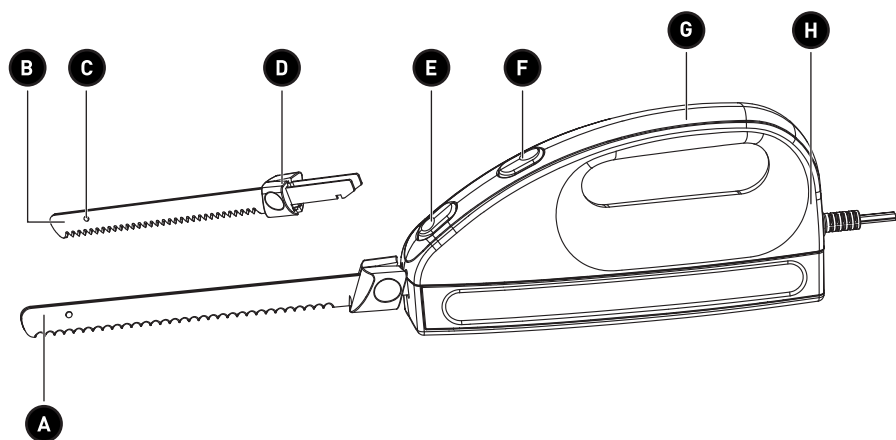


Electric Knife
Couteau électrique
Elektrisch mes
Cuchillo eléctrico

10009124 - VAL-EK120

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	18
INSTRUCCIONES DE USO	26

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
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

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** Wide serrated blades (2)
- B** Fine serrated blades (2)
- C** Rivet
- D** Finger grips
- E** Blades release button ()
- F** On/Off switch ()
- G** Handle
- H** Main body

Product 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. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

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

Specifications

Model:	10009124 - VAL-EK120
Operating voltage:	220-240V~, 50-60Hz
Power consumption:	180 W
Off mode power consumption:	0.1 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	0 minute
Maximum time for continuous operation:	2 minutes
Protection class:	Class II

Use

**WARNING! DANGER – Risk of serious injury!**

- This appliance has sharp blades that rotate at high speed, and it can cause serious injury. Use with extreme caution when working near the table and handling the blades.
- **NEVER TOUCH THE BLADES DURING USE. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.**
- **NEVER PUT YOUR HANDS NEAR THE BLADE AREA. ONLY HOLD THE APPLIANCE BY THE HANDLE.**
- **DO NOT USE THE APPLIANCE IN THE PRESENCE OF CHILDREN AND PETS.**



WARNING: Do not continuously operate the knife for more than 2 minutes. Let the knife rest for 15 minutes before resuming operation.

1. Ensure the appliance is unplugged from the mains outlet.
2. Remove the blade sleeve carefully.
3. Clean the appliance (see “Cleaning and maintenance” section).
4. Place the food on a flat and stable work surface (e.g. on a table or worktop).
5. Attach the two blades (**A** or **B**) together by inserting the rivet (**C**) on the blade into the slot of the other blade, and then slide the blades together along the slot.
6. Hold the blades by the finger grips (**D**) and insert the blades into the opening of the main body (**H**) and push the blades in until they click into places.
7. Connect the appliance to a mains outlet.
8. Hold the appliance by the handle (**G**). Place the appliance directly on the food to be cut.
9. Press the On/Off switch (**F**) to start cutting.

**NOTE:**

The On/Off switch (**F**) is spring-loaded, the knife will operate only while you hold the switch down.

10. When you have finished cutting, stop the appliance by releasing the On/Off switch (**F**).
11. Unplug the appliance from the mains outlet before remove the cutting blades. Hold the finger grips (**D**) with one hand and press the blades release button (**E**) with the other hand. Then, carefully pull the two blades to detach them from the main body (**H**).

Tips for using the appliance

GENERAL TIPS

- Do not use the appliance to cut meats with bones, or foods with hard textures, such as hard peels, hardpits or seeds, shells, etc.
- Do not attempt to cut frozen foods or foods that are too hard.

FINE SERRATED BLADES

- The fine serrated blades (**B**) can be used for cutting fruits, vegetables, breads and alike.

WIDE SERRATED BLADES

- The wide serrated blades (**A**) can be used for cutting meats and alike.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- Before cleaning, always unplug the appliance from the mains outlet and wait until the blades have come to a complete stop.
- Never immerse the appliance, 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 of the main body (H) while cleaning.
- **THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP. HANDLE WITH CARE.**



NOTE:

- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- Clean the appliance after each use to prevent accumulation of perishable food scraps on the appliance and blades.

- Remove the blades (**A** or **B**) for cleaning. Slide the blade with rivet (**C**) along the slot in the other blade to separate the two blades.
- Wipe the main body (**H**) with a damp cloth, then let it dry.
- Wash the blades (**A** or **B**) in warm soapy water, then let them dry.



NOTE:

The blades can be cleaned in a dishwasher. Do not clean any other parts of the appliance in a dishwasher.

Storage

- Always unplug the appliance from power supply before storing it.
- Insert the blades (**A** and **B**) into the blade sleeve carefully. Store the appliance 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 appliance when it is not in use for an extended period of time.

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

10

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation 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** Lames à dents larges (2)
- B** Lames à dents fines (2)
- C** Rivet
- D** Prise pour doigts
- E** Bouton de libération des lames ()
- F** Bouton Marche/Arrêt ()
- G** Poignée
- H** Boîtier principal

Présentation du produit

- 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 rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants 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 couper des aliments surgelés, des os ou des aliments durs, ou à toute autre fin.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé pour un usage commercial.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Spécifications

Modèle :	10009124 - VAL-EK120
Tension de fonctionnement :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	180 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,1 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	0 minute
Durée maximale de fonctionnement en continu :	2 minutes
Classe de protection :	Classe II

Utilisation



AVERTISSEMENT ! DANGER - Risque de blessures graves !

- Cet appareil possède des lames tranchantes qui tournent à grande vitesse, ce qui peut causer de graves blessures. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous l'utilisez et lorsque vous manipulez les lames.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES LAMES PENDANT L'UTILISATION. ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT.**
- **NE METTEZ JAMAIS VOS MAINS À PROXIMITÉ DE LA ZONE DE LA LAME. TENEZ L'APPAREIL PAR SA POIGNÉE UNIQUEMENT.**
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL EN PRÉSENCE D'ENFANTS ET D'ANIMAUX DOMESTIQUES.**



AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le couteau de façon continue pendant plus de 2 minutes. Laissez le couteau reposer pendant 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise secteur.
2. Retirez délicatement le manchon de la lame.
3. Nettoyez l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
4. Posez les aliments sur une surface de travail plane et stable (par exemple, sur une table ou un plan de travail).
5. Assemblez les deux lames (**A** ou **B**) en insérant le rivet (**C**) situé sur la lame dans la fente de l'autre lame, puis fixez les lames ensemble en les faisant glisser le long de la fente.
6. Tenez les lames par les prises pour doigts (**D**) et insérez les lames dans l'ouverture du boîtier principal (**H**), puis enfoncez-les jusqu'à entendre un clic.
7. Branchez l'appareil sur une prise secteur.
8. Tenez l'appareil par sa poignée (**G**). Placez directement l'appareil sur les aliments à couper.
9. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (**F**) pour commencer la découpe.



REMARQUE :

Le bouton Marche/Arrêt (**F**) est un bouton à ressort et le couteau ne fonctionne que lorsque vous maintenez le bouton enfoncé.

10. Une fois que vous avez fini de couper les aliments, arrêtez l'appareil en relâchant le bouton Marche/Arrêt (**F**).
11. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de retirer les lames. Tenez les prises pour doigts (**D**) d'une main et appuyez sur le bouton de libération des lames (**E**) de l'autre main. Ensuite, tirez délicatement les deux lames pour les séparer du boîtier principal (**H**).

Conseils d'utilisation de l'appareil

CONSEILS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas cet appareil pour couper des viandes avec des os ou des aliments à textures dures, tels que des aliments à peau dure ou à noyau dur, des graines, des coques, etc.
- N'essayez pas de couper des aliments surgelés ou des aliments trop durs.

LAMES À DENTS FINES

- Les lames à dents fines (**B**) servent à couper les fruits, les légumes, le pain et d'autres aliments similaires.

LAMES À DENTS LARGES

- Les lames à dents larges (**A**) servent à couper les viandes et d'autres aliments similaires.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- L'appareil, le cordon d'alimentation et la prise ne doivent jamais être mis dans l'eau ni 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 moteur du boîtier principal pendant le nettoyage.
- **LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRÉCAUTION.**



REMARQUE :

- N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de 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 sur les lames.
-
- Retirez les lames (**A** ou **B**) pour les nettoyer. Faites glisser la lame avec rivet (**C**) le long de la fente de l'autre lame pour séparer les deux lames.
 - Essuyez le boîtier principal (**H**) à l'aide d'un chiffon humidifié, puis laissez-le sécher.
 - Nettoyez les lames (**A** ou **B**) dans de l'eau chaude savonneuse, puis laissez-les sécher.

**REMARQUE :**

Les lames peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne nettoyez aucune des autres pièces de l'appareil au lave-vaisselle.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le ranger.
- Insérez délicatement les lames (**A** et **B**) dans le manchon de lame. 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.

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
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

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** Brede gekartelde messen (2)
- B** Fijne gekartelde messen (2)
- C** Klinknagel
- D** Vingergrepen
- E** Ontgrendelingsknop voor messen ()
- F** Aan/uit-schakelaar ()
- G** Handvat
- H** Behuizing

Productoverzicht

- 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 apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedingsmiddelen (zoals vlees, kaas, fruit, groenten, brood, etc.). Het te snijden voedsel moet ontdooid, uitgepakt en botvrij zijn voordat het met behulp van het apparaat wordt gefileerd. Gebruik het apparaat niet voor het snijden van bevroren voedsel, botten of harde ingrediënten, en ook niet voor andere doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of ernstig letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	10009124 - VAL-EK120
Bedrijfsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	180 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,1 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	0 minuten
Maximale continue werking:	2 minuten
Beschermingsklasse:	Klasse II

Gebruik

**WAARSCHUWING! GEVAAR – Risico op ernstig letsel!**

- Dit apparaat is voorzien van scherpe messen die met hoge snelheid roteren en kan ernstig letsel veroorzaken. Wees uiterst voorzichtig bij gebruik in de buurt van de tafel en bij het hanteren van de messen.
- **RAAK DE MESSEN NOOIT AAN TIJDENS HET GEBRUIK. VERMIJD CONTACT MET BEWEGENDE ONDERDELEN.**
- **HOUD UW HANDEN NOOIT IN DE BUURT VAN HET MESGEBIED. HOUD HET APPARAAT ALLEEN VAST AAN HET HANDVAT.**
- **GEBRUIK HET APPARAAT NIET IN AANWEZIGHEID VAN KINDEREN OF HUISDIEREN.**



WAARSCHUWING: Gebruik het mes niet langer dan 2 minuten ononderbroken. Laat het mes 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Verwijder de meshuls voorzichtig.
3. Reinig het apparaat (zie de sectie "Reiniging en onderhoud").
4. Plaats het voedsel op een vlak en stabiel werkoppervlak (bijv. op een tafel of aanrecht).
5. Bevestig de twee messen (**A** of **B**) aan elkaar door de klinknagel (**C**) van het ene mes in de sleuf van het andere mes te steken en schuif vervolgens de messen in elkaar langs de sleuf.
6. Houd de messen vast bij de vingergrepen (**D**), steek ze in de opening van de behuizing (**H**) en duw ze naar binnen totdat ze hoorbaar vastklikken.
7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Houd het apparaat vast bij het handvat (**G**). Plaats het apparaat direct op het te snijden voedsel.
9. Druk op de Aan/Uit-schakelaar (**F**) om te beginnen met snijden.

**OPMERKING:**

De Aan/uit-schakelaar (**F**) is veerbelast, het mes werkt alleen zolang u de schakelaar ingedrukt houdt.

10. Wanneer u klaar bent met snijden, stopt u het apparaat door de Aan/uit-schakelaar (**F**) los te laten.
11. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de snijmessen verwijderd. Houd de vingergrepen (**D**) met één hand vast en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop voor de messen (**E**). Trek vervolgens de twee messen voorzichtig los om ze van de behuizing (**H**) te verwijderen.

Tips voor het gebruik van het apparaat

ALGEMENE TIPS

- Gebruik het apparaat niet om vlees met botten te snijden of voedingsmiddelen met een harde structuur, zoals harde schillen, pitten, zaden, schelpen, etc.
- Probeer geen bevroren of te harde voedingsmiddelen te snijden.

FIJNE GEKARTELDE MESSEN

- De fijne gekartelde messen (**B**) zijn geschikt voor het snijden van fruit, groenten, brood en vergelijkbare producten.

BREDE GEKARTELDE MESSEN

- De brede gekartelde messen (**A**) zijn geschikt voor het snijden van vlees en vergelijkbare producten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen en wacht tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen, aangezien deze elektrische onderdelen bevatten. Spoel ze nooit onder de kraan schoon. Zorg ervoor dat er geen water in de motor van de behuizing (H) terechtkomt tijdens het reinigen.
- **DE MESSEN ZIJN ZEER SCHERP. WEES VOORZICHTIG BIJ HANTERING.**



OPMERKING:

- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van bederfelijke etensresten op het apparaat en de messen te voorkomen.

- Verwijder de messen (**A** of **B**) voor reiniging. Schuif het mes met de klinknagel (**C**) langs de sleuf in het andere mes om de twee messen van elkaar te scheiden.
- Veeg de behuizing (**H**) af met een vochtige doek en laat deze vervolgens drogen.
- Was de messen (**A** of **B**) met warm water en een mild afwasmiddel, en laat ze daarna goed drogen.

**OPMERKING:**

De messen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Maak geen andere onderdelen van het apparaat schoon in de vaatwasser.

Opslag

- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het opbergt.
- plaats de messen (**A** en **B**) voorzichtig in de meshuls. Berg het apparaat op op een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om het apparaat op te bergen wanneer het gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

¡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 producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Modo de 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** Cuchillas de dientes anchos (2)
- B** Cuchillas de dientes finos (2)
- C** Remache
- D** Agarres para los dedos
- E** Botón de liberación de las cuchillas (🔓)
- F** Interruptor de encendido/apagado (🔌)
- G** Asa
- H** Cuerpo principal

Descripción general del producto

- 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 está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Si los niños 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 deben estar descongelados, sin envasar y sin huesos antes de filetearlos con la ayuda del aparato. No utilice el aparato para cortar alimentos congelados, huesos o ingredientes duros, 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 provocar graves lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10009124 - VAL-EK120
Voltaje de funcionamiento:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	180 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,1 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	0 minutos
Tiempo máximo de funcionamiento continuado:	2 minutos
Clase de protección:	Clase II

Modo de uso

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

- Este aparato tiene cuchillas afiladas que giran a gran velocidad y pueden causar lesiones graves. Utilícelo con extremo cuidado cuando trabaje cerca de la mesa y manipule las cuchillas.
- **NUNCA TOQUE LAS CUCHILLAS DURANTE EL USO. EVITE EL CONTACTO CON LAS PARTES MÓVILES.**
- **NUNCA ACERQUE LAS MANOS A LA ZONA DE LA CUCHILLA. SUJETE EL APARATO ÚNICAMENTE POR EL ASA.**
- **NO UTILICE EL APARATO EN PRESENCIA DE NIÑOS O ANIMALES DE COMPAÑÍA.**



ADVERTENCIA: No utilice el cuchillo de forma continuada durante más de 2 minutos. Deje reposar el cuchillo durante 15 minutos antes de reanudar el uso.

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Retire con cuidado la funda de la cuchilla.
3. Limpie el aparato (consulte el apartado “Limpieza y mantenimiento”).
4. Coloque los alimentos sobre una superficie de trabajo plana y estable (por ejemplo: una mesa o una encimera).
5. Monte las dos cuchillas juntas (**A** o **B**) insertando el remache (**C**) de una cuchilla en la ranura de la otra y, a continuación, deslice las cuchillas juntas a lo largo de la ranura.
6. Sujete las cuchillas por los agarres para los dedos (**D**), insértelas en la abertura del cuerpo principal (**H**) y empújelas hasta que encajen en su posición mediante el sonido de un clic.
7. Conecte el aparato a una toma de corriente.
8. Sujete el aparato por el asa (**G**). Coloque el aparato directamente sobre el alimento que desee cortar.
9. Pulse el interruptor de encendido/apagado (**F**) para empezar a cortar.

**NOTA:**

El interruptor de encendido/apagado (**F**) se acciona mediante un resorte, por lo que el cuchillo solo funcionará mientras mantenga presionado el interruptor.

10. Cuando haya terminado de cortar, detenga el aparato soltando el interruptor de encendido/apagado (**F**).
11. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de retirar las cuchillas de corte. Sujete los agarres para los dedos (**D**) con una mano y presione el botón de liberación de las cuchillas (**E**) con la otra mano. A continuación, tire con cuidado de las dos cuchillas para desmontarlas del cuerpo principal (**H**).

Consejos para usar el aparato

CONSEJOS GENERALES

- No utilice el aparato para cortar 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.

CUCHILLAS DE DIENTES FINOS

- Las cuchillas de dientes finos (**B**) se pueden utilizar para cortar frutas, verduras, pan y similares.

CUCHILLAS DE DIENTES ANCHOS

- Las cuchillas de dientes anchos (**A**) se pueden utilizar para cortar carne y similares.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y espere hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
- 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 el motor del cuerpo principal (H) durante la limpieza.
- **LAS CUCHILLAS ESTÁN EXTREMADAMENTE AFILADAS. MANIPÚLELAS CON CUIDADO.**



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 en las cuchillas.

- Retire las cuchillas (**A** o **B**) para limpiarlas. Deslice la cuchilla con el remache (**C**) por la ranura de la otra cuchilla para separar las dos cuchillas.
- Limpie el cuerpo principal (**H**) con un paño húmedo y deje que se seque.
- Lave las cuchillas (**A** o **B**) con agua tibia y jabón, y luego deje que se sequen.

**NOTA:**

Las cuchillas se pueden lavar en el lavavajillas. No limpie ninguna otra pieza del aparato en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de guardarlo.
- Inserte las cuchillas (**A** y **B**) en la funda de las cuchillas con cuidado. 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 el aparato cuando no lo utilice durante un período prolongado de tiempo.

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

productsupport@contact.electrodepot.fr

