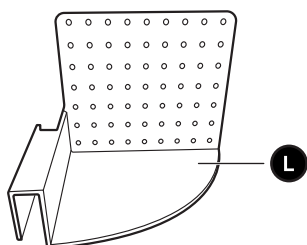
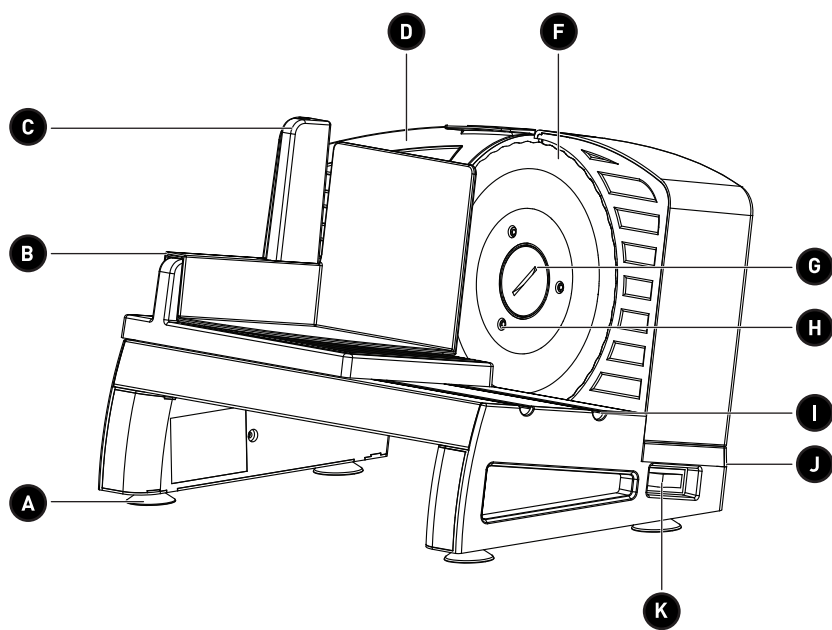
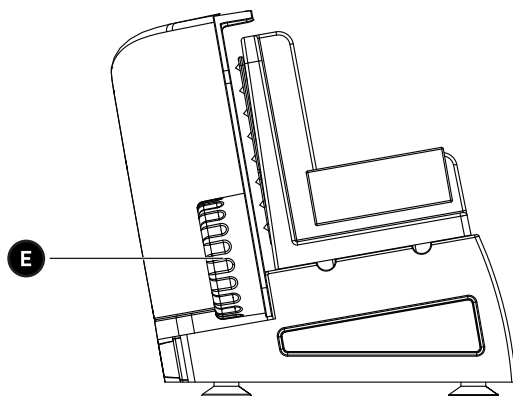


**Food slicer
Trancheuse
Allessnijder
Cortafiambres**

10009526 - VAL-TR150

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	24
INSTRUCCIONES DE USO	36

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Unit overview
Intended use
Technical specifications

B

Product usage

Before first use
Preparing the appliance
Use
Tips for using the appliance

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

PLEASE TAKE TIME TO READ THIS USER MANUAL AND THE SEPARATE REGULATORY BOOKLET CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT. KEEP BOTH BOOKLETS FOR FUTURE REFERENCE.

Parts

- A** Non-slip suction feet
- B** Handle
- C** Sliding carriage
- D** Thickness guide
- E** Thickness adjustment knob (0 - 20)
- F** Blade
- G** Central hub (authorized servicing only)
- H** Blade screws
- I** Sliding carriage slots
- J** Power cord and plug
- K** ON/OFF switch (I/O)
- L** Food pusher

Unit overview

- Unpack the product. Remove all the labels from the product except the nameplate. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children and pets. There is a risk of accidents if children or pets play with packaging materials.

Intended use

- This unit is designed exclusively for slicing food products (e.g. meat, cheese, fruits, legumes, bread, etc.). The food to be cut must be defrosted, unpacked and boneless before slicing with the unit. Do not use the unit to slice frozen food or bones, or for any other purpose.
- This unit is intended for household use only and should not be used for commercial purposes.
- Any other use may damage the unit or cause serious injury.

Technical specifications

Model:	10009526 - VAL-TR150
Operating voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	150 W
Off mode power consumption:	0.1 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode	N/A
Protection class:	Class II

Before first use

- The food slicer includes a food pusher that fits on the handle of the sliding carriage to guard your hand from the blade. The food pusher allows you to press the food against the thickness guide, while you push and pull the sliding carriage forward and backward along the rotating blade to cut the slices.
- The unit must be used with the food pusher to protect your hand, unless the size of the food is too large or its shape prevents it. In such case, keep your hand on the handle as far away as possible from the blade, or cut the food into a smaller size to use the food pusher.
- For safety, always press the ON/OFF switch to turn the unit off and also unplug the power cord from the wall socket before cleaning, repositioning, adding or removing anything from the unit.



IMPORTANT!

Once you are finished slicing, always turn off and unplug the unit, then set the thickness adjustment knob to **0** to return the blade to the safe position.

Preparing the appliance

1. Ensure the ON/OFF switch is off and the unit is unplugged from the wall socket.
2. Clean the unit and food contact accessories (→ **Cleaning and maintenance section**).
3. Place the food slicer on a flat, dry, and stable work surface (e.g. on a kitchen countertop), with the ON/OFF switch facing yourself (the user).
4. Put a plate near the unit to collect the food slices.
5. Hold the handle of the sliding carriage and pull the carriage towards yourself.
6. Position the food on the sliding carriage, place the food pusher on the handle and use it to keep the food gently pressed against the thickness guide when slicing.



NOTE: The size of the food should not exceed: 11 x 11 x 9 cm (length x height x width). Cut the food to fit in the sliding carriage, if required.



CAUTION!

- It is recommended to wear metal mesh gloves underneath vinyl gloves to protect your hands when slicing. To avoid electric shock, do not wear the metal mesh gloves alone when handling electrical units.
- Always keep the floor and work area around the unit clean and dry, and clear of objects you might trip over.
- Always tie back long hair, tuck in loose clothing and remove jewellery to prevent them from getting caught by moving parts.

Use

**DANGER – Risk of serious injury!**

- This unit has a sharp blade that rotates at high speed, and it can cause serious injury. Use extreme caution when working near the table and handling the blade.
- **NEVER TOUCH THE BLADE DURING USE. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.**
- **DO NOT USE THE UNIT IN THE PRESENCE OF CHILDREN AND PETS.**



Important: To prevent damage to the motor from overheating, do not use the food slicer for more than **10 minutes** at a time. Turn off and let the unit rest for at least **30 minutes** before using again. In the event of overheating, turn off and unplug the unit. Let it cool down completely for at least **30 minutes**. Do not overload the unit.

1. Plug the power cord firmly into a suitable wall socket.
2. Select the desired thickness by turning the thickness adjustment knob from **0** to **20**. The slice thickness ranges from 0 to 20 mm. Turn the knob anticlockwise for a thicker slice, or clockwise for a thinner slice. The thickness guide adjusts accordingly.
3. Press the ON/OFF switch to turn the unit on and the blade will start to rotate.
4. To slice food, push and pull the sliding carriage by holding only the handle and the food pusher. Move the sliding carriage forward and backward with a smooth motion along the rotating blade. Do not push too hard to obtain an even cut. If slicing becomes difficult, pull the sliding carriage away from the blade and try again with a gentler push. Always use the food pusher to protect your hand, especially when slicing small pieces of food.

**WARNING!**

- Make sure that you can always see your hands and fingers, as well as the cutting blade when slicing.
- **NEVER PUT YOUR HANDS NEAR THE BLADE AREA. ONLY HOLD THE HANDLE AND FOOD PUSHER.**
- **DO NOT FEED FOOD INTO THE SLICER BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER WHEN POSSIBLE.**

5. To change the slicing thickness, always turn the unit off. Then adjust the thickness by turning the thickness adjustment knob.
6. Once finished using the unit, press the ON/OFF switch to the off position (**0**) to turn the unit off and unplug the power cord from the wall socket.
7. Turn the thickness adjustment knob fully clockwise to **0** to avoid exposing the blade.
8. Now you can safely remove the food slices and food from the unit.
9. Clean the unit after each use (→ **Cleaning and maintenance section**).



NOTE: Use a knife to finish slicing the food when it becomes too thin or difficult to slice with the unit.

Tips for using the appliance

GENERAL TIPS

- Do not slice meats with bones, or foods with any hard textures, such as hard peels, hard pits or seeds, shells, etc.
- Do not attempt to slice frozen foods or foods that are too hard.
- To slice fresh meats wafer thin, freeze the meat for **only 2 to 4 hours** before slicing so that the meat is just firm enough.
- Foods with an uneven texture, such as fish and thin steaks, are often difficult to slice. Freeze them **for 2 to 4 hours before slicing**.
- During slicing, if the rotational speed of the blade slows down, allow the food to thaw for a while before slicing again.
- When canning or preserving in large batches, you can use the food slicer to cut cucumbers, onions, fruits, etc.
- You can moisten the surface of the blade with a little cooking oil before slicing foods that tend to stick. This will make slicing easier.

HOT ROASTS: BEEF, PORK, LAMB, HAM

- When slicing a warm boneless roast, let the roast rest at least 15 to 20 minutes before slicing to allow the meat to reabsorb the juices. The roast will be more juicy and easier to handle.
- Cut the roast, if necessary, to fit on the sliding carriage. If the roast is tied, remove the strings before slicing.

EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OR FRESH BEEF BRISKET

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve the meat drippings from the brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice the chilled brisket to the desired thickness. To serve hot, place slices on a heatproof platter and moisten with a small amount of reserved meat dripping. Heat in the oven at 150 °C for 30 minutes.

CHEESE

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

COLD CUTS

Cold cuts can retain their flavour for longer when sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

VEGETABLES AND FRUITS

Your slicer is suitable for slicing a wide variety of vegetables and fruits, including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. The slicer is also great for slicing fresh peeled pineapple, oranges, apples, etc.

BREADS, CAKES AND COOKIES

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

Cleaning and maintenance



WARNING!

- Before cleaning, always unplug the unit from the wall socket and wait until the blade has come to a complete stop. Then turn the thickness adjustment knob to **0**.
- Never immerse the unit, power cord or plug in water or any other liquids as they contain electrical parts. Never rinse them under the tap. Do not allow water to get into the motor unit while cleaning.
- **THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. HANDLE IT CAREFULLY.**
- DO NOT clean the blade or any part in the dishwasher.



NOTE: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

- Clean the unit after each use to prevent accumulation of perishable food scraps on the unit and behind the blade.
- **Blade** – Remove the blade for cleaning. It is recommended to wear mesh safety gloves underneath vinyl gloves for this task.
 - 1) After unplugging the unit, remove the 3 screws holding the blade by turning them anticlockwise with a crosshead screwdriver.
 - 2) Carefully remove the blade and wash it in warm soapy water with a soft cloth or sponge. Wipe from the centre of the blade toward the outer edge. Rinse well and dry with a soft dry cloth.
 - 3) Reattach the blade to the unit and tighten the 3 screws securely with the screwdriver.
- **Main unit** – Wipe down the unit with a soft cloth moistened with warm soapy water. Wipe off with a clean moist cloth. Repeat if necessary and dry thoroughly.

- **Non-slip suction feet** – It is important to clean the non-slip suction feet of any food debris or grease to keep them effective. If warm soapy water does not remove the grease, use an alcohol wipe or glass cleaner.
- **Sliding carriage / food pusher** – Pull the sliding carriage upwards to remove it or slide it off the unit. Wash in warm soapy water with a soft cloth or sponge. Rinse well and dry.
- Ensure all parts are completely dry before reassembling the unit.
- The motor does not need lubrication maintenance.

**DANGER!**

- **DO NOT ATTEMPT TO REMOVE THE CENTRE HUB TO PREVENT SERIOUS INJURY.** The centre hub is only for servicing by an authorized qualified technician.
- If the blade or the unit is damaged in any way, unplug and stop using the unit immediately.
- This unit contains no user serviceable parts. DO NOT attempt to dismantle or fix the unit yourself to avoid a hazard. Contact an authorized service centre for servicing or to order original spare parts.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.
- Turn the thickness adjustment knob to **0** for safety and blade protection.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Spécifications techniques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Préparation de l'appareil
Utilisation
Conseils d'utilisation de l'appareil

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

VEUILLEZ PRENDRE LE TEMPS DE LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AINSI QUE LE LIVRET RÉGLEMENTAIRE SÉPARÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. GARDEZ LES DEUX LIVRETS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Pièces

- A** Pieds-ventouses antidérapants
- B** Poignée
- C** Chariot coulissant
- D** Guide d'épaisseur
- E** Bouton de réglage de l'épaisseur **(0-20)**
- F** Lame
- G** Moyeu central (pour l'entretien par du personnel agréé uniquement)
- H** Vis de lame
- I** Fentes du chariot coulissant
- J** Cordon et fiche d'alimentation
- K** Bouton Marche/Arrêt (I/O)
- L** Poussoir

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et inspectez-le. Retirez toutes les étiquettes du produit, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et confiez-le à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Il y a un risque d'accident si les enfants ou les animaux domestiques jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu exclusivement pour trancher des produits alimentaires (par exemple, viande, fromage, fruits, légumes, pain, etc.). Les aliments à couper doivent être décongelés, déballés et désossés avant d'être tranchés avec l'appareil. N'utilisez pas cet appareil pour trancher des aliments surgelés ou des os, ou à toute autre fin.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures graves.

Spécifications techniques

Modèle :	10009526 - VAL-TR150
Tension de fonctionnement :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	150 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,1 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	N/A
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- La trancheuse comprend un poussoir qui se place sur la poignée du chariot coulissant pour protéger votre main de la lame. Le poussoir vous permet de pousser les aliments contre le guide d'épaisseur lorsque vous poussez et tirez le chariot coulissant vers l'avant et vers l'arrière le long de la lame rotative pour couper les tranches.
- L'appareil doit être utilisé avec le poussoir pour protéger votre main, sauf si la taille des aliments est trop volumineuse ou que leur forme ne le permet pas. Dans ce cas, gardez votre main sur la poignée aussi loin que possible de la lame, ou coupez les aliments en morceaux plus petits pour utiliser le poussoir.
- Pour plus de sécurité, appuyez toujours sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débranchez également le cordon d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage, le repositionnement, ou l'ajout/le retrait d'éléments.



IMPORTANT !

Une fois que vous avez fini de trancher, éteignez et débranchez toujours l'appareil, puis réglez le bouton de réglage de l'épaisseur sur **0** pour remettre la lame en position de sécurité.

Préparation de l'appareil

1. Assurez-vous que le bouton Marche/Arrêt est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché de la prise murale.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (→ **chapitre Nettoyage et entretien**).
3. Placez la trancheuse sur une surface de travail plane, sèche et stable (par exemple sur un plan de travail de cuisine), avec le bouton Marche/Arrêt face à vous (l'utilisateur).
4. Placez une assiette près de l'appareil pour recueillir les aliments tranchés.
5. Tenez la poignée du chariot coulissant et tirez le chariot vers vous.
6. Positionnez les aliments sur le chariot coulissant, placez le poussoir sur la poignée et utilisez-le pour garder les aliments délicatement poussés contre le guide d'épaisseur lors du tranchage.



REMARQUE : La taille des aliments ne doit pas excéder : 11 x 11 x 9 cm (longueur x hauteur x largeur). Coupez les aliments pour qu'ils tiennent dans le chariot coulissant, si nécessaire.

**ATTENTION !**

- Il est recommandé de porter des gants en maille métallique sous les gants en vinyle pour protéger vos mains lors du tranchage. Pour éviter tout choc électrique, ne portez pas les gants en maille métallique seuls lors de la manipulation d'appareils électriques.
- Gardez toujours le sol et la zone de travail autour de l'appareil propres et secs, et libres de tout objet sur lequel vous pourriez trébucher.
- Attachez toujours les cheveux longs, rentrez les vêtements amples et retirez les bijoux pour éviter qu'ils ne se fassent prendre par les pièces mobiles.

Utilisation**DANGER - Risque de blessures graves !**

- Cet appareil possède une lame tranchante qui tourne à grande vitesse, ce qui peut causer de graves blessures. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous travaillez près de la trancheuse et manipulez la lame.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME PENDANT L'UTILISATION. ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT.**
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL EN PRÉSENCE D'ENFANTS ET D'ANIMAUX DOMESTIQUES.**



Important : Pour éviter d'endommager le moteur en cas de surchauffe, n'utilisez pas la trancheuse pendant plus de **10 minutes** d'affilée. Éteignez la trancheuse et laissez-la reposer pendant au moins **30 minutes** avant de l'utiliser à nouveau. En cas de surchauffe, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le complètement refroidir pendant au moins **30 minutes**. Ne surchargez pas l'appareil.

1. Branchez fermement le cordon d'alimentation sur une prise murale appropriée.
2. Sélectionnez l'épaisseur souhaitée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur, de **0** à **20**. L'épaisseur des tranches peut aller de 0 à 20 mm. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour des tranches plus fines. Le guide d'épaisseur s'ajustera en conséquence.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche et la lame se mettra à tourner.
4. Pour trancher les aliments, poussez et tirez le chariot coulissant en tenant uniquement la poignée et le poussoir. Déplacez le chariot coulissant vers l'avant et vers l'arrière avec un mouvement régulier le long de la lame rotative. Ne poussez pas trop fort pour obtenir une coupe uniforme. Si le tranchage devient difficile, tirez le chariot coulissant à distance de la lame et réessayez en poussant plus doucement. Utilisez toujours le poussoir pour protéger votre main, en particulier lorsque vous coupez de petits morceaux d'aliments.

**AVERTISSEMENT !**

- Assurez-vous de pouvoir toujours voir vos mains et vos doigts, ainsi que la lame de coupe lors du tranchage.
- **NE METTEZ JAMAIS VOS MAINS À PROXIMITÉ DE LA ZONE DE LA LAME. TENEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE ET LE POUSSOIR.**
- **N'INSÉREZ PAS D'ALIMENTS DANS LA TRANCHEUSE AVEC VOS MAINS. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR SI POSSIBLE.**

5. Pour modifier l'épaisseur des tranches, commencez toujours par éteindre l'appareil. Sélectionnez ensuite l'épaisseur souhaitée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur.
6. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour le mettre en position d'arrêt (0) afin d'éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
7. Tournez complètement le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 0 pour éviter d'exposer la lame.
8. Vous pouvez alors retirer en toute sécurité les tranches et les aliments de l'appareil.
9. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (→ **chapitre Nettoyage et entretien**).



REMARQUE : Utilisez un couteau pour finir de trancher les aliments lorsqu'ils deviennent trop fins ou difficiles à trancher avec l'appareil.

Conseils d'utilisation de l'appareil

CONSEILS GÉNÉRAUX

- Ne coupez pas les viandes avec des os ou des aliments à textures dures, telles que des coques dures, des noyaux durs ou des graines, cosses, etc.
- N'essayez pas de trancher des aliments surgelés ou des aliments trop durs.
- Pour trancher la viande fraîche en tranches très fines, congelez la viande pendant **seulement 2 à 4 heures** avant de la trancher, afin qu'elle soit juste assez ferme.
- Les aliments de texture inégale, comme le poisson et les steaks fins, sont souvent difficiles à trancher. Congelez-les **pendant 2 à 4 heures avant de les trancher**.
- Pendant le tranchage, si la vitesse de rotation de la lame ralentit, laissez les aliments décongeler pendant un moment avant de les trancher à nouveau.
- Lors de la mise en conserve ou pour une conservation en grandes quantités, vous pouvez utiliser la trancheuse pour couper les concombres, les oignons, les fruits, etc.
- Vous pouvez humidifier la surface de la lame avec un peu d'huile de cuisson avant de trancher les aliments qui ont tendance à coller. Cela facilitera le tranchage.

RÔTIS CHAUDS : BŒUF, PORC, AGNEAU, JAMBON

- Lorsque vous tranchez un rôti chaud désossé, laissez reposer le rôti au moins 15 à 20 minutes avant de le trancher pour laisser la viande réabsorber le jus. Le rôti sera plus juteux et plus facile à manipuler.

- Coupez le rôti, si nécessaire, pour le monter sur le chariot coulissant. Si le rôti est lié, retirez les ficelles avant de le trancher.

TRANCHES EXTRA-FINES DE POITRINE DE BŒUF OU DE BŒUF FRAIS

Réfrigérez la poitrine cuite toute la nuit dans le liquide de cuisson. Avant de la trancher, égouttez-la et réservez le jus de viande de la poitrine. Séchez avec du papier absorbant. Retirez l'excès de graisse. Tranchez la poitrine fraîche selon l'épaisseur désirée. Pour servir chaud, placez les tranches sur un plat résistant à la chaleur et humidifiez-les avec une petite quantité de jus de viande. Chauffez-les au four à 150 °C pendant 30 minutes.

FROMAGE

Réfrigérez-le soigneusement avant de le trancher. Ensuite, couvrez-le de papier d'aluminium pour le garder humide. Avant de servir, laissez le fromage atteindre la température ambiante, car cela améliorera sa saveur naturelle.

CHARCUTERIE

La charcuterie peut conserver sa saveur plus longtemps lorsqu'elle est coupée en tranches selon les besoins. Pour de meilleurs résultats, refroidissez-la d'abord. Retirer toute enveloppe en plastique ou boîtier dur avant de la trancher. Utilisez une pression constante et légère pour obtenir des tranches uniformes.

LÉGUMES ET FRUITS

Votre trancheuse est conçue pour trancher une grande variété de légumes et de fruits, y compris les pommes de terre, les tomates, les carottes, le chou (pour une salade de chou cru), les aubergines, les courges et les courgettes. La pomme de terre peut être coupée en tranches épaisses pour les ragoûts ou fines pour faire des chips. La trancheuse est également idéale pour trancher des ananas, des oranges, des pommes, etc.

PAINS, GÂTEAUX ET COOKIES

Le pain fraîchement cuit doit être refroidi avant de le trancher. Utilisez du pain d'un jour ou légèrement rassis pour faire des tranches extra-fines à griller. Votre trancheuse est idéale pour tous les types de pains, de quatre-quarts et de gâteaux aux fruits. Pour les biscuits glacés en forme de gaufrette, réfrigérez la pâte au réfrigérateur et tranchez-la selon les besoins.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise murale et attendez que la lame se soit complètement arrêtée. Tournez ensuite le bouton de réglage de l'épaisseur jusqu'à la position **0**.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez jamais sous le robinet. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans le bloc moteur pendant le nettoyage.
- **LA LAME EST EXTRÊMEMENT TRCHANTE. MANIPULEZ-LA AVEC PRUDENCE.**
- NE lavez PAS la lame ni aucune pièce dans le lave-vaisselle.



REMARQUE : N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus d'aliments périssables sur l'appareil et derrière la lame.
- **Lame** - Retirez la lame pour la nettoyer. Il est recommandé de porter des gants de sécurité en maille en dessous des gants en vinyle pour effectuer cette tâche.
 - 1) Après avoir débranché l'appareil, retirez les 3 vis retenant la lame en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis cruciforme.
 - 2) Retirez délicatement la lame et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.

Essuyez du centre de la lame vers le bord extérieur. Rincez-la soigneusement et séchez-la avec un chiffon doux et sec.

3) Fixez la lame sur l'appareil et serrez fermement les 3 vis avec le tournevis.

- **Partie principale de l'appareil** - Essuyez la partie principale de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide. Répétez l'opération si nécessaire et séchez-la soigneusement.
- **Pieds à ventouse antidérapants** – Il est important de nettoyer les pieds à ventouse antidérapants en retirant les résidus d'aliments ou la graisse afin qu'ils conservent leur efficacité. Si de l'eau chaude savonneuse ne suffit pas à éliminer la graisse, utilisez une lingette avec de l'alcool ou un nettoyant pour vitres.
- **Chariot coulissant/poussoir** – Tirez le chariot coulissant vers le haut pour le retirer ou faites-le glisser hors de l'appareil. Lavez ces pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez-les bien et laissez-les sécher.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de réassembler l'appareil.
- Le moteur ne nécessite pas de lubrification.



DANGER !

- **N'ESSAYEZ PAS DE RETIRER LE MOYEU CENTRAL AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES.** Tout entretien du moyeu central doit uniquement être réalisé par un technicien qualifié agréé.
- Si la lame ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit, débranchez l'appareil et cessez immédiatement de l'utiliser.
- Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. N'essayez EN AUCUN CAS de démonter ou de réparer l'appareil vous-même pour des raisons de sécurité. Contactez un centre d'entretien agréé pour réparer l'appareil ou pour commander des pièces de rechange d'origine.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et exempt de poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Conservez l'emballage et utilisez-le pour ranger votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur sur **0** pour assurer la sécurité et la protection de la lame.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Beoogd gebruik
Technische specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Het apparaat voorbereiden
Gebruik
Tips voor het gebruik van het apparaat

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING EN HET AFZONDERLIJKE REGELGEVINGSBOEKJE AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT. BEWAAR BEIDE BOEKJES ZORGVULDIG VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Onderdelen

- A** Antislip zuignappen
- B** Handvat
- C** Schuifplateau
- D** Diktegeleider
- E** Dikte-instelknop (0 - 20)
- F** Mes
- G** Centrale as (alleen voor geautoriseerde service)
- H** Messchroeven
- I** Sleuven voor schuifplateau
- J** Snoer en stekker
- K** AAN/UIT-schakelaar x 0
- L** Voedselduwer

Overzicht van het apparaat

- Pak het product uit. Verwijder alle labels van het product behalve het typeplaatje. Controleer of het product volledig en in een goede staat is. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het dan niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Er kunnen ongevallen gebeuren als kinderen of huisdieren met verpakkingsmaterialen spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedingsmiddelen (zoals vlees, kaas, fruit, peulvruchten, brood, etc.). Het te snijden voedsel moet ontdooid, uitgepakt en zonder botten zijn voordat het met het apparaat wordt gesneden. Gebruik het apparaat niet voor het snijden van bevroren voedsel, botten of voor enig ander doel.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of ernstig letsel veroorzaken.

Technische specificaties

Model:	10009526 - VAL-TR150
Bedrijfsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	150 W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,1 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Beschermingsklasse:	Klasse II

Voor het eerste gebruik

- De allessnijder is uitgerust met een voedselduwer die op het handvat van het schuifplateau past en uw hand beschermt tegen het mes. Met de voedselduwer kunt u het voedsel tegen de diktegeleider aandrukken, terwijl u het schuifplateau heen en weer beweegt langs het roterend mes om plakjes te snijden.
- Het apparaat moet worden gebruikt met de voedselduwer om uw hand te beschermen, tenzij het voedsel te groot is of de vorm het gebruik ervan verhindert. Houd in dat geval uw hand op het handvat, zo ver mogelijk van het mes vandaan, of snijd het voedsel in een kleiner formaat zodat u de voedselduwer kunt gebruiken.
- Voor uw veiligheid, druk altijd op de AAN/UIT-schakelaar om het apparaat uit te schakelen en trek tevens de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, verplaatst, of iets toevoegt of verwijdt.



BELANGRIJK!

Zodra u klaar bent met snijden, schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact. Stel daarna de dikte-instelknop in op 0 om het mes in de veilige stand terug te brengen.

Het apparaat voorbereiden

1. Zorg ervoor dat de AAN/UIT-schakelaar uit staat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
2. Maak het apparaat en de accessoires die in contact komen met voedsel schoon (zie de sectie → **Reiniging en onderhoud**).
3. Plaats de allessnijder op een vlak, droog en stabiel werkoppervlak (bijv. op een aanrecht), met de AAN/UIT-schakelaar naar uzelf (de gebruiker) gericht.
4. Zet een bord in de buurt van het apparaat om de plakjes op te vangen.
5. Houd het handvat van het schuifplateau vast en trek het plateau naar uzelf toe.
6. Plaats het voedsel op het schuifplateau, plaats de voedselduwer op het handvat en gebruik deze om het voedsel zachtjes tegen de diktegeleider aan te drukken tijdens het snijden.



OPMERKING: De afmetingen van het voedsel mogen niet groter zijn dan: 11 x 11 x 9 cm (lengte x hoogte x breedte). Snijd het voedsel zo nodig op maat zodat het in het schuifplateau past.

**VOORZICHTIG!**

- Het wordt aanbevolen om onder vinyl handschoenen metalen gaashandschoenen te dragen om uw handen te beschermen tijdens het snijden. Draag de metalen gaashandschoenen nooit zonder vinyl handschoenen bij het hanteren van elektrische apparaten om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd de vloer en de werkruimte rond het apparaat altijd schoon en droog, en vrij van voorwerpen waarover u zou kunnen struikelen.
- Bind lang haar samen, stop losse kleding in en verwijder sieraden om te voorkomen dat deze in bewegende onderdelen verstrikt raken.

Gebruik

**GEVAAR – Risico op ernstig letsel!**

- Dit apparaat heeft een scherp mes dat op hoge snelheid ronddraait en ernstig letsel kan veroorzaken. Wees uiterst voorzichtig bij werkzaamheden in de buurt van de tafel en bij het hanteren van het mes.
- **RRAAK HET MES NOOIT AAN TIJDENS GEBRUIK. VERMIJD CONTACT MET BEWEGENDE ONDERDELEN.**
- **GEBRUIK HET APPARAAT NIET IN DE NABIJHEID VAN KINDEREN EN HUISDIEREN.**



Belangrijk: Om schade aan de motor door oververhitting te voorkomen, gebruik de allesnijder niet langer dan **10 minuten** achter elkaar. Schakel het apparaat uit en laat het minstens rusten **30 minuten** voordat u het opnieuw gebruikt. Bij oververhitting: schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, gedurende minimaal **30 minuten**. Overbelast het apparaat niet.

1. Steek de stekker stevig in een geschikt stopcontact.
2. Selecteer de gewenste snijdikte door de dikte-instelknop te draaien van **0** tot **20**. De snijdikte varieert van 0 tot 20 mm. Draai de knop tegen de klok in voor dikkere plakjes of met de klok mee voor dunnere plakjes. De diktegeleider past zich dienovereenkomstig aan.
3. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om het apparaat in te schakelen en het mes begint te draaien.
4. Om te snijden, duw en trek het schuifplateau met een vloeiende beweging langs het draaiende mes, terwijl u alleen het handvat en de voedselduwer vasthoudt. Beweeg het schuifplateau met een vloeiende beweging voorwaarts en achterwaarts langs het draaiende mes. Druk niet te hard om een gelijkmatige snede te verkrijgen. Als het snijden moeilijk wordt, trek het schuifplateau weg van het mes en probeer het opnieuw met een zachtere duw. Gebruik altijd de voedselduwer om uw hand te beschermen, vooral bij het snijden van kleine stukken voedsel.

**WAARSCHUWING!**

- Zorg ervoor dat u tijdens het snijden altijd uw handen en vingers, evenals het snijmes, goed kunt zien.
- **HOUD UW HANDEN NOOIT IN DE BUURT VAN HET MESGEBIED. HOUD ALLEEN HET HANDVAT EN DE VOEDSELDUWER VAST.**
- **VOER GEEN VOEDSEL MET DE HAND IN DE ALLESSNIJDER. GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELDUWER WANNEER MOGELIJK.**

5. Om de snijdikte aan te passen, schakel het apparaat altijd eerst uit. Draai daarna aan de dikte-instelknop om de gewenste dikte in te stellen.
6. Wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat, druk de AAN/UIT-schakelaar in de uit-stand (0) om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
7. Draai de dikte-instelknop volledig met de klok mee naar 0 om het mes af te schermen.
8. U kunt nu veilig de etenswaren en gesneden plakjes uit het apparaat verwijderen.
9. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie de sectie → **Reiniging en onderhoud**).



OPMERKING: Gebruik een mes om het snijden te voltooien wanneer het voedsel te dun of te moeilijk wordt om met het apparaat te snijden.

Tips voor het gebruik van het apparaat

ALGEMENE TIPS

- Snijd geen vlees met botten of voedingsmiddelen met harde structuren, zoals harde schillen, pitten, zaden, schalen, etc.
- Probeer geen bevroren of te harde voedingsmiddelen te snijden.
- Voor flinterdunne plakjes vers vlees, vries het vlees **slechts 2 tot 4 uur** in voor het snijden, zodat het net stevig genoeg is.
- Voedingsmiddelen met een ongelijke structuur, zoals vis en dunne steaks, zijn vaak moeilijk te snijden. Vries ze **2 tot 4 uur in voor het snijden**.
- Als de rotatiesnelheid van het mes tijdens het snijden afneemt, laat het voedsel eerst een tijdje ontdooien voordat u verder snijdt.
- Bij het inmaken of conserveren van grote hoeveelheden kunt u de allesnijder gebruiken om komkommers, uien, fruit, etc. te snijden.
- U kunt het oppervlak van het mes lichtjes invetten met een beetje olie voordat u voedingsmiddelen snijdt die de neiging hebben om aan het mes te kleven. Dit maakt het snijden gemakkelijker.

WARM GEBRAADEN GERECHTEN: RUND, VARKEN, LAM, HAM

- Laat een warm, onbeend gebrad minstens 15 tot 20 minuten rusten voordat u het snijdt. Zo kan het vlees de sappen opnieuw opnemen. Het gebrad wordt hierdoor sappiger en gemakkelijker te hanteren.
- Snijd het gebrad indien nodig op maat zodat het op het schuifplateau past. Als het gebrad is opgebonden, verwijder de touwtjes voor het snijden.

FLINTERDUN GESNEDEN PEKELVLEES OF VERSE RUNDERSCHENKEL

Laat het gekookte vlees een nacht afkoelen in het kookvocht. Voordat u begint met snijden, giet het braadvocht van de runderborst af en bewaar dit apart. Dep het vlees droog met keukenpapier. Verwijder overtollig vet. Snijd de gekoelde borst in de gewenste dikte. Om warm te serveren, leg de plakjes op een ovenbestendige schaal en bevochtig ze met een kleine hoeveelheid van het bewaarde braadvocht. Verwarm het vervolgens 30 minuten in de oven op 150 °C.

KAAS

Laat de kaas goed koelen voor het snijden. Dek vervolgens af met aluminiumfolie om vochtig te houden. Laat de kaas voor het serveren op kamertemperatuur komen, dit versterkt de natuurlijke smaak.

FIJNE VLEESWAREN

Fijne vleeswaren behouden hun smaak langer wanneer ze pas gesneden worden vlak voor gebruik. Voor het beste resultaat eerst goed koelen. Verwijder eventuele plastic of harde omhulsels voor het snijden. Gebruik een gelijkmatige, zachte druk voor egale plakjes.

GROENTEN EN FRUIT

Uw allesnijder is geschikt voor het snijden van een grote verscheidenheid aan groenten en fruit, zoals aardappelen, tomaten, wortels, kool (voor koolsla), aubergine, pompoen en courgette. Aardappels kunnen dik worden gesneden voor ovenschotels of dun voor chips. De allesmachine is ook ideaal voor het snijden van verse, gepelde ananas, sinaasappels, appels, etc.

BROOD, GEBAK EN KOEKJES

Versgebakken brood moet eerst afkoelen voordat het wordt gesneden. Gebruik één dag oud of licht uitgedroogd brood voor extra dunne plakjes, bijvoorbeeld om te roosteren. Uw allesnijder is ideaal voor alle soorten brood, cake en vruchtencake. Laat het deeg voor rolkoekjes goed opstijven in de koelkast en snijd het daarna in dunne plakjes naar wens.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Voordat u begint met schoonmaken, trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het mes volledig tot stilstand is gekomen. Draai vervolgens de dikte-instelknop naar **0**.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Deze onderdelen bevatten elektrische componenten. Spoel ze nooit onder de kraan schoon. Zorg ervoor dat er geen water in de motoreenheid komt tijdens het schoonmaken.
- **HET MES IS ZEER SCHERP. GA ER VOORZICHTIG MEE OM.**
- Maak het mes of andere onderdelen **NIET** schoon in de vaatwasser.



OPMERKING: Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om ophoping van bederfelijke voedselresten op het apparaat en achter het mes te voorkomen.
- **Mes** – Verwijder het mes voor reiniging. Het wordt aanbevolen om metalen veiligheidshandschoenen onder vinyl handschoenen te dragen bij deze handeling.
 - 1) Nadat u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken, verwijder de 3 schroeven die het mes op zijn plaats houden door ze tegen de klok in los te draaien met een kruiskopschroevendraaier.
 - 2) Verwijder het mes voorzichtig en was het met warm zeepwater en een zachte doek of spons. Veeg vanuit het

midden van het mes naar de buitenrand. Droog het mes met een zachte, droge doek.

- 3) Bevestig het mes weer aan het apparaat en draai de 3 schroeven stevig vast met de schroevendraaier.
- **Hoofdeenheid** – Veeg de hoofdeenheid schoon met een zachte doek die is bevochtigd met warm zeepwater. Veeg daarna af met een zachte, vochtige doek. Herhaal indien nodig en veeg grondig droog.
- **Antislip zuignappen** – Het is belangrijk om voedselresten en vet van de antislip zuignappen te verwijderen om hun werking te behouden. Als warm zeepwater het vet niet verwijdt, gebruik een alcoholdoekje of glasreiniger.
- **Schuifplateau / voedselduwer** – Trek het schuifplateau omhoog om het te verwijderen of schuif het van het apparaat af. Was het met warm zeepwater en een zachte doek of spons. Spoel goed af en droog grondig.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- De motor vereist geen smeeronderhoud.



GEVAAR!

- **PROBEER DE CENTRALE AS NIET TE VERWIJDEREN OM ERNSTIG LETSEL TE VOORKOMEN.** De centrale as mag uitsluitend worden onderhouden door een erkende, gekwalificeerde technicus.
- Als het mes of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is, trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en stop met het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Probeer het apparaat NIET zelf te demonteren of te repareren om gevaar te voorkomen. Neem contact op met een erkend servicecentrum voor onderhoud of om originele reserveonderdelen te bestellen.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt het langere tijd niet te gebruiken.
- Draai de dikte-instelknop naar **0** voor uw veiligheid en ter bescherming van het mes.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del aparato
Uso previsto
Especificaciones técnicas

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Preparación del aparato
Uso
Consejos para usar el aparato

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y EL FOLLETO NORMATIVO INDEPENDIENTE ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. GUARDE AMBOS FOLLETOS PARA PODER CONSULTARLOS EN EL FUTURO.

Partes

- A** Patas con ventosas antideslizantes
- B** Asa
- C** Carro deslizante
- D** Guía de grosor
- E** Mando de ajuste del grosor (0 - 20)
- F** Cuchilla
- G** Núcleo central (solo servicio autorizado)
- H** Tornillos de la cuchilla
- I** Ranuras del carro deslizante
- J** Cable de alimentación y enchufe
- K** Interruptor de encendido/apagado (I/O)
- L** Empujador de alimentos

Descripción general del aparato

- Desembale el producto. Retire todas las etiquetas del producto, excepto la placa de especificaciones. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas. Si los niños o las mascotas juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cortar alimentos (por ejemplo: carne, queso, frutas, verduras, pan, etc.) Los alimentos que se vayan a cortar deberán estar descongelados, sin envasar y sin huesos antes de cortarlos en lonchas con el aparato. No utilice el aparato para cortar alimentos congelados o huesos, ni para ningún otro fin.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar graves lesiones.

Especificaciones técnicas

Modelo:	10009526 - VAL-TR150
Voltaje de funcionamiento:	~220-240 V, 50-60 Hz
Consumo de energía:	150 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,1 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Clase de protección:	Clase II

Antes del primer uso

- El cortafiambres incluye un empujador de alimentos que se ajusta en el asa del carro deslizante para proteger su mano de la cuchilla. El empujador de alimentos le permite presionar los alimentos contra la guía de grosor, mientras empuja y tira del carro deslizante hacia delante y hacia atrás a lo largo de la cuchilla giratoria para cortar las lonchas.
- La unidad deberá utilizarse con el empujador de alimentos para proteger su mano, a menos que el tamaño de los alimentos sea demasiado grande o su forma lo impida. En tal caso, mantenga la mano en el asa lo más lejos posible de la cuchilla, o corte los alimentos en un tamaño más pequeño para usar el empujador de alimentos.
- Por seguridad, presione siempre el interruptor de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar, volver a colocar, añadir o quitar nada de la unidad.



¡IMPORTANTE!

Una vez haya terminado de cortar, siempre apague y desenchufe la unidad, luego ajuste el mando de ajuste del grosor hasta la posición 0 para volver a colocar la cuchilla en la posición segura.

Preparación del aparato

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté apagado y de que la unidad esté desenchufada de la toma de corriente.
2. Limpie el aparato y los accesorios que están en contacto con los alimentos (→ **apartado Limpieza y mantenimiento**).
3. Coloque el cortafiambres en una superficie de trabajo plana, seca y estable (por ejemplo, en una encimera de cocina), con el interruptor de encendido/apagado orientado hacia usted (el usuario).
4. Ponga un plato cerca de la unidad para recoger las lonchas de comida.
5. Sostenga el asa del carro deslizante y tire del carro hacia usted.
6. Coloque el alimento en el carro deslizante, coloque el empujador de alimentos en el asa y utilícelo para mantener los alimentos presionados suavemente contra la guía de grosor al cortarlos.



NOTA: El tamaño del alimento no deberá exceder: 11 x 11 x 9 cm (largo x alto x ancho). Corte los alimentos para que quepan en el carro deslizante, si es necesario.

**¡PRECAUCIÓN!**

- Se recomienda usar guantes de malla metálica debajo de los guantes de vinilo para protegerse las manos al cortar. Para evitar descargas eléctricas, no use los guantes de malla metálica solos cuando manipule unidades eléctricas.
- Mantenga siempre el suelo y la zona de trabajo alrededor de la unidad limpios y secos, y libres de objetos con los que pueda tropezar.
- Recójase siempre el pelo largo, métase por dentro la ropa suelta y quítese cualquier pieza de bisutería o joya para evitar que queden atrapadas por las partes móviles.

Uso**PELIGRO: ¡Riesgo de lesiones graves!**

- Este aparato tiene una cuchilla afilada que gira a gran velocidad y puede causar lesiones graves. Utilícelo con extremo cuidado cuando trabaje cerca de la mesa y manipule la cuchilla.
- **NUNCA TOQUE LA CUCHILLA DURANTE EL USO. EVITE EL CONTACTO CON LAS PARTES MÓVILES.**
- **NO UTILICE EL APARATO EN PRESENCIA DE NIÑOS O ANIMALES DE COMPAÑÍA.**



Importante: Para evitar daños en el motor por sobrecalentamiento, no utilice el cortafiambres durante más de **10 minutos** de una vez. Apague y deje reposar la unidad durante al menos **30 minutos** antes de volver a usarla. En caso de sobrecalentamiento, apague y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe por completo durante al menos **30 minutos**. No sobrecargue el aparato.

1. Enchufe el cable de alimentación firmemente en una toma de corriente adecuada.
2. Seleccione el grosor que desee girando el mando de ajuste del grosor de **0 a 20**. El grosor de la loncha va de 0 a 20 mm. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una loncha más gruesa, o en el sentido de las agujas del reloj para una loncha más fina. La guía de grosor se ajustará en consecuencia.
3. Presione el interruptor de encendido/apagado para encender el aparato y la cuchilla comenzará a girar.
4. Para cortar alimentos, empuje y tire del carro deslizante sujetando solamente el asa y el empujador de alimentos. Mueva el carro deslizante hacia delante y hacia atrás realizando un movimiento suave a lo largo de la cuchilla giratoria. No empuje demasiado fuerte para obtener un corte uniforme. Si el corte se hace difícil, tire del carro deslizante para alejarlo de la cuchilla e inténtelo de nuevo con un empuje más suave. Utilice siempre el empujador de alimentos para protegerse la mano, especialmente cuando corte trozos pequeños de comida.

**¡ADVERTENCIA!**

- Asegúrese de que siempre pueda ver sus manos y dedos, así como la cuchilla de corte al cortar.
- **NUNCA ACERQUE LAS MANOS A LA ZONA DE LA CUCHILLA. SUJETE SOLAMENTE EL ASA Y EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.**
- **NO INTRODUZCA ALIMENTOS EN EL CORTAFIAMBRES CON LA MANO. UTILICE SIEMPRE EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS CUANDO SEA POSIBLE.**

5. Para cambiar el grosor del corte, apague siempre el aparato. A continuación, ajuste el grosor girando el mando de ajuste del grosor.
6. Cuando haya terminado de usar el aparato, presione el interruptor de encendido/apagado seleccionando la posición de apagado **(0)** para apagar el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
7. Gire el mando de ajuste del grosor completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **0** para evitar exponer la cuchilla.
8. Entonces ya podrá retirar con seguridad las lonchas de comida y los alimentos del aparato.
9. Limpie el aparato después de cada uso (→ **apartado Limpieza y mantenimiento**).



NOTA: Utilice un cuchillo para terminar de cortar los alimentos cuando se vuelvan demasiado finos o difíciles de cortar con el aparato.

Consejos para usar el aparato

CONSEJOS GENERALES

- No corte carne con huesos ni alimentos con texturas duras, como cáscaras duras, huesos duros o semillas, conchas, etc.
- No intente cortar alimentos congelados o demasiado duros.
- Para cortar carne fresca en lonchas finas, congele la carne durante **solamente 2 a 4 horas** antes de cortarla para que la carne esté lo suficientemente firme.
- Los alimentos con una textura desigual, como el pescado y los filetes finos, a menudo son difíciles de cortar. Congélelos **de 2 a 4 horas antes de cortarlos**.
- Durante el corte, si la velocidad de rotación de la cuchilla disminuye, deje que los alimentos se descongelen durante un periodo de tiempo antes de volver a cortarlos.
- Cuando enlata o conserve en grandes tandas, puede usar el cortafiambres para cortar pepinos, cebollas, frutas, etc.
- Puede humedecer la superficie de la cuchilla con un poco de aceite de cocina antes de cortar los alimentos que tienden a pegarse. Esto facilitará el corte.

CARNE ASADA CALIENTE: VACUNO, CERDO, CORDERO, JAMÓN

- Cuando corte carne asada caliente sin hueso, deje reposarla al menos 15 a 20 minutos antes de cortarla para permitir que la carne reabsorba los jugos. La carne asada será más jugosa y fácil de manejar.

- Corte la carne asada, si es necesario, para que quepa en el carro deslizante. Si la carne asada está atada, retire las cuerdas antes de cortarla.

FALDA DE VACUNO FRESCA O CARNE DE VACUNO EN SALMUERA EN LONCHAS EXTRAFINAS

Enfríe la falda cocinada durante la noche en el líquido de cocción. Antes de cortarla, escurra y reserve los jugos de la carne de falda. Seque con papel de cocina. Elimine el exceso de grasa. Corte la falda fría con el grosor deseado. Para servir las calientes, coloque las lonchas en un plato resistente al calor y humedézcalas con una pequeña cantidad de los jugos de la carne que ha reservado. Calientelas en el horno a 150 °C durante 30 minutos.

QUESO

Enfríelo bien antes de cortarlo. Luego cúbralo con papel aluminio para mantenerlo húmedo. Antes de servirlo, deje que el queso alcance la temperatura ambiente, eso potenciará su sabor natural.

EMBUTIDOS

Los embutidos pueden conservar su sabor durante más tiempo cuando se cortan en lonchas según sea necesario. Para obtener los mejores resultados, primero enfríelos. Retire cualquier plástico o carcasa dura antes de cortarlos. Ejercer una presión constante y suave para obtener lonchas uniformes.

FRUTAS Y VERDURAS

Su cortafiambres es adecuado para cortar una gran variedad de frutas y verduras, incluyendo patatas, tomates, zanahorias, col (para ensalada de col), berenjena, calabaza y calabacín. Las patatas pueden cortarse en rodajas gruesas para cazuelas o finas para preparar patatas fritas. El cortafiambres también es ideal para cortar piña fresca pelada, naranjas, manzanas, etc.

PANES, BIZCOCHOS Y GALLETAS

El pan recién horneado deberá enfriarse antes de cortarlo. Utilice pan de un día o ligeramente duro para cortar rebanadas extrafinas para tostar. Su cortafiambres es ideal para todo tipo de panes, bizcochos y pastel de frutas. Para las galletas icebox tipo oblea, enfríe la masa en el frigorífico y córtela en rodajas como desee.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y espere hasta que la cuchilla se haya detenido por completo. Luego gire el mando de ajuste del grosor hasta la posición **0**.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen piezas eléctricas. No los enjuague nunca bajo el grifo. No permita que entre agua en la unidad del motor durante la limpieza.
- **LA CUCHILLA ESTÁ EXTREMADAMENTE AFILADA. MANIPÚLELA CON CUIDADO.**
- NO limpie la cuchilla ni ninguna pieza en el lavavajillas.



NOTA: Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de restos de alimentos perecederos en el aparato y detrás de la cuchilla.
- **Cuchilla:** Retire la cuchilla para limpiarla. Se recomienda usar guantes de seguridad de malla debajo de los guantes de vinilo para esta tarea.
 - 1) Después de desenchufar el aparato, retire los 3 tornillos que sujetan la cuchilla girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj con un destornillador de estrella.
 - 2) Retire cuidadosamente la cuchilla y lávela con agua tibia jabonosa y un paño suave o una esponja. Limpie desde el centro de la cuchilla hacia el borde exterior. Aclare bien y seque con un paño suave y seco.

- 3) Vuelva a fijar la cuchilla en el aparato y apriete los 3 tornillos firmemente con el destornillador.
- **Unidad principal:** limpie la unidad con un paño suave humedecido con agua tibia jabonosa. Limpie con un paño húmedo y limpio. Repita si es necesario y seque bien.
 - **Patas con ventosas** antideslizantes: Es importante limpiar cualquier residuo de comida o grasa de las patas con ventosas antideslizantes para mantenerlas efectivas. Si el agua tibia jabonosa no elimina la grasa, use una toallita de alcohol o un limpiacristales.
 - **Carro deslizante/empujador de alimentos:** Tire del carro deslizante hacia arriba para quitarlo o deslizarlo fuera de la unidad. Lávelo con agua tibia jabonosa y un paño suave o una esponja. Enjuague bien y seque.
 - Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a montar la unidad.
 - El motor no necesita mantenimiento de lubricación.

**¡PELIGRO!**

- **NO INTENTE QUITAR EL NÚCLEO CENTRAL PARA EVITAR LESIONES GRAVES.** El núcleo central solo lo puede reparar un técnico cualificado autorizado.
- Si la cuchilla o la unidad están dañadas de alguna manera, desenchufe y deje de usar la unidad inmediatamente.
- Este aparato no contiene piezas que pueda manipular el usuario. NO intente desmontar o arreglar la unidad usted mismo para evitar peligros. Contacte con un centro de reparaciones autorizado para cualquier reparación o para pedir piezas de repuesto originales.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.
- Gire el mando de ajuste del grosor hasta la posición **0** para una mayor seguridad y protección de la cuchilla.







WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

Made in PRC

productsupport@contact.electrodepot.fr

