

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Conseil de sécurité important pour le nettoyage de la trancheuse

1. Avant de commencer à nettoyer la trancheuse, éteignez-la, débranchez-la de la prise secteur et placez la plaque de support pour aliments dans la position «P».
2. Ne pas immerger la trancheuse dans l'eau.
3. Risque de blessure: la lame de coupe est très coupante!
Il est nécessaire de nettoyer la trancheuse à intervalles réguliers, car des restes d'aliments périssables pourraient s'accumuler sur la trancheuse ou derrière la lame de coupe. Retirez le support de pièce et nettoyez-le à l'eau chaude et au liquide vaisselle (pas dans le lave-vaisselle). Essuyez le plateau et la table d'alimentation coulissante avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de poudres de nettoyage, de tampons à récurer ni de brosses dures.
4. S'il est nécessaire de retirer la barre du chariot et de nettoyer le chariot, veuillez l'éteindre, débrancher la fiche de la prise principale et mettre la plaque de support des aliments dans la position «O». Appuyez sur le bouton de la Figure 1, prenez la barre de transport des aliments. Avant de faire fonctionner la machine, assurez-vous que le chariot a été correctement assemblé.

Figure 1



Faites glisser le bouton de libération du chariot vers la droite pour libérer la tige du chariot

Retrait de la lame de coupe

Faites pivoter la pièce de verrouillage dans le centre de la lame dans le sens horaire, puis retirez la lame. Lorsque vous retirez la lame, veillez à la manipuler par le centre. Lavez-le à la main dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle (pas dans le lave-vaisselle!). Nettoyez le boîtier derrière la lame avec un chiffon sec ou une brosse douce.

VALLEY®

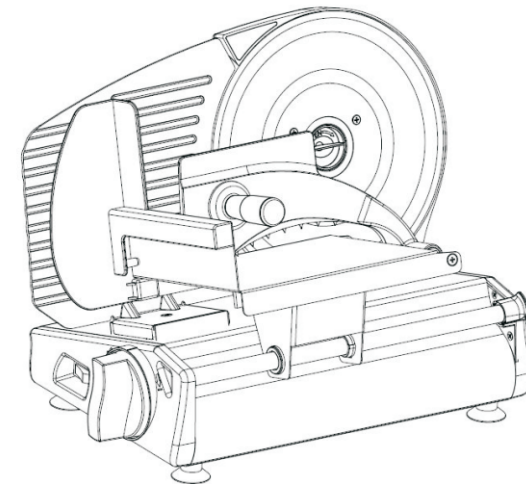
Sportsman

Manual Instruction

8.7" Food Slicer

Model#: 008858771

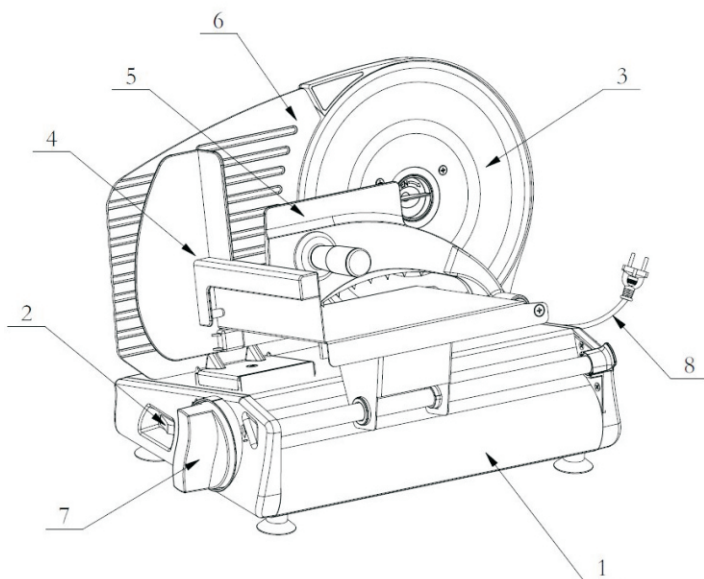
120V~60Hz, KB10min 180W



HOUSEHOLD USE ONLY

Toll Free: 1-888-380-7953

PRODUCT PARTS



Part#	Description	Qty.	Part#	Description	Qty.
1	Housing	1	5	piece holder	1
2	Switch	1	6	Food support plate	1
3	Cutting Blade	1	7	Knob for slice thickness	1
4	Sliding feed table	1	8	plug	1

5. La lame de coupe 3 continue à tourner après la mise hors tension de la trancheuse.
6. Pour des raisons de sécurité, l'épaisseur de la tranche doit être remise à «0» après utilisation.

Faites fonctionner la trancheuse

En poussant l'interrupteur sur ON, la lame de coupe fonctionne. Arrêt du fonctionnement continu: Placez l'interrupteur rapidement en position OFF et attendez que la lame de coupe s'immobilise complètement.

Réglage de l'épaisseur de la tranche

L'épaisseur de la tranche peut être réglée entre 0 et 15 mm environ. Définissez l'épaisseur de tranche requise à l'aide du bouton⁷. Les réglages de la balance ne correspondent pas à l'épaisseur de la tranche en mm. Pour des raisons de sécurité, la lame est couverte dans la position «P».

Placez les aliments à couper en tranches sur la table d'alimentation coulissante, puis appuyez légèrement sur les aliments à trancher avec le porte-pièce⁵ contre la plaque de maintien des aliments⁶. Allumez l'appareil et, tout en appuyant légèrement sur l'aliment à trancher, guidez-le le long de la lame de coupe³. Après utilisation de la trancheuse, réglez toujours la plaque de support pour aliments dans la position «P» afin que la lame coupante soit couverte. La lame de coupe⁵ est idéale pour couper des tranches minces de charcuterie de jambon cuit.

Pour protéger vos doigts, utilisez toujours la table d'alimentation coulissante⁴ et le porte-pièce⁵ (sauf peut être pour couper de gros morceaux de nourriture)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser la trancheuse pour la première fois, veuillez à lire attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité et à vous familiariser avec les fonctions de l'appareil. Vous trouverez utile d'ouvrir la page contenant les illustrations trancheuse et son fonctionnement. Veuillez à conserver ces notes et, si nécessaire, à les transmettre à un tiers.

Utilisation Correcte

Cet appareil est exclusivement destiné à trancher des aliments ménagers normaux. La nourriture à trancher doit être décongelée, déballée et exempte d'os avant de pouvoir être tranchée.

Toute autre utilisation ou modification de l'équipement doit être considérée comme une utilisation inappropriée et peut engendrer des dangers considérables.

Information Techniques

Voltage Nominale : 120V, 60Hz, KB 10min Avant utilisation, la machine devrait refroidir pendant 30min

Puissance nominale: 180 W

Lame de Coupe: renforcé, lame fine non-rouille, 22cm

Avant la première utilisation

Soigneusement, sortez la trancheuse de son emballage. Retirez tout le matériel d'emballage et conservez-le avec l'emballage. Nettoyez la trancheuse avant qu'elle n'entre en contact avec des aliments. (veuillez référer à la section «Nettoyage»)

Installation de la trancheuse

Conseils de sécurité spécifiques sur l'emplacement de la trancheuse

1. Ne jamais installez la trancheuse sur une surface chaude ou près d'une flamme nue.
2. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des bords chauds ou coupants.-objets bordés
3. Ne pas laissez le cordon d'alimentation se plier ou se coincer et ne pas enroulez autour de la trancheuse.

- ◆ Installez la trancheuse sur une surface plane et antidérapante proche d'une prise de courant.
- ◆ Déroulez la longueur requise du cordon d'alimentation, insérez la fiche dans la prise secteur.
- ◆ Poussez le porte-pièce⁵ sur la table d'alimentation coulissante⁴.

Tranchage

Conseils de sécurité spécifiques pour le tranchage et la manipulation de la trancheuse

1. Ne jamais touchez la lame lorsque la trancheuse est en marche! Risque de blessure!
2. Utilisez toujours le porte-pièce (sauf peut-être pour les très gros morceaux de nourriture). Appuyez sur le morceau de nourriture à trancher en utilisant le porte-pièce.
3. Utilisez la trancheuse uniquement pour trancher des aliments ménagers normaux et à aucune autre fin. N'utilisez pas la trancheuse pour trancher des aliments surgelés, des os, des aliments à gros grains ou pour trancher des aliments emballés.
4. Ne jamais utilisez la trancheuse pendant plus de 10 minutes en continu.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. The slicer must be connected to a 110-120V AC electricity supply only.
2. Always pull the plug out from the socket before you are cleaning the slicer, if something becomes faulty, or when you have finished using it .To disconnect the device from the electricity supply, never pull the plug out using the chord, always pull directly from the plug.
3. Indoor use only. Never immerse the device in water or expose the device to rain or moisture .If the device should fall into water first pull the plug out of the socket and only then remove the device from the water. Afterwards have the slicer examined by an authorized service center before you use it.
4. Do not use the slicer if your hands are wet or if you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist.
5. The slicer is designed exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
6. Set up and store the slicer out of reach of children.
7. Do not leave the slicer unattended if it can be switched on and operated.
8. Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you start to use it
9. The slicer should always be used with the sliding feed table and piece holder in position, unless this is not possible due to the size or shape of the food. Do not use the slicer to slice through bones or deep-frozen foods.
10. Do not use the slicer if it is damaged in any way. Have the slicer immediately repaired at an authorized service center or other suitably qualified repairer.
11. Use the slicer with the supplied accessories only.
12. No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper/incorrect use of the slicer.
13. Switch off the slicer before using knives around machine..
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
15. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended, before assembling, disassembling, or cleaning.
16. This appliance should not be operated by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
17. Appliances can be used by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
18. Children should not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTION

OPERATION INSTRUCTIONS

Before using the slicer for the first time please make sure to read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice and familiarize yourself completely with the functions of the device. You will find it useful to open out the page showing the figures illustrating the slicer and its operation. Be careful to keep these notes and if necessary pass them on to a third party.

Proper use

This device is intended exclusively for slicing normal household foods. The food to be sliced must be thawed, unpacked and free from bones before it can be sliced in the device.

Any other use or modification to the equipment shall be considered as improper use and could give rise to considerable dangers.

Technical information

Nominal voltage: 120V, 60Hz, KB 10min Before using, machine should cool for 30min

Power rating: 180 W

Cutting blade: reinforced, non-rusting fine blade, 22cm

Before first use

Take the slicer carefully out of its packaging. Remove all the packaging material and keep it together with the packaging. Clean the slicer before it comes into contact with any food (refer to the section headed 'Cleaning')

Setting up the slicer

Specific safety advice on the location of the slice

1. Never set the slicer up on a hot surface or near an open flame.
2. Make sure that the mains lead does not pass over hot or sharp –edged objects
3. Do not allow the mains lead to become kinked or trapped and do not wind it around the slicer .
 - ◆ Set up the slicer on a flat, non-slip surface close to an electrical socket.
 - ◆ Unwind the required length of mains lead, Insert the plug into the mains socket.
 - ◆ Push the piece holder ⁵on to the sliding feed table⁴.

Slicing

Specific safety advice for slicing and for handling the slicer

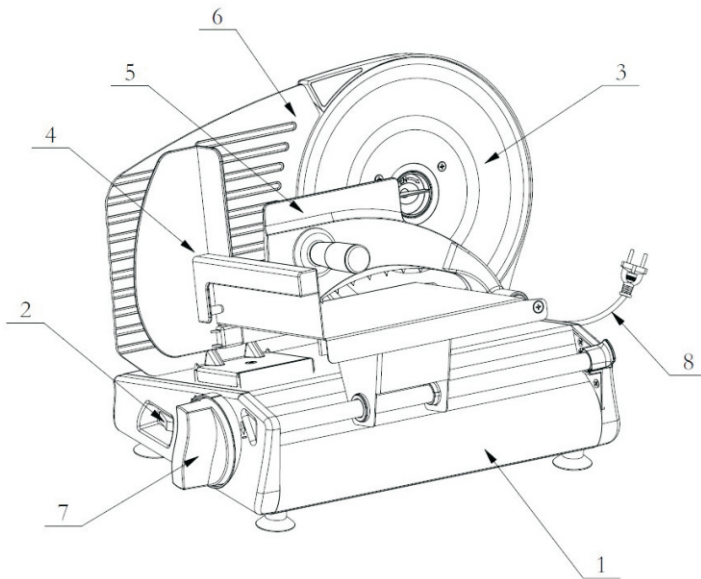
1. Never touch the blade when the slicer is operating! Danger of injury!
2. Always use the piece holder (except perhaps for very large pieces of food). Press the piece of food to be sliced forward using the piece holder.
3. Use the slicer only for slicing normal household foods and not other purposes. Do not use the slicer for slicing deep-frozen foods, bones, foods with large kernels or for slicing packaged foods.
4. Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.
5. The cutting blade³ continues to rotate after the slicer has been switched off.
6. For reasons of safety the slice thickness must be returned to the "0" setting after use.

SAUVEGARDES IMPORTANTES

1. La trancheuse doit être connectée à une alimentation en courant alternatif 120V.
2. Débranchez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer la trancheuse, en cas de défaillance ou de fin d'utilisation. Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, ne jamais débranchez la fiche à l'aide de la corde, tirez toujours directement de la prise.
3. Usage intérieur seulement. Ne jamais laissez cet appareil être exposé à la pluie ou à l'humidité. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour quelque raison que ce soit. Si l'appareil tombe dans l'eau, assurez-vous qu'il est débranché de la source d'alimentation, puis retirez l'appareil de l'eau. Ensuite, faites examiner la trancheuse par un centre de service autorisé avant toute utilisation ultérieure.
4. Ne pas utilisez la trancheuse si vos mains sont mouillées ou si vous vous trouvez sur un sol humide. Ne pas utilisez la trancheuse si elle est mouillée ou humide.
5. La trancheuse est conçue exclusivement pour un usage domestique et non à des fins commerciales.
6. Installez et rangez la trancheuse hors de portée des enfants.
7. Ne pas laissez la trancheuse sans surveillance s'il peut être allumé et utilisé.
8. Assurez-vous toujours que la trancheuse est configurée ou installée en toute sécurité avant de commencer à fonctionner.
9. La trancheuse doit toujours être utilisée avec la table d'alimentation coulissante et le porte-pièces en place, à moins que cela ne soit pas possible en raison de la taille ou de la forme des aliments. N'utilisez pas la trancheuse pour couper des os ou des aliments surgelés.
10. Ne pas utilisez la trancheuse si elle est endommagée de quelque manière que ce soit. Faites réparer la trancheuse immédiatement par un centre de service autorisé ou par un autre réparateur dûment qualifié.
11. Utilisez la trancheuse uniquement avec les accessoires fournis.
12. Aucune réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité pour dommages ne sera acceptée si elle résulte d'une utilisation inconvenante ou incorrecte de la trancheuse.
13. Éteignez la trancheuse avant d'utiliser des couteaux autour de la machine.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
15. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation, s'il est laissé sans surveillance, avant de procéder au montage, au démontage ou au nettoyage.
16. Cet appareil ne doit pas être utilisé pas des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des animaux domestiques et des enfants.
17. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, à condition qu'elles reçoivent une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les dangers encourus.
18. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISTE DE PIECES



Partie#	Description	Quantité	Partie#	Description	Quantité
1	Boîtier	1	5	Porte-Pièce	1
2	Commutateur	1	6	Plaque de support	1
3	Lame de Coupe	1	7	Bouton pour épaisseur de tranche	1
4	Table d'Alimentation Coulissante	1	8	Prise de Courant	1

Running the slicer

Pushing the switch to "ON", the cutting blade runs. Stopping continuous operation: Move the switch quickly into the "OFF" position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

Setting the slice thickness

The slice thickness can be set to between 0 and approx.15mm. Set the required slice thickness using the knob⁷. The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons the blade is covered in setting "P".

Place the food to be sliced on to the sliding feed table, press the food to be sliced with the piece holder⁵ lightly against the food support plate⁸. Switch the device on and, whilst lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade³. After using the slicer always set the food support plate into the "P" setting so that the sharp blade is covered. The cutting blade⁵ is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts of boiled ham .

To safeguard your fingers always use the sliding feed table⁴ and the piece holder⁵ (except perhaps when slicing large pieces of food).

CLEAN AND MANTIANANCE

Important safety advice for cleaning the slicer

1. Before starting to clean the slicer, switch it off, pull the plug out of the mains socket and set the food support plate into the "P" setting.
2. Do not immerse the slicer in water.
3. Danger of injury: the cutting blade is very sharp!
It is necessary to clean the slicer at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind the cutting blade .Remove the piece holder and clean it in warm water and washing -up liquid (not in the dishwasher). Wipe the housing¹and sliding feed table using a slightly damp cloth. Do not use any cleaning powders, scouring pads or hard brushes.
4. If it is necessary to removing the food carriage bar and cleaning the food carriage, please switch it off, pull the plug out of the main socket and set the food support plate into the "0" setting. Push the button per Figure 1, take the food carriage bar. Before running the machine, making sure that the food carriage has been assembled correctly.

Figure1



Slide carriage release button to right to release carriage rod

Removing the cutting blade

Rotate the locking piece in blade center clockwise, then pull out the blade. When taking out the blade make sure that you handle it by the center. Wash it by hand in warm water with a little washing-up liquid (not in the dish washer!). Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.

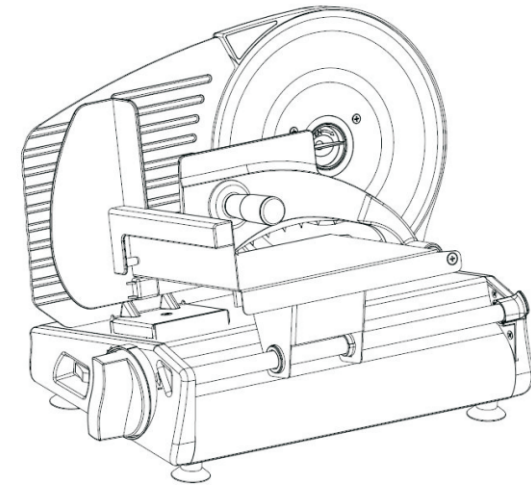


Manuel d'Instructions

Trancheuse

Modèle: 008858771

120V~60Hz, KB10min 180W



A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953