

# Professional Food Slicer

deni®

Versatile  
Electric  
Slicer

Models #14350, 14352

## IMPORTANT!

Please keep these instructions  
and your original box packaging.

[www.deni.com](http://www.deni.com)



# INSTRUCTIONS FOR PROPER USE AND CARE

# Professional Food Slicer

## IMPORTANT SAFEGUARDS

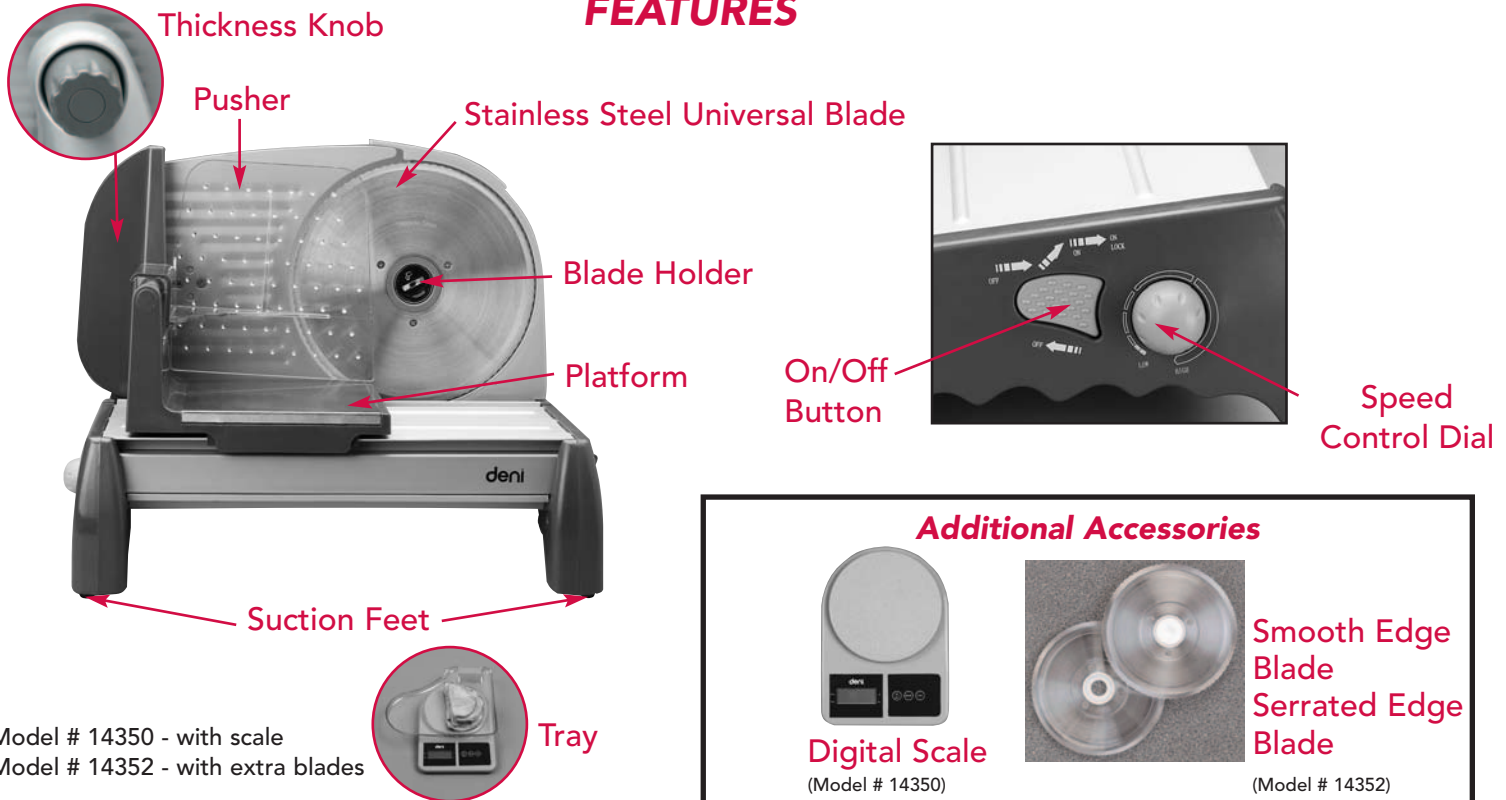
When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions.
- Do not leave appliance when plugged in. Always unplug from outlet when not in use.
- Do not use unit continuously for more than 10 minutes.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not allow children near appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- Use only as described in this manual with provided attachments.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to Keystone Manufacturing Company, Inc. for proper service, replacement, or repair.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, pull cord around sharp edges or corners, let cord hang over edge of counter, operate appliance over cord. Keep cord away from heated surface.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the motor in water or any other liquid.

- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Never slice food by hand. Always use completely assembled slicer with platform and pusher.
- Do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- Keep hair, loose clothing, fingers, and all body parts away from openings and moving parts.
- Turn off all controls before unplugging.
- The Deni Food Slicer has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fully fit in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FEATURES



# Professional Food Slicer

## FUNCTIONS

**Blade Holder** Locks blade in place and removes the blade for easy cleaning

**On/Off Button** Press to operate unit

**Platform** Holds food to be sliced, removes for easy cleaning

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

**Speed Control Dial** Turn clockwise for high speed and counterclockwise for low speed. You may find it helpful to use a lower setting for more fragile foods like fresh bread. Higher speed for foods like meat or cheese.

**Stainless Steel 8.5" Blade** Universal blade is precision ground for:  
Accurate slicing  
Helps prevent shredding  
Slices food to desired thickness  
Quickly removes for cleaning

**Thickness Knob** Adjusts for professional uniform slicing from wafer thin to  $\frac{3}{4}$ " thick

**Tray** Catches food when slicing and holds food items while weighing food when scale is in use.

**Suction Feet** Keeps unit secure while slicing

### Additional accessories:

**Digital Scale** - Use scale while slicing or alone for dietary needs. (model # 14350)

**2 Extra Blades** - 1 smooth, 1 serrated (model #14352)

## BEFORE OPERATING YOUR SLICER

Before operating your slicer for the first time, disassemble and clean, (see page 5-6).

1. Be sure slicer is unplugged. Place assembled slicer on a flat, dry surface. Position slicer in front of you so that the thickness knob is on your left and the pusher is on your right.
2. Check that the slicer is turned off. The ON/OFF button should not be pushed inward. **Do not plug it in yet.**
3. Be sure the blade is tightly in place. (See Removing the Cutting Blade on page 5). The platform should glide smoothly on its track. When using the slicer for the first time, the platform may need a few drops of vegetable oil. **Remove the guard located on the blade. Please remove this with caution as the blade is very sharp and can cause serious injury.**
4. Remove the pusher. Cut food to proper size before placing on the platform. Place food on platform. Position the pusher on the back edge of the platform. Place your hand on the pusher. Do not allow any food to hang over the platform.

Note: Meats and cheeses slice better when chilled.

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

## OPERATING THE DIGITAL SCALE

(Additional Accessory included with model # 14350)

Read all of the instructions before beginning to operate the scale.

1. Before operating scale turn scale over, open the battery compartment. Remove the clear strip from the battery compartment. Place cover back on. **NOTE: To replace batteries please use AA.**
2. Place scale on a flat surface.
3. Press the ON/OFF button (the screen will display 0).
4. Select the desired unit of measure by pressing the MODE button.
5. The scale will measure in oz (ounces) and g (grams). The measurement will change each time the MODE button is pressed.
6. Place the tray on the scale so that it fits firmly in place.
7. Press the TARE button. The scale will now read 0. The tare subtracts the weight of the tray from the total weight of the material on the scale. Therefore, the weight that is displayed is only the weight of the food. **NOTE: The TARE button only needs to be pressed if the tray is placed on the scale after the scale is turned on.**
8. Place your food on the scale.
9. Press the ON/OFF button to turn the scale off.

**CAUTION!!!**

Blade is very sharp and can cause severe lacerations!

# Professional Food Slicer

## BEGIN SLICING

1. Plug the cord into a 120 Volt AC outlet.
2. Press ON/OFF button completely to start the slicer, release it to stop the slicer.
3. To make the slicer run continuously, press the ON/OFF button and move slightly to the right. Allow slicer to run for thirty seconds to warm up.
4. Turn the speed control dial to change number of blade revolutions. Turn clockwise for high speed and counter clockwise for low speed.
5. Grasp the pusher with right hand, keeping your thumb protected behind the pusher. Apply even pressure for best slicing results.
6. Move the pusher towards the blade. Move back and forth steadily and easily with even pressure. Repeat for additional slices.
7. When finished slicing, turn to the off position by pressing in and to the left button to stop the blade from turning. Unplug from outlet.
8. The slicer can operate continuously for 10 minutes, after which it should be turned off and allowed to cool.
9. Always reset the thickness knob after use.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### Platform, Pusher, Tray

1. Unplug slicer from outlet.
2. Reset the thickness knob.
3. Remove the platform.
4. Wash with a soft cloth or sponge with mild soap and water. Rinse and dry.

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

### Removing the Cutting Blade

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

1. Reset the thickness knob.
2. While facing the cutting blade, move the platform to the far left.
3. Remove the blade by placing a nickel or quarter in the blade holder. Turn the coin clockwise.
4. Carefully lift the blade off.

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

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

### Replacing the Cutting Blades

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

1. Reset the thickness knob.
2. Place the blade back on the unit. Align so the gears are fully engaged.
3. Insert the blade holder and tighten securely by turning counterclockwise with a nickel or quarter. Always reset the thickness knob after slicing, for safety.

### Suction Feet

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

**All parts should be thoroughly dried before assembling.**

### HELPFUL HINTS AND TIPS GUIDE

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

# Professional Food Slicer

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

- When slicing boneless roasts, remove from oven and allow to cool for 15-20 minutes before slicing. The meat will retain its natural juices and slice without crumbling.
- Cut the roast, if necessary, to fit on the platform.
- Place foil underneath the platform table to catch juices and crumbs for easy cleanup.
- For rolled or tied roast, remove strings one at a time as the strings become closer to the blade (make sure the motor is off).

## Cheese

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

## Bulk Bacon

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

## Cold Cuts, Sandwiches

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

## Fruits and Vegetables

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



### Breads, Cakes and Cookies

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

### Fruit and Cheese Tray

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

## CUSTOMER SERVICE

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

Monday through Friday  
8:30 a.m. to 5:00 p.m.  
(Eastern Standard Time)  
**1-800-DENI-VAC**  
1-800-336-4822  
or email us at  
[custserv@deni.com](mailto:custserv@deni.com)

Visit our website at  
[www.deni.com](http://www.deni.com)

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Food Slicer is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

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

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

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

**Trancheur professionnelle  
d'aliments**

**deni**

Trancheur  
électrique  
polyvalent

Modèle #14350

**IMPORTANT!**

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

[www.deni.com](http://www.deni.com)



## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

# Trancheur Professionnelle D'aliments

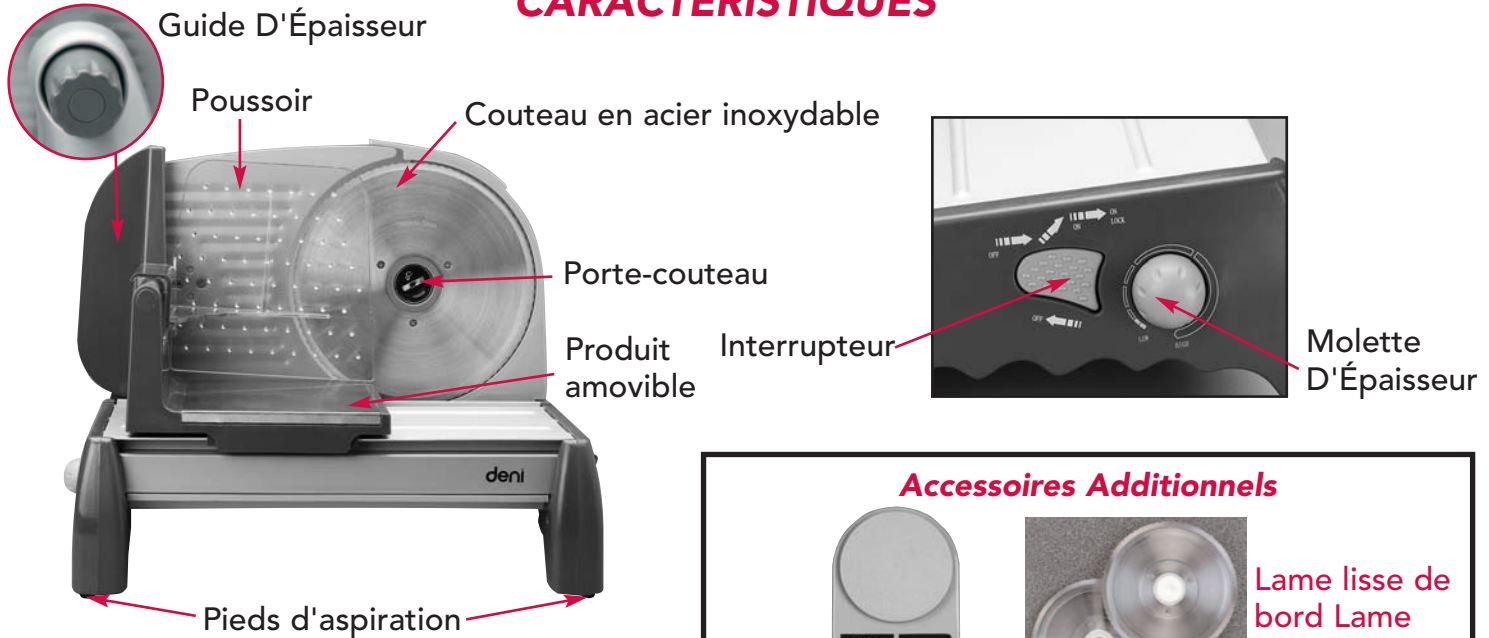
## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

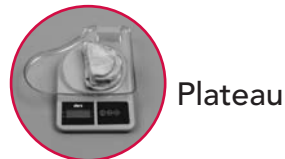
- Lire toutes les instructions.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Toujours le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur une surface mouillée.
- Ne pas laisser les enfants rester près de l'appareil. Une surveillance étroite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

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

## CARACTÉRISTIQUES



Modele# 14350 - avec la balance  
Modele# 14352 - avec les lames  
supplémentaires



### Accessoires Additionnels

Balance  
(Model # 14350)

Lame lisse de bord  
Lame dentelée de bord  
(modèle # 14352)

# Trancheur Professionnelle D'aliments

## FONCTIONS

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

**Interrupteur marche/arrêt** Enfoncer pour faire fonctionner l'appareil

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

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

**Cadran de commande de vitesse** Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la vitesse et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour à vitesse réduite. Vous peut la trouver utile d'employer un inférieure l'établissement pour des nourritures plus fragiles aiment pain frais. Une vitesse plus élevée pour des nourritures comme la viande ou le fromage.

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

**Molette D'Épaisseur** S'ajuste au découpage en tranches uniforme professionnel du disque légèrement sur  $3/4$ " épais.

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

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

### Accessoires additionnels :

**Balance de Digitals** - Employez la balance tout en découpant en tranches ou seul pour les besoins diététiques. (modèle # 14350)

**2 lames supplémentaires** - 1 lisse, 1 a crénelé (modèle #14352)

## AVANT D'UTILISER LE TRANCHEUR

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

1. S'assurer que le trancheur est débranché. Placer le trancheur assemblé sur une surface plane et sèche. Positionner le trancheur devant soi de façon à ce que le **bouton de réglage de l'épaisseur** soit à gauche et le **poussoir** à droite.
2. Veiller à ce que le trancheur soit bien éteint. Ne pas le brancher tout de suite.
3. Veiller à ce que le couteau soit bien en place. (Voir **Retirer le couteau** à la page 15). Le **porte-produit** doit glisser facilement sur ses rails. Lors de la première utilisation du trancheur, quelques gouttes d'huile végétale peuvent être nécessaires sur le **porte-produit**.
4. Retirer le **poussoir**. Couper les aliments à la bonne taille avant de les placer sur le **porte-produit**. Disposer les aliments sur le **porte-produit**. Positionner le **poussoir** sur le bord arrière du **porte-produit**. Placer la main de façon à ce que les doigts s'alignent avec les rainures à l'intérieur du poussoir. Ne laisser aucun aliment pendre au-dessus du **porte-produit**.

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

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

## UTILISATION

1. Avant qu'actionnant la balance de tour de balance plus de, ouvrez compartiment de batterie. Enlevez la bande claire du compartiment de batterie. Placez la couverture en arrière dessus. NOTE: Pour remplacer des batteries veuillez employez l'aa.
2. Placez la balance sur une surface plate.
3. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRÊT" (l'écran montrera 0).
4. Choisissez l'unité de mesure désirée en pressant le MODE bouton.
5. La balance mesurera en once (onces) et g (grammes). la mesure changera chaque fois que le bouton de MODE est pressé.
6. Placez le plateau sur l'échelle de sorte qu'elle aille fermement en place.
7. Appuyez sur le bouton d'IVRAIE. La balance lira maintenant 0. l'ivraie soustrait le poids du plateau du total poids du matériel sur l'échelle. Par conséquent, le poids cela est montré est seulement le poids de la nourriture. NOTE : Le bouton d'IVRAIE doit seulement être appuyé sur si le plateau est placé sur l'échelle après la balance est allumé.
8. Placez votre nourriture sur l'échelle.
9. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRÊT" et pour arrêter la balance.

### ATTENTION!!!

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

# Trancheur Professionnelle D'aliments

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La lame est pointue ! Manipulez soigneusement tout en nettoyant.

### Porte-produit, poussoir, plateau

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

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

### Retirer le couteau

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

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

- 15 4. Soulever le couteau avec précaution.

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

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

NE PAS LAVER LE COUTEAU AU LAVE-VAISSELLE.

### Changer le couteau

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

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

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

### Pieds ventouses

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

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

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



## GUIDE DE CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES

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

### Rôtis chauds — Beuf, porc, agneau, dinde, jambon

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

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

### Fromage

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

### Bacon

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

# Trancheur Professionnelle D'aliments

## Charcuterie, sandwiches

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

## Fruits et légumes

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

## Pains, gâteaux et pâtisseries

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

## Assiette de fruits et fromage

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

## SERVICE A LA CLIENTÈLE

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

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

(Heure normale de l'est)

**1-800-DENI-VAC**

1-800-336-4822

ou envoyez-nous un courriel à  
[custserv@deni.com](mailto:custserv@deni.com)

Visitez notre site Web sur  
[www.deni.com](http://www.deni.com)

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

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

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

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

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

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>