 