

BIG BOSS™ SLICE-A-ROO™

INSTRUCTION MANUAL



BIG BOSS™ SLICE-A-ROO VEGETABLE SLICER ITEM#: 9267FE
Distributed By EMSON® NY, NY, 10001 ©Copyright 2013 EMSON®
All Rights Reserved. Printed In China.

CONTENTS

INTRODUCTION.....	3
IMPORTANT SAFEGUARDS/UNPACKING	4
PARTS AND FEATURES.....	5
USAGE.....	6
CLEANING.....	8

SLICE, SHRED & CURL POTATOES AND YOUR OTHER FAVORITE VEGETABLES & FRUITS!

Slice your favorite fruit and vegetable into spirals, slices and spaghetti fast and easy. With the choice of 3 stainless steel blades (Slice, Shred, Curl) you can create healthy and appetizing salads, curly fries, vegetable spaghetti and so much more!

Slice-A-Roo comes with a built-in storage compartment to safely put away unused blades.



Before using Slice-A-Roo, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when the unit is operated near children. Do not allow children to use this unit.
3. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
4. Do not use the unit for other than its intended use.
5. Avoid contact with sharp blades while in use to prevent injury.
6. To avoid injury, never put hands or sharp objects on the blade or touch the blade when the operating the unit.
7. Do not use fruits with hard seeds as it may damage the blades.
8. After slicing some vegetables and fruits, staining of the unit and blades may occur. It is normal and will not the performance of the unit.
9. Never feed fruit or vegetable by hand. Always use crank handle.
10. Do not use fingers to scrape food away from the stainless steel blade. Cut type injury may result.
11. Prior to using the device, always check to ensure that all parts are properly assembled.
12. 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.
13. Do not clean the unit with any abrasive cleaning agents or steel wool.

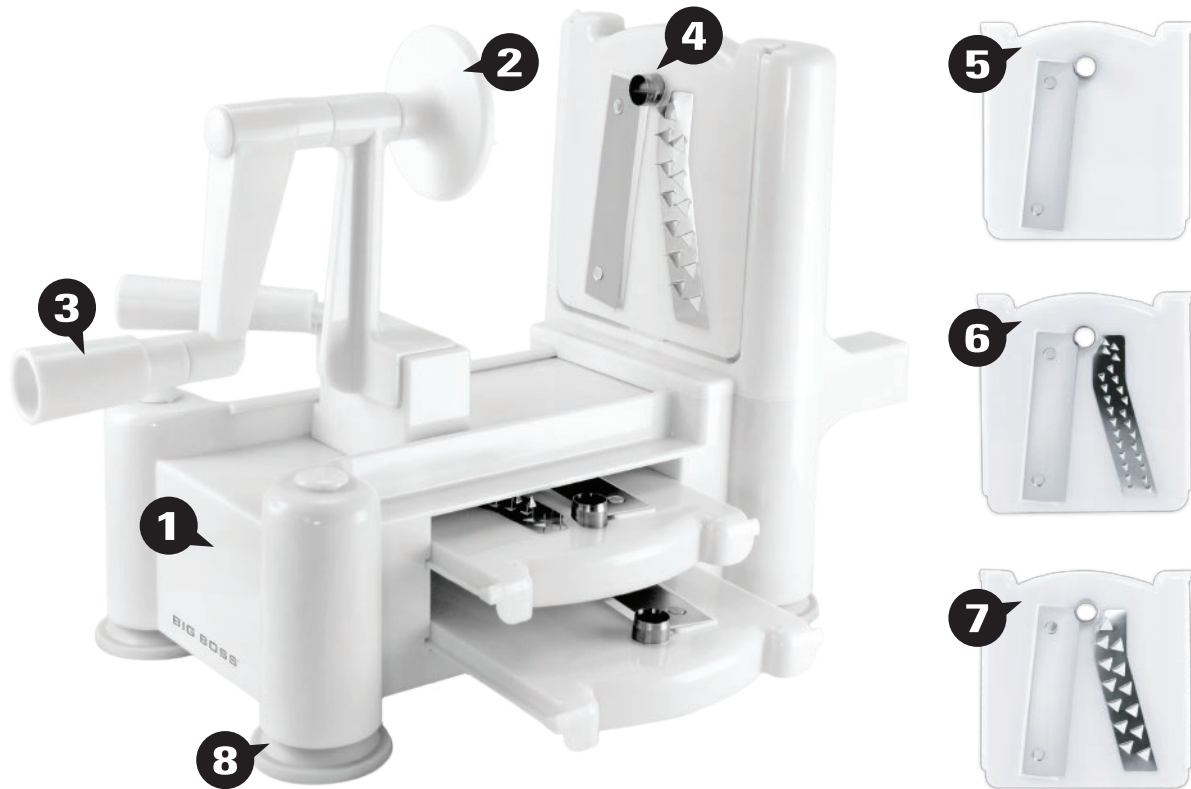
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

UNPACKING - BEFORE FIRST USE

PACKAGE CONTENTS: Main Unit, Slice Blade, Shred Blade and Curl Blade.

Unpack the unit and all parts and remove all packaging materials. Before using the unit for the first time, wipe the surface of the main unit with damp cloth. Rinse all parts in warm soapy water prior to use. Dry all parts thoroughly. Refer to a full cleaning instructions on p.8 if needed.

WARNING: Blades are extremely sharp, handle with care. Do not place fingers and hands on the blade itself, pick it up by the plastic frame.



- 1. **Main Unit**-holds all blades for storage
- 2. **Vegetable Holder**-holds fruit or vegetable in place
- 3. **Handle**-pushes the fruit or vegetable towards the blade
- 4. **Steel Peg**-assists in keeping the vegetable in place

- 5. **Slice Blade**-stainless steel blade used for slicing
- 6. **Shred Blade**-stainless steel blade used for shredding
- 7. **Curl Blade**- stainless steel blade used for cutting in curls
- 8. **Non-slip suction feet**-ensure proper positioning

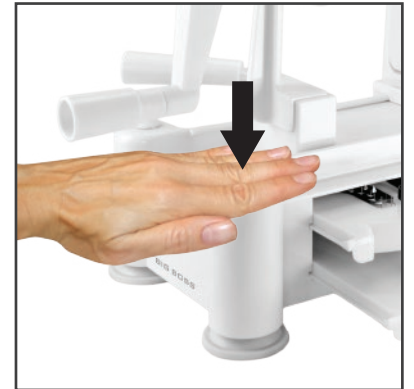
WHICH VEGETABLE OR FRUIT IS BEST TO USE?

There is really no limit to how many different fruits and vegetables you can use with Slice-A-Roo. A good rule of thumb is to select fruits and vegetables that are firm and dense enough so the slices/curls/spirals will not fall apart. Here are a few of our recommended fruits and vegetables: potatoes (white and sweet), carrots, cucumbers, zucchinis, celery, onions, cabbage, radishes, beets, peppers, apples, pears. You may also use firm block of cheese. Experiment with your favorite fruits and vegetables.

USING YOUR SLICE-A-ROO:

IMPORTANT: Always be extra careful when handling the blades. Blades are very sharp.

1. Place the appliance on a smooth, flat surface. Using light force, firmly press down on the suction feet. This will ensure proper position for operation.



2. Select the desired blade (**Slice, Shred or Curl**), refer to page 8 for selection. Slide the blade all the way in.

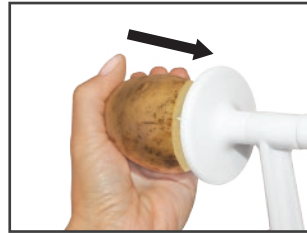


Store the unused blades in the drawer on the side of the unit.

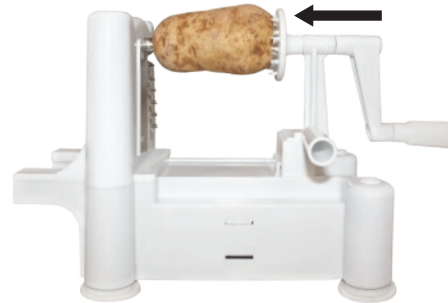


Important: Do not use fruits with hard seeds as it may damage the blades.

4. In order for unit to operate properly, prepare your fruit or vegetable by cutting a small piece off, creating a straight edge. Place the fruit or vegetable on the vegetable holder, with cut side on the spikes, as shown on the Diagram on right.



5. Next, press the other side of the vegetable into the small steel peg of the blade.



6. While holding the small handle with one hand, turn the crank handle clockwise towards the blade so the vegetable is cut into slices, spirals or spaghetti, as shown in Diagram on right.



SHRED



WITHOUT MAKING ANY CUTS



1/2 inch cut



two 1/2 inch cuts



CURL



WITHOUT MAKING ANY CUTS



1/2 inch cut



two 1/2 inch cuts



SLICE



WITHOUT MAKING ANY CUTS



slicing cabbage



1/2 inch cut



two 1/2 inch cuts



CLEANING:

WARNING: Do not use abrasive cleansers. The unit is NOT dishwasher safe.

- Clean the unit soon after each use. This greatly simplifies the cleaning process.

1. Rotate the Crank Handle counterclockwise in order to remove the leftover fruit or vegetable. Discard the leftover pieces.
2. Remove the used blade from the unit. **WARNING: Blades are extremely sharp, handle with care. Do not place fingers and hands on the blade itself, pick it up by the plastic frame.**
3. Wash all parts in a mild soap solution. Do not use abrasive cleansers.
4. Wipe the Power Base with a soft damp cloth. Do not place in dishwasher. Certain foods can discolor the main body and and the blades. Rub it gently with a soft cloth or sponge.

BIG BOSS™ SLICE-A-ROO™

MODE D'EMPLOI



BIG BOSS TRANCHEUR LÉGUMES SLICE-A-ROO ITEM # : 9267FE
Distribué par EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2013 EMSON
Tous droits réservés Imprimé en Chine.

INTRODUCTION.....	3
SAUVEGARDES IMPORTANTES - DÉBALLAGE.....	4
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	5
USAGE.....	6
NETTOYAGE.....	8

TRANCHEZ, RÂPEZ ET COUPEZ EN SPIRALE VOS POMMES DE TERRE ET VOS FRUITS ET LÉGUMES PRÉFÉRÉS !

Coupez vos fruits et légumes préférés en spirale ou en spaghetti rapidement et facilement. Avec un choix de 3 lames en acier inoxydable (Trancher, Râper et Spirale) vous pourrez créer de savoureuses salades santé, des frites en spirale, des légumes spaghetti et beaucoup plus !

Slice-A-Roo est muni d'un compartiment à rangement pour ranger vos lames en toute sécurité.



Avant d'utiliser le Slice-A-Roo, des mesures de sécurité de base doivent être prises, y compris celles qui suivent :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
3. L'usage d'accessoires non recommandés du fabricant pourrait causer des blessures corporelles.
4. N'opérez pas l'appareil pour autre usage que celui intentionné.
5. Évitez tout contact avec les lames coupantes afin de prévenir les blessures.
6. Pour prévenir les blessures, n'insérez jamais vos mains ni des objets pointus et ne touchez pas à la lame lorsque l'appareil est en marche.
7. N'utilisez pas les fruits qui ont des noyaux durs car ceci pourrait endommager les lames.
8. Trancher certains fruits et légumes pourrait tacher l'appareil et les lames. Ceci est normal et n'affectera d'aucune façon la performance du produit.
9. N'insérez jamais les fruits et les légumes à la main. Utilisez toujours la poignée conçue à cet effet.
10. N'utilisez pas vos doigts pour enlever les aliments accumulés sur la lame en acier inoxydable. Vous pourriez vous couper.
11. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous toujours que toutes les pièces soient bien assemblées.
12. Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (incluant les enfants), avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni pour des personnes sans expérience ni connaissance à moins qu'elles ne soient bien supervisées et bien instruites sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
13. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants abrasifs ou de la laine d'acier.

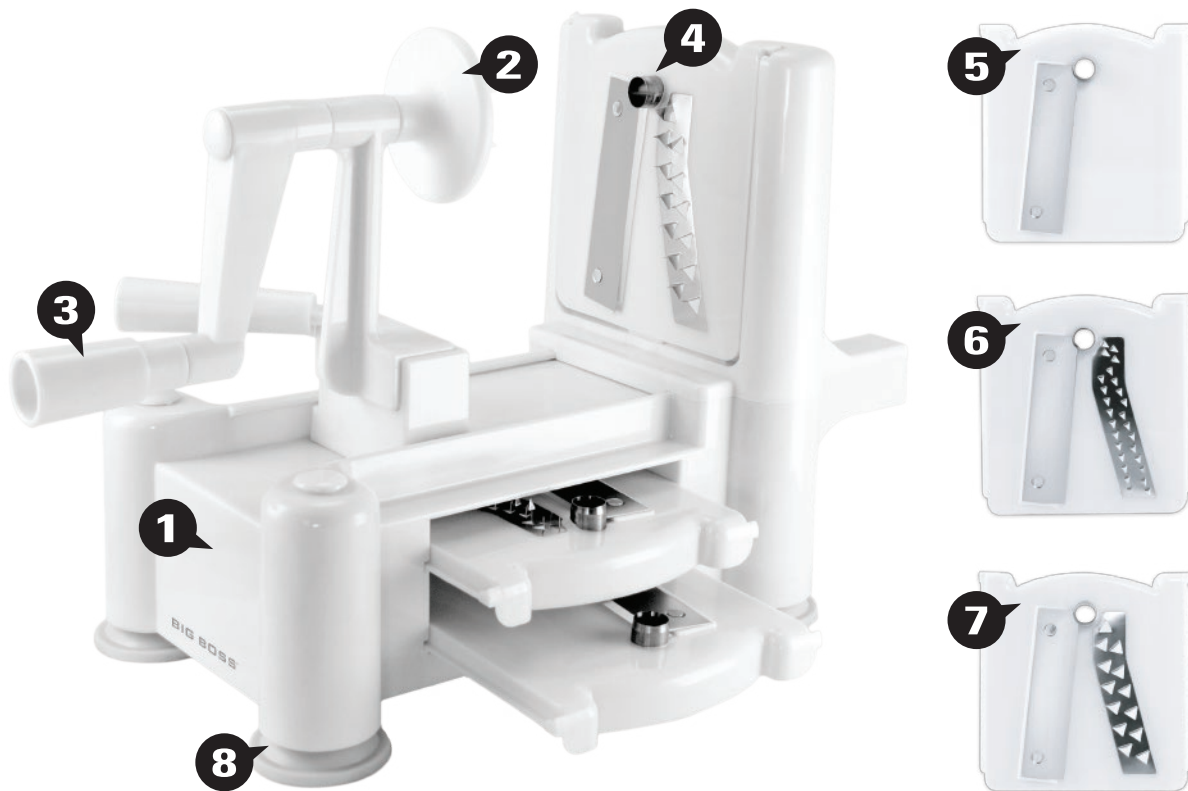
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

DÉBALLAGE - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

CONTENU DE L'EMBALLAGE. Unité motrice, Lame pour trancher, Lame pour râper, Lame pour couper en spirale.

Déballer l'appareil et enlever tout le matériel d'emballage. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez la surface de l'unité motrice avec un linge humide. Rincez toutes les pièces dans de l'eau tiède et savonneuse avant l'utilisation. Essuyez complètement toutes les pièces. Référez-vous aux instructions de nettoyage à la p. 8 si nécessaire.

MISE EN GARDE : Les lames sont très coupantes, maniez avec prudence. Ne touchez pas à la lame directement, prenez-la avec sa monture en plastique.



- 1. **Unité Motrice**-Munie d'un compartiment de rangement pour les lames.
- 2. **Agrippe Aliments**-Tient les fruits et légumes en place.
- 3. **Poignée**-Pour pousser les fruits et légumes vers la lame.
- 4. **Fiche en métal**-Aide à garder les légumes en place.

- 5. **Lame pour trancher** en acier inoxydable.
- 6. **Lame pour râper** en acier inoxydable
- 7. **Lame pour couper** en spirale en acier inoxydable.
- 8. **Pieds à succion antidérapants**-aide à positionner l'appareil.

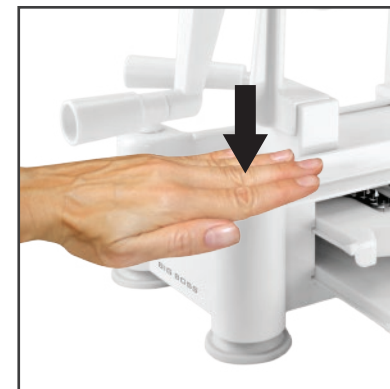
QUELS SONT LES FRUITS ET LÉGUMES LES PLUS PROPICES À UTILISER ?

Il n'y a vraiment pas de limites quant à la variété de fruits et légumes que vous pouvez utiliser avec le Slice-A-Roo. Une bonne pratique en ce sens serait d'utiliser des fruits et des légumes assez fermes pour ne pas se défaire lorsque vous les tranchez, râpez ou coupez en spirale. Voici quelques fruits et légumes que nous recommandons : (Pommes de terre, patates douces, carottes, concombres, zucchini, céleri, oignons, chou, radis, betteraves, poivrons, pommes, poires). Vous pouvez aussi utiliser des blocs de fromage fermes. Expérimentez avec vos fruits et légumes préférés.

UTILISATION DE VOTRE SLICE-A-ROO :

IMPORTANT: Soyez toujours prudents en manipulant les lames. Celles-ci sont très coupantes.

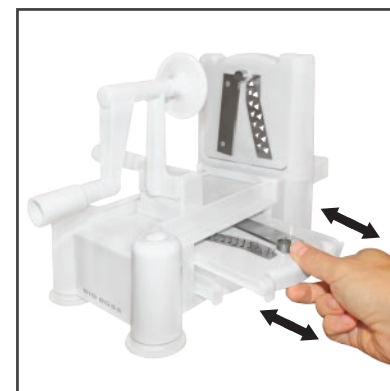
1. Placez l'appareil sur une surface lisse et plane. Appuyez légèrement mais fermement sur les pieds à succion. Ceci assurera le bon positionnement pour opérer l'appareil.



2. Sélectionnez la lame désirée (Trancher, Râper ou en Spirale), référez-vous à la page 8 pour la sélection. Glissez la lame complètement à l'intérieur.



Rangez les lames non utilisées dans le compartiment à rangement sur le côté de l'appareil.

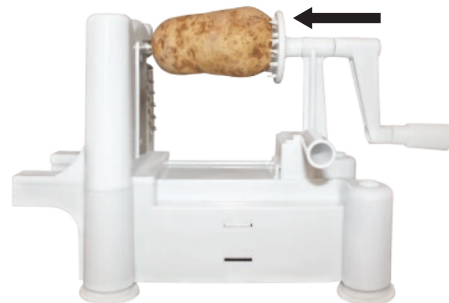


IMPORTANT: N'utilisez pas les fruits qui ont des noyaux durs car ceci pourrait endommager les lames.

3. Pour que l'appareil puisse fonctionner correctement, préparez votre fruit ou votre légume en y coupant l'extrémité pour créer une surface plane. Placez alors le fruit ou le légume dans l'agrippe-aliments pour que la surface coupée soit sur les pics, tel qu'illustré à droite.



4. Ensuite, pressez l'autre côté de l'aliment dans la fiche en métal de la lame.



5. En tenant la petite poignée d'une main, tournez la manivelle dans le sens horaire vers la lame pour que le légume soit tranché ou coupé en spirale ou en spaghetti, tel que démontré à droite.



TRANCHER



SANS COUPER



Coupure 1/2 pouce



2 coupures 1/2 pouce



RÂPER



SANS COUPER



Coupure 1/2 pouce



2 coupures 1/2 pouce



COUPER EN SPIRALE



SANS COUPER



Trancher un chou.



Coupure 1/2 pouce



2 coupures 1/2 pouce



NETTOYAGE

MISE EN GARDE : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Cet appareil N'EST PAS lavable au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'appareil aussitôt après l'avoir utilisé. Ceci simplifiera grandement le nettoyage.

1. Tournez la manivelle dans le sens antihoraire pour enlever les morceaux d'aliments accumulés. Jetez ces morceaux.
2. Retirez la lame utilisée de l'appareil. **MISE EN GARDE : Les lames sont très coupantes, maniez avec prudence. Ne touchez pas à la lame directement, prenez-la avec sa monture en plastique.**
3. Lavez toutes les pièces avec un savon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
4. Essuyez la base de l'unité motrice avec un linge doux et humide. Ne mettez pas dans le lave-vaisselle. Certains aliments peuvent décolorer la base et les lames. Essuyez délicatement avec un linge doux ou une éponge.