

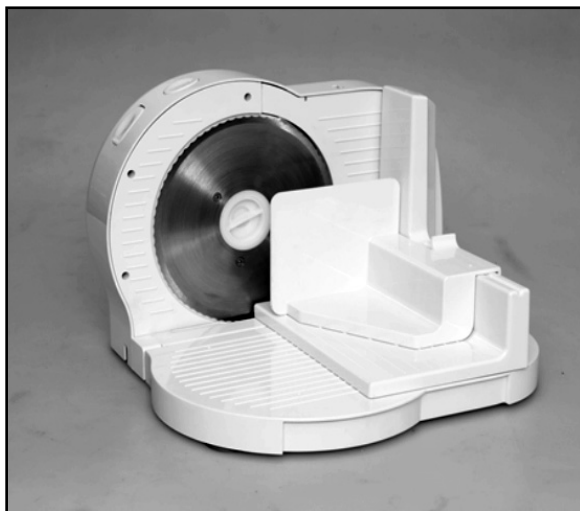
# HJM

**CORTAFIAMBRES  
FIAMBREIRA  
FOOD SLICER**

**Instrucciones de uso • Instruções de uso • Instructions**

## **Mod. CORT411**

**CE**



**ESB-37295664**

**Fábrica: Gutenberg, 91-93**

**Oficinas: Esposos Curie, 44**

**Polígono Industrial Los Villares**

**37184 Villares de la Reina (Salamanca)**

**Teléfonos: +34 923 22 22 77 - +34 923 22 22 82**

**Fax: + 34 923 22 33 97**

**<http://www.hjm.es> - e-mail: [hjm@hjm.es](mailto:hjm@hjm.es)**



# E S P A Ñ O L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo: CORT411**

**Voltaje: 230 V~**

**Potencia: 150 W**

**Frecuencia: 50 Hz**

Estimado Cliente:

Por favor, lea estas instrucciones de funcionamiento cuidadosamente antes de conectar su dispositivo a la red para evitar así daños debidos a un uso incorrecto.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- El aparato solo puede utilizarse para el propósito para el que se diseñó. No se asumirá ninguna responsabilidad por cualquier posible daño causado por un uso incorrecto o manejo impropio.
- Antes de conectar el aparato a la red, compruebe que la tensión de la red doméstica y la que aparece indicada en la etiqueta de características coinciden.
- No sumerja el aparato o la clavija en agua o cualquier otro líquido. Si el aparato entra en contacto con el agua accidentalmente, desenchufe el aparato inmediatamente y haga que sea revisado por una persona cualificada antes de usarlo de nuevo. **La no observancia de esta norma podría causar un choque eléctrico.**
- Este aparato está diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- Nunca intente abrir el aparato.
- No use el aparato con las manos o pies húmedos o cuando el propio aparato esté húmedo.
- No toque la clavija con las manos húmedas.
- Antes de conectar a la red, asegúrese que el aparato está apagado.
- Compruebe el cable y la clavija regularmente por si existiera un posible daño. Si el cable o la clavija están dañados, deben reemplazarse por el fabricante o persona cualificada.

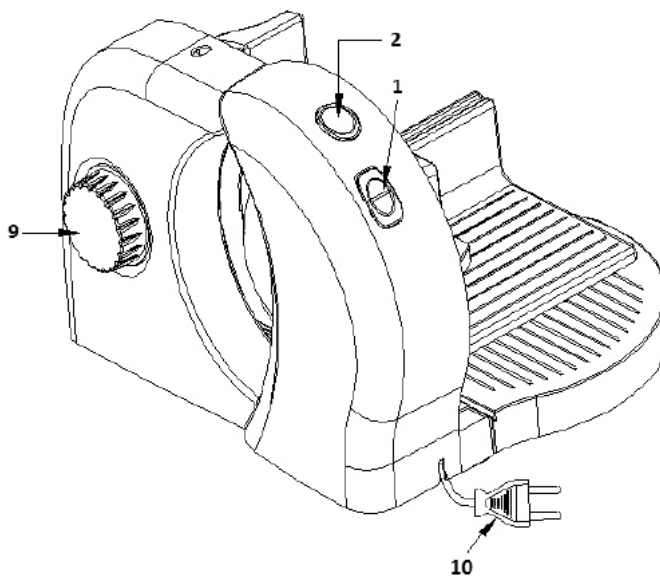
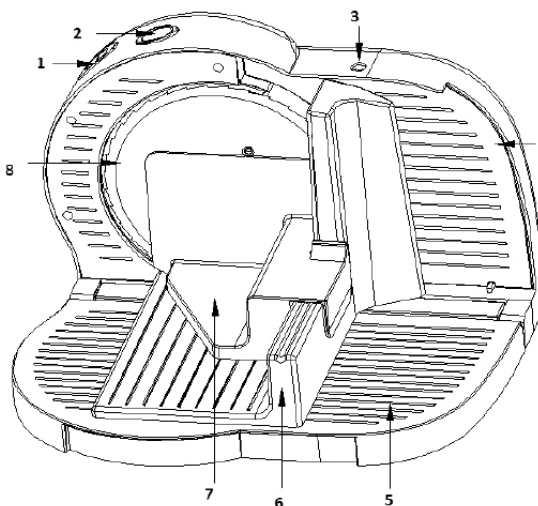
- No use el aparato si se deja caer o se daña por cualquier otro motivo o si el cordón o la clavija se dañan. En estos casos, lleve el aparato a nuestro servicio técnico para su examen y reparación si es necesaria.
- Nunca intente reparar el aparato. **Esto podría causar un choque eléctrico.**
- No permita que el cable cuelgue por encima de bordes afilados y manténgalo lejos de objetos calientes y llamas. Quite la clavija del enchufe tirando de la propia clavija.
- Asegúrese que no hay peligro de que el cable pueda enredarse accidentalmente o pueda causar un tropiezo durante su uso.
- No se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. Si se usan deben estar de acuerdo con la potencia del aparato y deben estar homologados de acuerdo con las normas de seguridad establecidas. De otra forma, puede provocarse un sobrecalentamiento del alargador y/o clavija.
- Siempre desenchufe el aparato de la red cuando éste no esté en uso y siempre antes de limpiarlo.
- Nunca use el cable para transportar el aparato.
- No utilice en el exterior.
- Manipule la cuchilla agarrándola por la pieza central de plástico.
- No utilice la máquina durante más de 10 minutos, ya que el motor se podría sobrecalentar. Apáguela y no la use durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.
- Evite el contacto con las partes móviles. No empuje la comida manualmente, utilice siempre la máquina con todas sus piezas, (carro de alimentos y tope para empujar).
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

## SU MÁQUINA CORTAFIAMBRE

La máquina corta fiambre puede cortar pan, todo tipo de carne, salchichas, queso, verduras, etc.

### DESCRIPCIÓN

1. Botón de apagado/encendido
2. Botón de seguridad
3. Dirección de grosor
4. Guía de grosor
5. Plataforma
6. Plataforma deslizante
7. Sujeción de pieza
8. Cuchilla
9. Rueda de ajuste de grosor
10. Cable



## CÓMO EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA

1. Extraiga el cable de la parte inferior de la máquina
2. Coloque la máquina en una superficie lisa, seca y limpia. Pliegue la plataforma, extraiga la bandeja y póngala debajo de la cuchilla y en la parte trasera de la máquina.
3. Coloque el carro de los alimentos en la plataforma. La arista del final del carro debería encajar en la ranura de la plataforma adecuadamente. Mueva el carro hacia un lado y hacia otro para asegurarse de que se desliza.
4. Coloque el tope de empuje en la parte trasera del carro.
5. Seleccione el grosor de las lonchas girando la rueda de ajuste de grosor en el sentido de las agujas del reloj (para lonchas más gruesas) y en el sentido contrario si desea las lonchas más finas. (fig. 1).

## ATENCIÓN: UTILICE SIEMPRE EL CARRO Y EL TOPE PARA EMPUJAR EL ALIMENTO A CORTAR

1. Conecte el cable a la toma de corriente.
2. Coloque los alimentos que va a cortar en el carro y presiónelos contra la guía de grosor. Luego empuje el carro hacia usted con la mano izquierda. (fig. 2).



fig.1 (Selección de grosor)

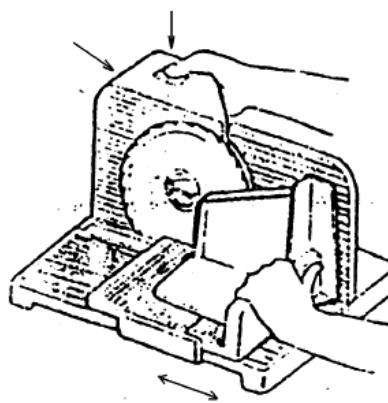


fig.2

3. Para empezar a trabajar con el aparato, pulse el botón de seguridad con el pulgar de la mano izquierda y el botón de encendido/apagado (ON/OFF) con el índice, manteniendo los dos pulsados.
4. Cuando la cuchilla esté girando, mantenga su pulgar protegido poniéndolo detrás de la protección mientras esté agarrando el tope para empujar la comida. Deslice el carro de alimentos hacia el filo. Mueva la bandeja hacia delante y hacia atrás con firmeza. Mantenga la comida presionada con suavidad contra la guía para obtener lonchas uniformes.
5. Cuando finalice, desenchufe el aparato. Para un guardado seguro y para proteger el filo, gire la rueda de grosor para alinear la guía de grosor con el filo.

## LIMPIEZA

### **ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA, DESCONECE LA MÁQUINA DE LA TOMA DE CORRIENTE**

Todas las piezas de la máquina se pueden retirar para su limpieza. Lávelas con jabón neutro o espray limpiador. Aclárelas y séquelas.

- No utilice nunca estropajo de acero o detergente en polvo para limpiar las piezas de la máquina. No lave ninguna de sus piezas en el lavaplatos.
- El motor está integrado en la máquina. No la sumerja nunca en agua.
- No engrase el motor, ya que no lo precisa.
- Para una limpieza más sencilla, retire todas las piezas en el orden especificado. Límpielas según se muestra y coloque las piezas en orden inverso a como las retiró:

**CARRO DE COMIDA:** Deslice el tope hacia fuera y extraiga el carro de la plataforma.

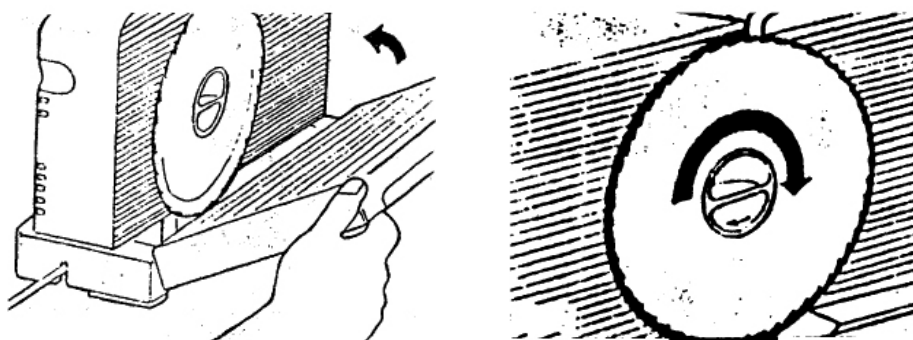
**PLATAFORMA:** Pliéguela. Presione la bisagra hacia la izquierda y extraiga la plataforma de la base.

**CUCHILLA:** Gire la tuerca de bloqueo de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Para volver a colocarlo, alinee las dos pestañas del bloqueo del filo con las ranuras del motor y gire en sentido de las agujas del reloj para asegurarla.

Asegúrese de que los engranajes coinciden.

Nota: Por seguridad, recuerde alinear la guía de grosor con el filo y la protección del filo durante su almacenaje.

**SOPORTE ANTIDESLIZAMIENTO:** Lave con un limpiador quita-grasas.



## **ALMACENAMIENTO**

1. Recuerde alinear la guía de grosor con el filo.
2. Pliegue la plataforma. Guarde el cable en la zona de almacenaje en la parte inferior de la máquina.

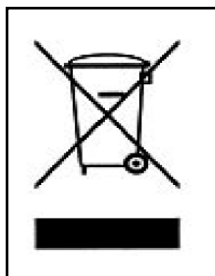
## **OPTIMICE LOS RESULTADOS DE SU MÁQUINA**

- Para fileteado muy fino, refrigere totalmente antes de filetear.
- La carne debe estar libre de hueso y las frutas sin semillas.
- Los alimentos de texturas irregulares, (pescado o filetes finos) normalmente son de fileteado difícil. Congélelos parcialmente antes de cortarlos.



- Utilice la máquina para cortar rápidamente pepino, cebollas y para obtener unos atractivos cortes en manzanas para tartas, verduras para congelar, etc.

## **ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO**



Este símbolo en el producto, sus accesorios o embalaje indica que el producto no debe tratarse como un residuo doméstico. Deshágase de este equipamiento en su punto de recogida más cercano para el reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados.

Al asegurar la correcta eliminación de este producto ayudará a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían tener lugar si el producto no se eliminara de forma adecuada. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

# P O R T U G U É S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo: CORT411**

**Tensão: 230 V~**

**Potência: 150 W**

**Frequência: 50 Hz**

Estimado Cliente:

Por favor, leia estas instruções de funcionamento cuidadosamente antes de ligar este aparelho à rede para evitar assim danos devidos a um uso incorrecto. Por favor preste particular atenção à informação sobre segurança. Se facultar este aparelho a uma terceira pessoa, estas instruções também devem ser facilitadas.

## INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- O aparelho só pode utilizar-se para o propósito para que está destinado. Não se assumirá nenhuma responsabilidade por qualquer possível dano causado por um uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o aparelho à rede, comprove que a corrente e a potência que aparece indicada na etiqueta de características coincidam.
- Não submergir o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. Se o aparelho, acidentalmente, entrar em contacto com a água, retire imediatamente a ficha da tomada e proporcione que seja revisto por uma pessoa qualificada antes de o usar de novo. O incumprimento desta medida pode causar um choque eléctrico fatal.
- Nunca tente abrir o aparelho.
- Não introduza nenhum objecto no seu interior.
- Não use o aparelho com as mãos húmidas ou quando o próprio aparelho estiver húmido.
- Não toque na ficha com as mãos húmidas.
- Verifique regularmente o estado do cabo de alimentação e da ficha.

Se estes estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pessoa qualificada.

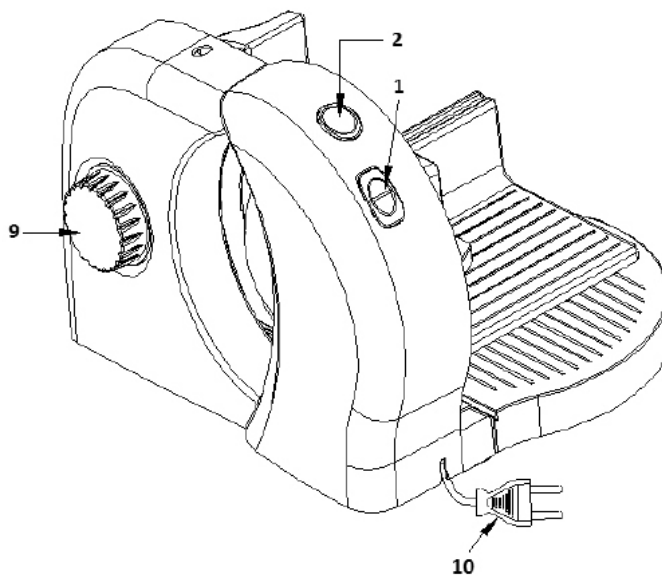
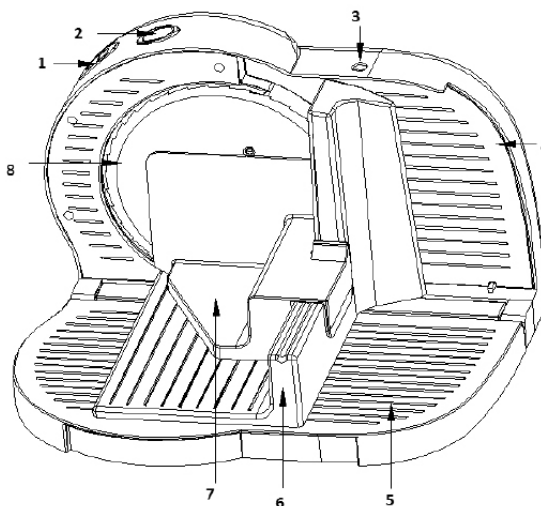
- Não use o aparelho se este cair, ou se perceber, que por qualquer motivo cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificadas. Nestes casos, leve o aparelho ao nosso serviço técnico para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente consertar o aparelho .Isto poderá causar um choque eléctrico.
- Não permita que o cabo apoie em cima de superfícies afiadas e mantenha-o longe de objectos quentes e chamas. Só retire a ficha da tomada puxando pela própria ficha.
- Assegure-se que não há perigo de que o cabo possa acidentalmente enredar-se e causar algum acidente durante seu uso.
- Se utilizar uma extensão, esta deve estar de acordo com a potência do aparelho e deve estar homologada de acordo com as normas estabelecidas. De outra forma, pode provocar-se um sobreaquecimento na extensão ou ficha.
- Nunca abandone o aparelho enquanto está em funcionamento.
- Desligue sempre o aparelho da rede quando este não esteja em uso e sempre antes de o limpar.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da corrente eléctrica.
- Nunca use o cabo para transportar o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado ao ar livre.
- Manipule a lâmina pegando-lhe pela peça central de plástico.
- Não utilize a máquina durante mais de 10 minutos. O motor pode sofrer de super-aquecimento. Desligue o interruptor e deixe o aparelho descansar pelo menos 30 minutos para arrefecer o motor.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que devidamente supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre o seguro funcionamento e utilização do aparelho e que entendem os riscos inerentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não deve ser efetuada por crianças sem a respectiva supervisão.

## CONHEÇA O SEU FATIADOR DE ALIMENTOS

O seu fatiador ou cortador de alimentos pode cortar pão, fiambre, salsichas, queijo, legumes, etc.

### DESCRIÇÃO

1. Botão On/Off  
(ligar/desligar)
2. Botão de Segurança
3. Direção da espessura
4. Guia de espessura
5. Plataforma
6. Mesa de Alimentação  
Deslizante
7. Suporte Peça
8. Lâmina serra
9. Botão de Ajuste de  
Espessura
10. Cabo de  
alimentação



## PREPARAÇÃO PARA O PROCESSO DE CORTAR/FATIAR

1. Desenrole o cabo da parte inferior do fatiador ou cortador, e deslize para a ranhura correspondente à posição de fatiar num ambiente limpo com uma superfície seca e suave. Dobre a plataforma, remova a bandeja de recolha de alimentos da sua posição de armazenamento e coloque-a sob a lâmina na parte de trás do fatiador ou cortador de alimentos.
2. Coloque o transportador de alimentos na plataforma. O cume na parte inferior do transportador de alimentos deve encaixar na ranhura da plataforma corretamente. Mova o transportador de alimentos para trás algumas vezes para praticar o movimento.
3. Coloque o empurrador de alimentos na parte de trás do transportador de alimentos.
4. Selecione a espessura de corte desejada, girando o botão de ajuste de espessura no sentido horário para conseguir fatias mais grossas e em sentido anti-horário para fatias mais finas. (Fig. 1)

## FUNCIONAMENTO

### ATENÇÃO: USE SEMPRE O TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS E O EMPURRADOR DE ALIMENTOS

1. Ligue o cabo do aparelho a uma tomada.
2. Coloque o alimento a ser cortado no transportador de alimentos e pressione-o contra a guia de espessura. Em seguida, empurre o transportador de alimentos no mesmo sentido da sua direção (para si), com a mão esquerda. (fig. 2).



fig.1

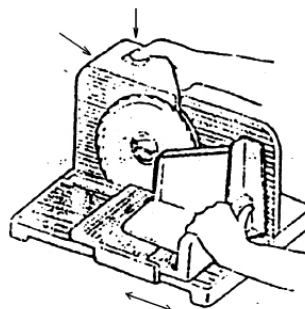


fig.2

3. Para ligar o aparelho, pressione o botão de segurança com o polegar da mão esquerda e o botão ON(ligar)/OFF(desligar) com o dedo indicador e continue a pressionar ambos os botões em simultâneo.
4. Quando a lâmina começar a girar e o empurrador de alimentos começar a funcionar, mantenha o polegar protegido atrás do guarda-polegares. O transportador de alimentos deve ser empurrado para a frente, em direção à lâmina para fatiar os alimentos desejados. Mova a bandeja para a frente e para trás de forma constante. Mantenha os alimentos suavemente pressionados contra a guia para começar a fatiar os alimentos.
5. Quando terminar de fatiar os alimentos desejados, desligue o aparelho. Para maior segurança e proteção da lâmina no momento de armazenamento, gire o botão de ajuste da espessura para alinhar a guia de espessura com a lâmina.

## **LIMPEZA**

### **DESLIGUE O FATIADOR DA TOMADA**

Todas as peças do cortador devem ser removidas para uma limpeza completa. Lave com uma esponja macia com sabão neutro ou com um produto de limpeza de tipo aerossol. Lavar e secar.

- Nunca use palha de aço ou saponáceos em qualquer parte do cortador. Não lave nenhuma das partes do cortador ou fatiador na máquina de lavar louça.
- Motor está oculto no interior do aparelho. Nunca submerja o aparelho na água.
- Nunca utilize óleo no motor.
- Para facilitar a limpeza, remova todas as partes na sequência indicada. Lave como indicado. Volte a colocar na sequência inversa.

**TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS:** Deslize o empurrador de alimentos para fora e levante o transportador de alimentos da plataforma.

### PLATAFORMA :

Dobre a plataforma. Empurre a alça da dobradiça para a esquerda e puxe a plataforma da base.

**LÂMINA INOXIDÁVEL:** Desligue o fatiador ou cortador. Gire o bloqueio da lâmina em sentido anti-horário e retire-a com cuidado. Para substituir a lâmina: alinhe as duas abas do bloqueio da lâmina com ranhuras na carcaça do motor e gire no sentido horário para fixar. Assegure-se de que as engrenagens encaixam. (fig. 3)

Nota: Alinhe sempre o guia de espessura com a lâmina para maior segurança e proteger a lâmina durante o armazenamento.

**SUPORTE ANTI-DERRAPANTE:** Limpe com qualquer produto de limpeza anti-gordura, como produtos limpa cristais à base de álcool.

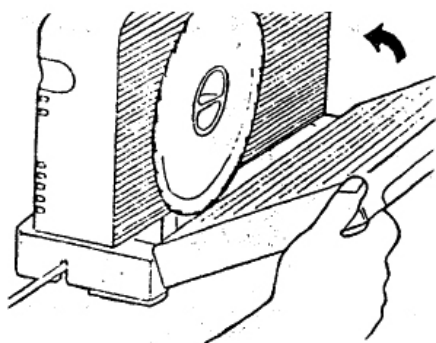


fig. 3

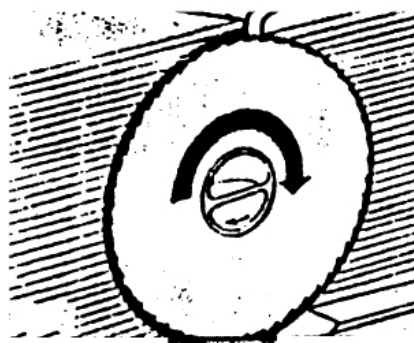


fig. 4

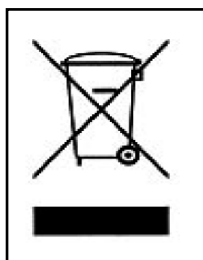
### **ARMAZENAMENTO**

1. Alinhar o guia de espessura com a lâmina.
2. Dobre a plataforma. Enrole o cabo na zona de armazenamento na parte inferior do cortador ou fatiador.

## USE O SEU FATIADOR DE ALIMENTOS PARA CONSEGUIR MELHORES RESULTADOS

- Para cortar carne em fatias muito finas, arrefecer completamente antes de fatiar.
- As carnes devem estar completamente desossadas. A fruta não deve conter caroços e sementes.
- Os alimentos com uma textura irregular – como peixe e bifes finos – muitas vezes são difíceis de cortar. Congele estes tipo de alimentos parcialmente antes de cortar.
- Em época de conservas, utilize o cortador para cortar rapidamente os pepinos e cebolas em pickles atraentes... maçãs para as tartes ... legumes para o congelador.

## DESTRUIÇÃO E ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA



A existencia deste simbolo no produto, acessórios ou embalagem significa que o produto não deve ser tratado como um residuo doméstico. Ao desfazer-se do aparelho deve coloca-lo no ponto de recolha mais próximo e próprio para a recolha de residuos eléctricos e electrónicos. Na União Europeia e outros países europeus existem diferentes sistemas de recolha de produtos eléctricos e electrónicos usados (fim de vida). Ao assegurar a correcta eliminação destes produtos está a ajudar a proteger o meio ambiente e como consequencia a nossa saúde. A reciclagem ajuda a conservação dos recursos naturais. Assim sendo não elimine equipamento eléctrico e electrónico usado em conjunto com residuos domésticos. Para informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto contacte o estabelecimento onde comprou o produto, o Instituto dos residuos ou a Camara Municipal.



# E N G L I S H

## TECHNICAL DATA

**Model: CORT411**

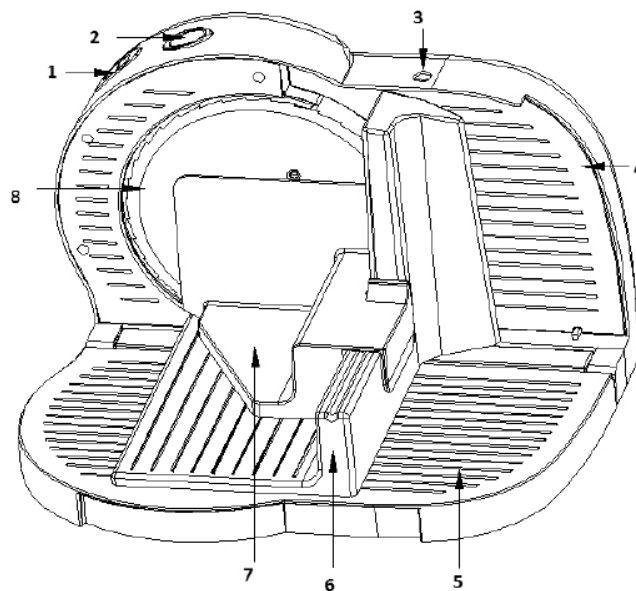
**Rated Voltage: 230 V~**

**Power: 150 W**

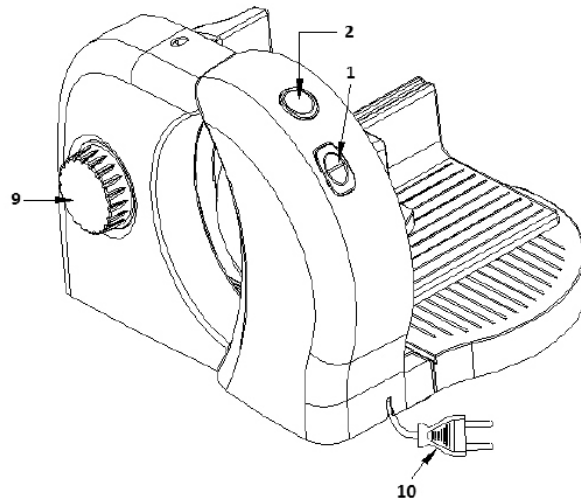
**Rated Frequency: 50 Hz**

## KNOW YOUR FOOD SLICER

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



E  
N  
G  
L  
I  
S  
H



## DESCRIPTION

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. On/Off Botton       | 6. Sliding Feed Table       |
| 2. Safety Botton       | 7. Piece Holder             |
| 3. Thickness Driection | 8. Serrated Blade           |
| 4. Thickness Guide     | 9. Thickness Adjusting Knob |
| 5. Platform            | 10. Power Cord              |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food carriage and food pusher.

4. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not operate the machine more than 10 minutes. The motor may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food."
14. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
16. Children shall not play with the appliance.
17. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## PREPARING TO SLICE

1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot, Position slicer on a clean, dry and smooth surface. Fold down platform, remove food collection tray from its storage position and put it under the blade at the back to the food slicer.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of food carriage should fit into slot of platform properly. Move food carriage back and forth a few times to ensure movement.
3. Place food pusher on back of food carriage.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob clockwise for thicker slices and counter-clockwise for thinner slices.

## OPERATION

### CAUTION:ALWAYS USE FOOD CARRIAGE AND FOOD PUSHER

1. Plug into 220-240 volt AC outlet.
2. Place food to be sliced on food carriage and press it against thickness guide. Then pull food carriage toward you by left hand.(fig. 2)



fig.1

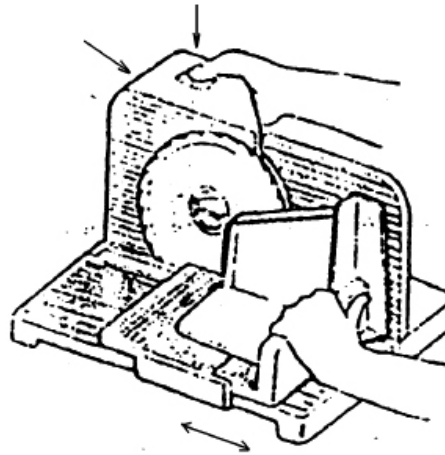


fig.2

3. In order to start the appliance press safety button by left hand thumb and ON/OFF-button by index finger and keep both depressed.
4. When blade is rotating; keep thumb protected behind thumb guard when hold food pusher. Slice food carriage forward toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slices.
5. When finished slicing, unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.

## **CLEANING**

### **UNPLUG SLICER FROM OUTLET**

All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.

- Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.
- Motor is concealed in housing. Never submerge in water.
- Motor never needs oiling.
- For easier cleaning, remove all parts in order shown. Wash as directed. Replace in reverse sequence.

**FOOD CARRIAGE:** Slide food pusher off and lift food carriage from platform.

**PLATFORM:** Fold up platform. Push the hinge handle to left and pull out the platform from base.

**STAINLISS BLADE:** Unplug slicer. Turn blade lock counter clockwise and lift out carefully. To replace. Align both tabs of blade lock with slots of motor housing and turn clockwise to secure.

Be sure gears engage. (fig. 3)

**Note:** Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

**NON-SLIP FEET:** Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

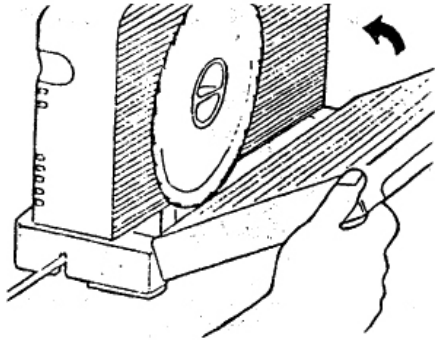


fig. 3

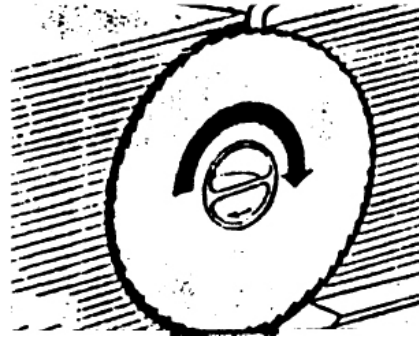


fig. 4

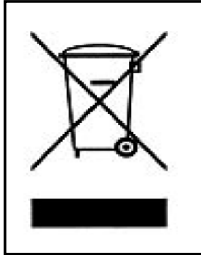
## **STORAGE**

- Align thickness guide with blade.
- Fold up platform. Wrap cord in storage area on bottom of slicer.

## **USE YOUR FOOD SLICER FOR BEST RESULT**

- To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
- Meats should be boneless. Fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture - like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles... apples for pies... vegetables for the freezer.

## RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



The symbol on the product or in its packing indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. These instructions are only valid in the EU member states.

## SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES

- **ALBACETE**  
FERRETERÍA TENDERO  
Baños, 42  
Teléfono: 967 52 10 40
- **ALICANTE**  
ELECTRO TV  
García Andreu, 38 bajo  
Teléfono: 965 12 66 46  
ELECTRÓNICA LÁZARO, C.B.  
Casiopea, 18 Esq. Proción, 32  
Teléfono: 966 37 79 92  
FERRETERÍA TENDERO  
Avda. de Aguilera, 23  
Teléfono: 966 377 822  
**Alcoy**  
PATRICIA SOLER GADEA  
Cid, 12  
Teléfono: 965 33 14 12  
**Benidorm**  
SERVI PAE BENIDORM  
De las Gardenias, 9 - Local 2  
Teléfono: 966 81 15 37  
**Elche**  
MICROSERVICIO  
Luis Lorente, 16  
Teléfono: 965 46 77 10  
**Elda**  
REPARACIONES PUCHE  
Donoso Cortés, 19  
Teléfono: 965 38 18 99  
**Villena**  
EUROSAT  
Cervantes, 16  
Teléfono: 965 80 20 26
- **ALMERÍA**  
CENTER ELECTRÓNICA  
Arcipreste de Hita, 3  
Teléfono: 950 26 63 33
- **ASTURIAS**  
**Avilés**  
SOAT PAE S.L.L.  
Manuel Pedregal, 14  
Teléfono: 985 56 97 92  
**Gijón**  
SERCOPPEL-ZEROWATTS  
Puerto de la Cubilla, 6  
Teléfono: 985 34 26 11  
SOATPAE S.L.L.  
Cienfuegos, 39  
Teléfono: 985 36 97 68  
**Oviedo**  
TALLER AMABLE  
San José, 12 B  
Teléfono: 985 22 37 39  
SERVAT S.L.  
Hevia Bolanos, 6  
Teléfono: 985 21 19 79
- **ÁVILA**  
JOSÉ RAMÓN FIDALGO LÓPEZ  
Alfonso de Montalvo, 2  
Teléfono: 920 22 61 30
- **BADAJOS**  
REELECTRO  
Quevedo Quintana, 7  
Teléfono: 924 23 70 12  
ELECTRÓNICA MIRANDA, S.L.  
Ramón Albarrán, 17  
Teléfono: 924 20 74 28
- Mérida**  
SAT H. MORENO, S.L.  
Villanueva de la Serena, 6  
Teléfono: 924 31 54 58
- **BARCELONA**  
KLEIN GERÂTE  
Roger de la Flor, 330  
Teléfono: 932 13 77 64  
SAT DORVEN  
Diputació, 53  
Teléfono: 934 24 37 03  
**Cubelles**  
SAT CUBELLES  
Estación, 14 Local 1  
Teléfono: 938 95 33 53  
**Esplugues de Llobregat**  
S.A.T. J. BAUTISTA, S.L.  
Santiago Rusiñol, 27-29 Tda. 5  
Teléfono: 902 07 55 34  
**Igualada**  
INSTALACIONES CUADRAS, S.L.  
Sant Domenech, 9-11  
Teléfono: 938 03 08 24  
**Les Franqueses del Vallés**  
REP. ELEC. SALVADO, S.L.  
San Josep, 51-53  
Teléfono: 938 49 40 73  
**Manresa**  
JORDI MANERO CARNÉ  
Bruc, 55  
Teléfono: 938 72 85 42  
**Montmeló**  
ELECTROSAT  
Josep Tarradellas, 2 Local 11  
Teléfono: 935 72 01 30  
**Sabadell**  
BRICO-DOM DEL VALLÉS  
Maladeta, 43  
Teléfono: 937 23 97 22  
**Vilafranca del Penedés**  
FRED VILAFRANCA, S.L.  
Ferrán, 61  
Teléfono: 938 90 48 52  
**Vilanova i La Geltru**  
VICTOR HUGUET LLAVERÍAS  
Aigua, 4  
Teléfono: 938 93 00 11
- **BURGOS**  
SERTECO  
Calzadas, 79 Bajo  
Teléfono: 947 20 22 50
- **CÁCERES**  
CECOCASA  
Argentina, 14  
Teléfono: 927 24 45 80  
**Moraleja**  
ELECTRODOMÉSTICOS FERREIRA  
Avda. Virgen de la Vega, 28  
Teléfono: 927 51 54 62  
**Navalmoral de la Mata**  
REPARACIONES LA CIBELES  
Mercado, 13  
Teléfono: 927 53 17 17  
**Plasencia**  
ECOINFO PLASENCIA  
Avda. de España, 45 Local 10  
Teléfono: 927 41 15 90



- **CADIZ**  
**Chípona**  
 TECNI-REPUESTOS REYES, S.L.  
 Avda. de Rota, 72  
 Teléfono: 956 37 04 53  
**Jerez de la Frontera**  
 REPARACIONES QUIRÓS  
 Asta, 1 - Edificio Santa Ana  
 Teléfono: 956 34 92 99  
**Puerto de Santa María**  
 REPUESTOS IMA  
 Ruiseñor, 32 Edificio Andalucía  
 Teléfono: 956 85 33 51  
**Sanlúcar de Barrameda**  
 GRUPO AREYMA 1997 S.L.U.  
 San Nicolás, 1  
 Teléfono: 956 36 68 66
- **CANTABRIA**  
**Santander**  
 RANJE ELECTRODOMÉSTICOS  
 Transmiera, 8 bajo  
 Teléfono: 942 27 19 48
- **CASTELLÓN**  
 INSTALACIONES ELÉCTRICAS JUMAR, S.L.  
 Benicarló, 15  
 Teléfono: 964 22 51 33  
**Vinaroz**  
 JOB 2007 SC  
 San Blas, 50  
 Teléfono: 964 82 52 08
- **CIUDAD REAL**  
 LA BOMBILLA DE ORO  
 Inmaculada Concepción, 13-15  
 Teléfono: 926 92 35 75
- **CÓRDOBA**  
 REPARACIONES CAÑERO  
 Escritor Jiménez Lora, 47  
 Teléfono: 957 25 90 46
- **CORUÑA**  
 DIFER GALICIA  
 San Rosendo, 9  
 Teléfono: 981 23 65 64  
**Carballo**  
 ELECTROSAT BEYGA  
 Fábrica, 23 Bajo  
 Teléfono: 981 75 49 81  
**El Ferrol**  
 GREMAR S.A.T. S.L.  
 Españolito, 21-23  
 Teléfono: 981 32 32 56  
**Rianxo**  
 BANDIN AUDIO  
 Gudiños, 10 Baixo  
 Teléfono: 981 86 60 25  
**Santiago de Compostela**  
 SERVICIOS TÉCNICOS CANCELA  
 Bonaval, 29  
 Teléfono: 981 56 40 16  
 TESEL  
 Torrente, 42 Bajo derecha  
 Teléfono: 981 53 14 46
- **GIRONA**  
 Francesc Artau, 2  
 Teléfono: 972 23 65 88  
**Blanes**  
 JAVIER ALARCÓN  
 Avda. Joan Carles I, 50 Local 2  
 Teléfono: 972 10 82 42  
**Ripoll**  
 RELMA REPARACIÓ ELECTRODOMÉSTICOS  
 Ctra. Barcelona, 56 Baixo  
 Teléfono: 972 71 45 73
- **GRANADA**  
 ELÉCTRICA MAYMI  
 Alonso Quijano, 3  
 Teléfono: 958 81 06 16  
 JUAN ÚNICA  
 Doctor Jaime García Royo, s/n  
 Teléfono: 958 27 87 16  
**Baza**  
 FRANCISCO VICO LÓPEZ  
 Avda. José de Mora, 22  
 Teléfono: 958 70 06 87  
**Motril**  
 JOSÉ LUIS MARTÍN BLÁNQUEZ  
 Ventura, 4  
 Teléfono: 958 60 24 08  
 PABLO CABALLERO LÓPEZ  
 Rambla Capuccinos, 33 Bajo  
 Teléfono: 958 54 30 30
- **GUADALAJARA**  
 REPARACIONES LORANCA  
 Toledo, 40 C  
 Teléfono: 949 25 30 89
- **GUIPUZCOA**  
**San Sebastián**  
 GARLAZ  
 Iglesia, 4  
 Teléfono: 943 45 67 64  
 RECAMBIOS NAVARRO  
 Santa Bárbara, 2  
 Teléfono: 943 35 30 49  
 SANTIAGO ESTALAYO ARIJA  
 Polígono 27. Pº Ubarburu, 30 Pab. C  
 Teléfono: 943 47 50 13
- **HUELVA**  
 ELECTROTÉCNICA ISCAR  
 Santiago Apóstol, 16 local  
 Teléfono: 959 28 34 15  
 FCO. JAVIER GARCÍA DELGADO  
 Isla Saltes, 6 (Local Comercial)  
 Teléfono: 959 23 72 44  
**Ayamonte**  
 ISIDRO FERNÁNDEZ REYES  
 Lusitania, 27  
 Teléfono: 959 32 06 35
- **JAÉN**  
 EDUARDO DELGADO HUETE  
 Ruiz Romero, 8  
 Teléfono: 953 23 66 05  
**Alcalá la Real**  
 GARCÍA CEBALLOS COMERCIAL  
 Abad Palomino, 10 bajo  
 Teléfono: 953 58 01 19  
**Linares**  
 JOSÉ PLA RAMOS  
 Santiago, 11  
 Teléfono: 953 65 03 13  
**Úbeda**  
 SERVICIO OFICIAL MAGO  
 Plaza de Palma Burgos, Bajo s/n  
 Teléfono: 953 75 18 38  
 VIMCA  
 Avda. de Linares, 8  
 Teléfono: 953 75 34 07
- **LA RIOJA**  
**Logroño**  
 JULCRISA  
 Calvo Sotelo, 57  
 Teléfono: 941 23 36 99
- **LEÓN**  
 PROSAT  
 Pl. Doce Mártires, 5  
 Teléfono: 987 20 34 10  
 PROSAT  
 Jaime Balmes, 8 bajo  
 Teléfono: 987 22 37 30

- Ponferrada**  
ELECTRÓNICA REGUERA  
Hospital, 29 bajo  
Teléfono: 987 40 34 83
- **LLEIDA**  
CORBEGA  
Ramón Llull, 14 Bajo  
Teléfono: 973 24 01 13
- **LUGO**  
**Villalba de Lugo**  
PROSAT LUGO  
Obispo Rouco Varela, 52-54 Bajo  
Teléfono: 982 51 22 35
- **MADRID**  
ALDEBARÁN ELÉCTRICA, S.A.  
Avda. Cardenal Herrera Oria, 257  
Teléfono: 917 38 87 61  
CARLOS GÓMEZ YUSTE  
Guabairo, 2  
Teléfono: 914 66 53 69  
ENRIQUE ARRIBAS GARCÍA  
Jaén, 18  
Teléfono: 915 34 23 50  
HIPERCLIMA  
Ancora, 32  
Teléfono: 914 68 20 00  
MICROAIRE, S.L.  
Victor de la Serna, 5  
Teléfono: 914 13 34 73  
PIMARDOS  
Valle Inclán, 32 Local  
Teléfono: 917 10 76 15  
PIMARUNO  
Aldeanueva de la Vera, 10 Local  
Teléfono: 917 05 46 24  
S.A.T. DE PABLO ALGORA  
Calvario, 19  
Teléfono: 914 67 31 78  
SERVICIO TÉCNICO MARGALLO, S.L.  
General Margallo, 27  
Teléfono: 911 72 57 04  
**Alcalá de Henares**  
REPUESTOS SERRANO  
Ronda Ancha, 7 Local  
Teléfono: 918 89 39 37  
**Aranjuez**  
VIDEO-STAR  
Naranja, 5  
Teléfono: 918 94 04 32  
**Coslada**  
FD INSTALACIONES ELÉCTRICAS, S.L.  
Oneca, 2 Local  
Teléfono: 912 27 77 19  
**Leganés**  
F. PIQUERO (J. PRIEGO)  
Avda. Juan Carlos I, 15  
Teléfono: 916 88 14 44  
**Móstoles**  
REPARACIONES RAGÓN, S.L.  
Burgos, 4-6  
Teléfono: 916 14 78 98
- **MÁLAGA**  
ELECTRÓNICA JIM & JAM  
Carlos Frontaura, 11 Bajo  
Teléfono: 952 29 37 01  
**Estepona**  
ELECTRICIDAD MURSA, S.L.  
Valencia, 18  
Teléfono: 952 80 74 83  
**Marbella**  
ELECTRICIDAD MURSA, S.L.  
Serenata, s/n  
Teléfono: 952 86 73 90
- **MALLORCA**  
**Palma de Mallorca**  
SAT BALEAR  
Reis Catolles, 72  
Teléfono: 971 24 76 95  
GRUPSAT MALLORCA C.B.  
Juan Alcover, 41  
Teléfono: 971 51 30 59
- **MURCIA**  
SERVICIOS SEBA, C.B.  
Isaac Albéniz, 4  
Teléfono: 968 29 85 93  
**Cartagena**  
MEGASÓN, SERVICIOS TÉCNICOS  
Carlos III, 30  
Teléfono: 968 52 75 19
- **NAVARRA**  
**Estella**  
ELECTRICIDAD GASO  
Plaza Santiago, 34  
Teléfono: 948 55 00 34
- **OURENSE**  
ELECTRO COUTO  
Melchor de Velasco, 17  
Teléfono: 988 23 51 15
- **PONTEVEDRA**  
GASELEC  
Paseo Colón, 3  
Teléfono: 986 85 55 28
- **SALAMANCA**  
ILUMINACIÓN GONZÁLEZ  
Ctra. Ledesma, 90  
Teléfono: 923 22 31 26  
RAMÓN RODRÍGUEZ  
Lazarillo de Tormes, 10  
Teléfono: 923 23 84 91
- **SEVILLA**  
PALACIO DE LAS PLANCHAS  
Afán de Rivera, 107  
Teléfono: 954 63 11 91  
**Dos Hermanas**  
BRICOLAJE DEL SUR  
Plaza del Emigrante, 6  
Teléfono: 954 72 18 66  
**Morón de la Frontera**  
QUINTERO  
Santiago, 21  
Teléfono: 954 85 13 87
- **TARRAGONA**  
SERTECS  
Capuchinos, 22  
Teléfono: 977 22 18 51  
**Tortosa**  
ARRUFAT SANCHEZ, S.L.  
Passeig Moreira, 23  
Teléfono: 977 51 04 42
- **TOLEDO**  
ELECTROTODD REPARACIÓN, S.L.  
Avda. América, 1 Local 11  
Teléfono: 925 21 69 69  
**Talavera de la Reina**  
ELECTROTODD  
Santa Teresa de Jesús, 5  
Teléfono: 925 82 48 34
- **VALENCIA**  
BERASERVI  
Carriocola, 3  
Teléfono: 963 13 47 93  
SERVICI Y FERRETERÍA 99, S.L.  
Lliri, 5 (Zona del Puerto de Valencia)  
Teléfono: 960 72 31 97

**Alfaraz del Patriarca**

SERVIALFARA, S.L.U.  
Avda. Primero de Mayo, 19  
Teléfono: 961 30 95 46

**Algemesi**

VÍCTOR BELTRÁN HURTADO  
Plaza Auditorium Moreno Gans, 6 - 2ª  
Teléfono: 962 48 20 76

**Xativa**

ELECTRO HOGAR MARTÍNEZ, S.L.  
Abu Masaifa, 20 Bajo  
Teléfono: 962 28 71 00

• **VALLADOLID**

JESUS LEGIDO RODRÍGUEZ  
Magnesio, 8  
Teléfono: 639 383 220

• **VIGO**

GASELEC  
Barcelona, 56  
Teléfono: 986 42 32 09  
SAT CERVANTES  
Ruiseñor, 10 bajo  
Teléfono: 986 28 02 30

• **VITORIA**

ROMESA  
Olaguibel, 48  
Teléfono: 945 12 82 00

• **VIZCAYA**

**Bilbao**

R.E. ABAD  
Gregorio de la Revilla, 34 Lonja  
Teléfono: 944 21 52 71

**Eibar**

EIBAR S.A.T.  
Ifar-Kale, 8  
Teléfono: 943 20 67 17

• **ZAMORA**

SAT TERESA  
Diego de Losada, 10  
Teléfono: 980 67 73 86

• **ZARAGOZA**

ELECTRO SANTOÑA  
San Vicente de Paul, 48  
Teléfono: 976 39 21 02  
SERVICIOS TÉCNICOS BEA  
Germana de Foix, 1  
Teléfono: 976 52 00 77

• **ASISTENCIA TÉCNICA PORTUGAL**

DEX-TEC LDA  
Telefone: 226 062 706

**ESB-37295664**  
**Fábrica: Gutenberg, 91-93**  
**Oficinas: Esposos Curie, 44**  
**Polígono Industrial Los Villares**  
**37184 Villares de la Reina (Salamanca)**  
**Teléfonos: +34 923 22 22 77 - +34 923 22 22 82**  
**Fax: + 34 923 22 33 97**  
**<http://www.hjm.es> - e-mail: [hjm@hjm.es](mailto:hjm@hjm.es)**