

# KALORIK®

Since 1930

## SLICER CORTAFIAMBRES TRANCHEUSE



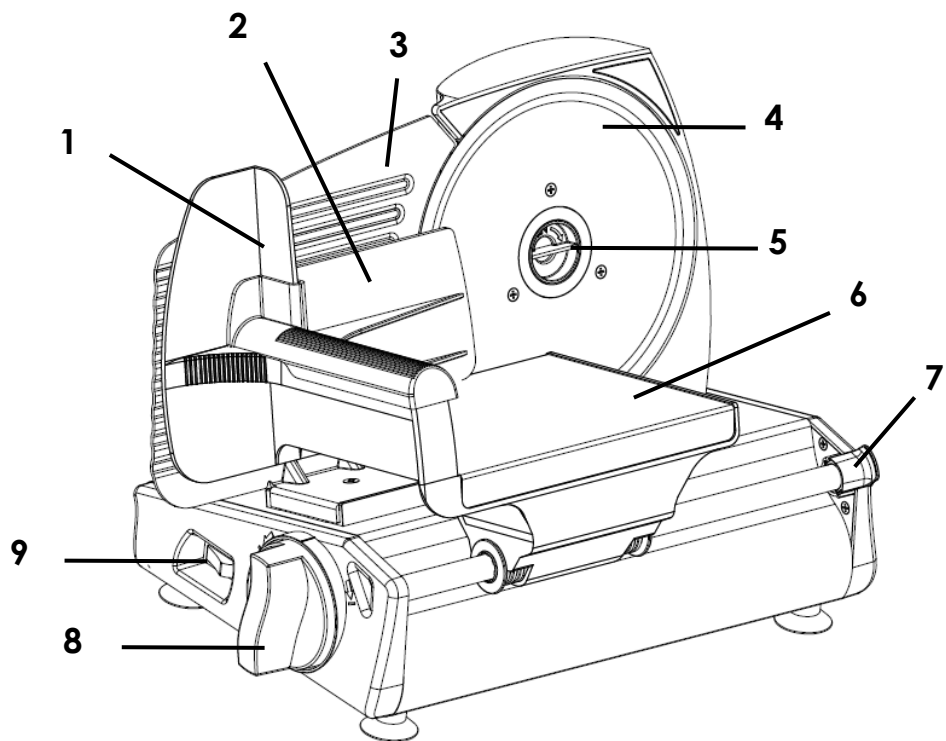
EN.....4  
ES.....13  
FR.....23

**AS 40763**

120V~ 60Hz 180W (1.5A)

# PARTS DESCRIPTION

---



# PARTS DESCRIPTION

---

## ENGLISH:

- |                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Thumb guard          | 6. Sliding food carriage / tray |
| 2. Pusher               | 7. Tray release mechanism       |
| 3. Back plate           | 8. Thickness adjustment dial    |
| 4. Blade                | 9. On/off switch                |
| 5. Blade locking device |                                 |

## EPSAÑOL:

- |                                          |                                           |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Protección para el pulgar             | 6. Carro deslizante                       |
| 2. Guía                                  | 7. Mecanismo de liberación de la bandeja. |
| 3. Placa trasera                         | 8. Reglaje del espesor de las lonchas     |
| 4. Cuchilla circular                     | 9. Interruptor luminoso                   |
| 5. Dispositivo de bloqueo de la cuchilla |                                           |

## FRANÇAIS:

- |                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Protège-pouce                     | 7. Mécanisme pour retirer le chariot          |
| 2. Poussoir                          | 8. Réglage de l'épaisseur de coupe            |
| 3. Plaque arrière                    | 9. Interrupteur avec voyant de fonctionnement |
| 4. Lame                              |                                               |
| 5. Mécanisme de déblocage de la lame |                                               |
| 6. Chariot coulissant                |                                               |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

**❑ READ ALL INSTRUCTIONS**

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Close supervision is necessary to prevent children from using or playing with the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
- ❑ From time to time check the cord for damage. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage but have it checked and repaired by a qualified service. Should the cord be damaged, it must be replaced by a qualified service.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ❑ Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk damage of the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ Make sure the appliance is set on a flat surface.
- ❑ Unplug the appliance when not in use.
- ❑ Only use this slicer for slicing food. Only slice articles such as cheese, meat, bread and preparations. Avoid slicing through bones, deep frozen food or packaged food as this could damage the motor or the blade.

- ❑ Never cut food by only using your hands. Always use the slide and its food guide unless it is impossible because of the size and dimension of the food to slice. Make sure never to touch the blade.
- ❑ This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section « Important information » in the instruction manual.
- ❑ The blade of this appliance is extremely sharp; always be very careful when using or cleaning the appliance.
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- ❑ Never touch the blade when the appliance is in use. Furthermore, never try to stop the movement of the blade in any way.

# **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **HOUSEHOLD USE ONLY**

### **Specific safety advice on the setting up the slicer**

1. Make sure that the mains lead does not pass over hot or sharp – edged objects.
2. Do not allow the power cord to become kinked or trapped and do not wind it around the slicer.
3. Set up the slicer on a flat, non-slip surface close to an electrical socket.
4. Always place the pusher (2) on to the sliding tray (6) before use.

### **Specific safety advice for using the slicer**

1. Never touch the blade when the slicer is operating! Danger of injury!
2. Always use the pusher (except perhaps for very large pieces of food). Press the piece of food to be sliced forward using the pusher.
3. Use the slicer only for slicing normal household food and not for any other purposes. Do not use the slicer for slicing deep-frozen food, bones, food with large kernels or for slicing deep-frozen or packaged food.
4. Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.

5. The cutting blade continues to rotate after the slicer has been switched off. Wait until the blades have stopped completely.
6. For safety reasons, the slice thickness dial must be returned to the "P" position after use.
7. Be careful of the blade at all times. **Blade is very sharp!**

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on or tripped over.

## IMPORTANT INFORMATION

---

This appliance is not for commercial use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. **Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time** (KB xx min where xx is the maximum usage time). The breaks should last at least 30 minutes.

## PARTS DESCRIPTION

---

See page 2-3.

## USING THE SLICER

---

For safety purposes, your appliance is fitted with a sliding food carriage (6), a thumb guard (1) and a pusher (2), which will keep your hands protected, while giving an exceptional comfort of use. The sliding food carriage allows making back and forth motions along the blade to cut the slices. Use the handle of the carriage to move it. The pusher allows you to hold the food in position when slicing by holding your hand far from the blade. Therefore, it is recommended to always use it except if the food is too large and in this case, keep your hands as far as possible from the blade.

- Clean all parts of the appliance before the first use (see section: **CLEANING**).
- Make sure the appliance is steady and add the pusher (2) on the carriage (6).
- Plug in the appliance in a wall outlet. The slicer is now ready to use.
- Place a plate or a dish below the blade, at the back of the appliance, to collect the slices.
- Move the carriage away from the blade and lay the food to be sliced on the stainless-steel surface of the carriage.
- Push the food against the back plate (3) of the appliance with the pusher (2) and select the slicing thickness – up to 1/2" - by turning the adjusting knob (8).
- Place the switch (9) to the "ON" position. The blade will start rotating and the pilot light of the switch goes on.
- Push the carriage using your thumb on the thumb guard (1) to bring the food towards the blade (4). Use the handle of the carriage and keep the pressure on the back plate of the appliance using the pusher. **Do not apply too much pressure, for best results.**
- If it becomes difficult to slice the food, move back a little bit and start the operation again by approaching the blade slowly.
- To avoid food sticking to the appliance, and to improve the slicing, you can moisten or oil the blade surface with a towel beforehand.
- If it becomes difficult to slide the tray along the bar, it is recommended to apply a small amount of low odor vegetable oil / canola oil to the bar with a paper towel. This helps keep the tray moving smoothly.

- Do not slice meat with bones, food with large seeds, or food still wrapped (string, wrappers, and aluminum foil).
- Do not attempt to slice extremely hard or deep frozen food.
- Once slicing is complete, switch the appliance off and wait until the blade comes to a complete standstill. Place the thickness adjustment dial in the "P" position.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes, and connect with us on social media for daily inspiration.

## STORAGE

---

When not in use, it is recommended that the thickness adjustment dial gets turned down all the way until the mark "P", so that the blade's sharp edge is concealed - this to avoid any risk of accidental cuts or injuries.

## CLEANING

---

It is necessary to clean the slicer at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind the slicing blade.

- Always make sure that the appliance is switched "OFF" and is unplugged from the power supply before cleaning the appliance!
- Wipe the inside and housing of the appliance and the surface of the blade with a damp paper towel or a soft cloth.
- Do not clean the housing with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- This slicer is equipped with a special feature: the sliding carriage (6) is removable for cleaning in warm soapy water. It should not be washed in a dishwasher. To proceed:
  1. Make sure the appliance is switched off and unplugged.
  2. Set the thickness adjustment dial in the "P" position.

3. Pull the button at the end of the sliding rod (1)
4. Lift the rod to remove it (2)
5. Remove the tray from the rod (3) and clean it in warm soapy water.
6. To put the tray back in place, simply proceed in reverse order. Make sure the food carriage has been re-installed correctly before restarting or storing the appliance.



- The pusher can be cleaned in warm soapy water. Rinse well after cleaning. Do not put in the dishwasher.
- **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**
- Dry all parts well before storage.
- **DANGER! BLADE IS VERY SHARP!**

## REMOVING BLADE FOR DEEP CLEANING

---

- Switch off the appliance and unplug it from the power socket.
- To remove the blade, turn the locking device (5), located in the center on the blade, **clockwise** to remove the blade by hand (no tool or coin necessary).
- Wash the blade in warm soapy water. Do not wash in the dishwasher! Let it dry thoroughly.
- Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.

- To put the blade back in place, proceed inversely and lock the blade by turning the locking device counter-clockwise.
- Be very careful during this operation as the blade is very sharp!

## **IMPORTANT INFORMATION**

---

- A lubricant paste is applied at the factory to ensure correct lubrication for the first couple of usage. After this, the first time you remove the blade, the user can remove the extra lubrication paste or leave it. The paste is food safe. No extra lubrication will be needed afterwards.
- Cautiously cleaning the blade surface after use as indicated in the user manual should avoid cross-contamination. Deep cleaning by removing the blade shall only be necessary from time to time.

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A and in Canada. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**

# IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

---

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay unas precauciones básicas de seguridad que siempre se deben seguir, tales como:**

- ❑ **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ Una estrecha supervisión es necesaria para evitar que los niños utilicen el aparato.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Siempre desconecte su aparato de la toma de corriente si lo deja desatendido, y antes de montar, desmontar o limpiar.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ❑ La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ❑ Coloque su aparato sobre una superficie plana y estable.

- ❑ Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- ❑ Utilice este aparato sólo para rebanar alimentos. Este aparato está concebido para cortar queso, carne, pan y preparados. Evite cortar a través de los huesos, productos ultra congelados o alimentos envasados ya que esto podría dañar el motor o la cuchilla.
- ❑ No corte nunca alimentos con las manos, utilice siempre el carro y la guía salvo cuando el tamaño del alimento lo impide. Nunca toque la cuchilla.
- ❑ Este aparato no puede funcionar de manera continuada, no es un aparato profesional. Es necesario efectuar pausas a intervalos regulares. Consulte el punto "Tiempo de utilización" en el modo de empleo.
- ❑ La cuchilla de este aparato está muy afilada, tenga mucho cuidado cuando la manipule cuando esté en funcionamiento y especialmente al limpiarla.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ❑ No toque nunca la cuchilla cuando el aparato esté en funcionamiento, no intente nunca inmovilizar de ninguna manera el movimiento de la cuchilla.

## **GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

### **Consejos de seguridad específicos de la configuración del cortafiambres.**

1. Asegúrese de que el cable de alimentación no pasa por encima de objetos calientes o afilados.
2. No permita que el cable de alimentación se retuerza o quede atrapado y no lo enrolle alrededor de la máquina de cortar.
3. Coloque la maquina sobre una superficie plana, antideslizante y cerca de un enchufe eléctrico.
4. Siempre coloque el empujador (2) en la bandeja de deslizamiento (6) antes de su uso.

## **Consejos de seguridad específicos para el uso de la máquina de cortar.**

1. ¡Nunca toque la cuchilla cuando la máquina de cortar esté en funcionamiento! ¡Peligro de lesión!
2. Siempre use el empujador (excepto tal vez para las grandes piezas de comida). Presione la pieza de comida para cortar hacia delante con el empujador.
3. Use la maquina solo para cortar los alimentos normales de la casa y no para ningún otro propósito. No utilice la máquina para cortar alimentos congelados, los huesos, alimentos con granos grandes o para rebanar alimentos congelados o envasados.
4. No utilice la máquina de cortar durante más de 10 minutos consecutivos.
5. La cuchilla sigue girando después de que la maquina haya sido desconectada. Esperar a que las cuchillas se hayan detenido completamente.
6. Por razones de seguridad, el dial de grosor de corte debe volver a la posición "P" después de su uso.
7. Tenga mucho cuidado con la cuchilla en todo momento. **¡La cuchilla es muy afilada!**

## **INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO**

Este aparato está provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**

## **INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO**

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

## TIEMPO DE UTILIZACIÓN

---

Para una utilización óptima de su aparato y evitar el deterioro de su motor, controle el tiempo de utilización continuada máxima indicada en la placa de características. (KB xx min. donde xx es la duración máxima). Pausa de utilización: 30 minutos.

## PARTES

---

Vea la página 2-3.

## COMO UTILIZAR SU CORTAFIAMBRES

---

Por un uso seguro, su aparato cuenta con un carro (6) con protección para el pulgar (1) y guía (2) que permite proteger sus manos y vuelve el uso más fácil.

El carro permite cortar lonchas haciendo movimientos de vaivén contra la cuchilla. Utilice el asa para desplazar el carro.

La guía permite mantener las manos lejos de la cuchilla cuando corte los alimentos. Por esa razón, aconsejamos a que utilice siempre estos accesorios excepto si el alimento está demasiado grande. En este caso, mantenga sus manos lo más alejadas como sea posible de la cuchilla para evitar accidentes.

- Lave todas las piezas de su aparato antes de su primera utilización (ver sección: **LIMPIEZA**).
- Coloque su aparato sobre una superficie plana y estable y ajuste la guía (2) sobre el carro (6).
- Enchufe el aparato a la red eléctrica. Su aparato está listo para su uso.

- Coloque una bandeja o plato debajo de la cuchilla, en la parte posterior del aparato, para recoger los trozos.
- Mueva el carro lejos de la cuchilla y deje que la comida se deslice sobre la superficie de acero inoxidable del carro.
- Empuje la comida contra la placa posterior (3) del aparato con el empujador (2) y seleccione el grosor de corte – hasta 1/2" – girando el botón de ajuste (8).
- Presione el interruptor (9). La cuchilla empezará a girar. El testigo luminoso del interruptor se enciende, indicando que el aparato está en funcionamiento.
- Ayudándose con el carro y colocando su pulgar en protección (1). Guíe los alimentos hacia la cuchilla circular (4). Utilice el asa de la plataforma y mantenga la presión sobre la parte móvil del aparato gracias al guía. **Para obtener buenos resultados no aplique demasiada presión.**
- Note que el carro (5) no se desplaza con facilidad, a fin de evitar cualquier riesgo. Si se vuelve difícil el cortar en lonchas los alimentos, retroceda un poco y empiece de nuevo la operación acercándose lentamente a la cuchilla.
- Humedezca o ponga aceite en la cuchilla circular antes de cortar los alimentos que podrían quedar pegados en la misma, ello le asegurará un corte más fácil.
- Utilice siempre la guía, aunque corte trozos pequeños o restos de alimentos.
- Si se hace difícil deslizar la bandeja a lo largo de la barra, se recomienda aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal / canola de bajo olor a la barra con una toalla de papel. Esto ayuda a mantener la bandeja en movimiento sin problemas.
- No utilice el cortafiambres para cortar carne con huesos, los alimentos que tengan grandes nudos, los embalajes (como por ejemplo papel de aluminio), y partes duras y no comestibles de los alimentos.
- No trate de cortar alimentos extremadamente duros o profundamente congelados.
- Una vez que el corte está hecho, apague el aparato y espere a que la cuchilla se detenga por completo. Coloque el dial de ajuste en la posición "P".

# OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

---

Explore recetas creadas por chefs específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y empezar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

## GUARDAR

---

Cuando no esté en uso, se recomienda que coloque el botón de ajuste de espesor completamente hacia abajo, en la posición "P", de modo que la cuchilla no esté a ras, sino oculta, a fin de evitar cualquier riesgo de cortes o lesiones accidentales.

## LIMPIEZA

---

- Asegúrese de que el interruptor se encuentra en posición "0". Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Enjuague su aparato con la ayuda de un papel absorbente o de un trapo suave.
- No limpie nunca su aparato con la ayuda de productos abrasivos ya que estropearía el revestimiento.
- Esta máquina de cortar está equipada con una característica especial: el carro (6) se puede quitar para una mejor limpieza con agua tibia y jabón. No es apto para lavar en lavavajillas. Para continuar:
  1. Asegúrese que el aparato está apagado y desenchufado.
  2. Ajuste el dial de grosor en la posición "P".
  3. Tire del botón en el extremo de la varilla deslizante (1).
  4. Levante la varilla para extraerla (2).
  5. Retire la bandeja de la barra (3) y limpiarla con agua tibia y jabón.
  6. Para poner de nuevo la bandeja en su lugar, simplemente proceda en el orden inverso. Asegúrese de que el carro de la comida se ha vuelto a instalar correctamente antes de reiniciar o guardar el aparato.



- El empujador se puede limpiar con agua tibia y jabón. Enjuagar bien después de la limpieza. No poner en el lavavajillas.
- **NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
- Seque bien todas las piezas antes de guardar el aparato.
- **¡PELIGRO! ¡LA CUCHILLA ES MUY AFILADA!**

## EXTRACCION DE LA CUCHILLA PARA SU LIMPIEZA

---

- Apague el aparato y desenchufe la clavija eléctrica.
- Para quitar la cuchilla, gire el dispositivo de bloqueo (5) que se encuentra en el medio de la cuchilla, **en sentido de las agujas del reloj**, para quitar la cuchilla con la mano (no es necesario herramientas).
- Lave la cuchilla en agua tibia y jabón. ¡No lavar en el lavavajillas! Dejar que se seque completamente.
- Limpie el compartimento detrás de la cuchilla con un paño seco o un cepillo suave.

- Para colocar de nuevo la cuchilla, proceda de forma inversa, y bloquear la cuchilla girando el dispositivo de bloqueo en sentido anti horario.
- ¡CUIDADO! Tenga cuidado cuando toque la cuchilla. Está muy afilada y podría provocar heridas.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE

---

- En fábrica se aplica una pasta lubricante en el aparato, con el fin de garantizar la correcta lubricación en los primeros usos. Cuando la cuchilla es retirada por primera vez, el usuario puede retirar la pasta lubricante restante o dejarla. No hay peligro de ingestión ya que la pasta tiene la calificación de inocuidad de los alimentos. Una lubricación adicional ya no será necesaria después.
- Una limpieza cautelosa de la superficie de la cuchilla tras cada uso, como indicado en el manual, evita la contaminación de los alimentos. Una limpieza profunda mediante la eliminación de la cuchilla sólo será necesaria de vez en cuando.

# GARANTÍA

---

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la

tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**Pour une utilisation sans risques de cet appareil électrique, les consignes de sécurité suivantes doivent être suivies :**  
**Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil.**

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est branché ou en marche.
- ❑ Déconnectez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale si l'appareil est laissé sans surveillance, et avant de l'assembler, le désassembler ou de le nettoyer.
- ❑ Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- ❑ Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelle que façon que ce soit.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service de réparation qualifié (\*).
- ❑ La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Veillez à poser cet appareil sur une surface de travail stable.

- ❑ Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- ❑ N'utilisez cette trancheuse que pour trancher de la nourriture. Ne coupez que des aliments tels que fromages, viandes (désossées), pain et préparations. Ne tentez pas de trancher des os, des aliments surgelés ou encore emballés, car cela pourrait endommager le moteur ou la lame.
- ❑ Ne coupez jamais d'aliments en vous aidant uniquement de vos mains, utilisez toujours le chariot et sa plaque d'appui sauf si ce n'est pas possible à cause de la taille et de la dimension de l'aliment. Prenez garde de ne pas toucher la lame.
- ❑ Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique « Intervalles d'utilisation » du mode d'emploi.
- ❑ La lame de cet appareil est extrêmement coupante, veillez à être extrêmement prudent lors de l'utilisation et la manutention de celle-ci, particulièrement lors de son nettoyage.
- ❑ Gardez cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- ❑ Ne touchez jamais la lame lorsque l'appareil est en fonctionnement ; en outre, n'essayez pas d'immobiliser de quelque façon que ce soit le mouvement de la lame.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **Conseils de sécurité spécifiques à l'assemblage de la trancheuse**

1. Prenez soin à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes.
2. Ne laissez pas le cordon se retrouver pincé ou coincé, et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, près d'une prise électrique.
4. Placez toujours le poussoir (2) sur le chariot coulissant (6) avant l'usage.

## **Conseils de sécurité spécifiques à l'utilisation de la trancheuse**

1. Ne touchez jamais à la lame quand l'appareil est en fonctionnement. Risque de blessure !
2. Utilisez toujours le poussoir (sauf peut-être pour trancher des pièces de très grande taille). Poussez l'aliment à trancher vers la lame en utilisant le poussoir.
3. N'utilisez la trancheuse uniquement pour trancher des aliments courants. N'utilisez pas l'appareil pour trancher des os, des aliments avec noyau ou de la nourriture surgelée ou encore dans son emballage.
4. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives.
5. La lame continue de tourner après que l'appareil soit mis hors tension. Attendez l'arrêt complet de la lame.
6. Pour des raisons de sécurité, le bouton d'ajustement de l'épaisseur de coupe doit être mis en position "P" après l'usage.
7. Faites attention à la lame à tout moment. **La lame est extrêmement coupante !**

## **INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE**

---

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.

## **INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT**

---

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais :

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.

- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

## INTERVALLES D'UTILISATION

---

Cet appareil ne peut pas être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire vous risqueriez d'endommager le moteur. Référez-vous à la plaque signalétique de votre appareil pour connaître la durée maximale d'utilisation continue (notée KB xx min. où xx est la durée maximale). Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 30 minutes.

## DESCRIPTION DES ELEMENTS

---

Voir page 2-3.

## COMMENT UTILISER VOTRE TRANCHEUSE

---

Pour un usage en toute sécurité, votre appareil est livré avec un dispositif complet (chariot coulissant (6), équipé d'une protection du pouce (1) et d'un poussoir (2)), qui permet de protéger vos mains tout en vous procurant un confort d'usage exceptionnel.

Le chariot vous permet de réaliser le mouvement de va et vient le long de la lame pour couper des tranches. Faites usage de la poignée du chariot lors de son déplacement.

Le poussoir vous permet de maintenir les aliments lors de leur découpe, en tenant votre main loin de la lame. Pour cette raison, il vous est fortement conseillé de toujours l'utiliser, sauf si l'aliment est de taille trop grande - dans ce cas gardez vos mains le plus loin possible de la lame.

- Lavez toutes les pièces de votre appareil avant de l'utiliser pour la première fois (Voir le paragraphe : **NETTOYAGE**)
- Posez votre appareil sur une surface plane et stable, puis ajoutez le poussoir (2) sur la poignée du chariot (6).
- Branchez l'appareil dans une prise murale. La trancheuse est prête à fonctionner.

- Éloignez le chariot (6) de la lame (4), posez les aliments à trancher sur la surface en acier du chariot (6) et pressez l'aliment contre la plaque arrière (3) avec le poussoir (2).
- Réglez l'épaisseur de coupe désirée à l'aide de la molette d'ajustement (8).
- Appuyez sur l'interrupteur (9). La lame commencera à tourner.
- Guidez les aliments vers la lame en poussant le chariot avec votre pouce reposant toujours sur le protège-pouce (1). N'appuyez pas trop fort pour obtenir une coupe plus régulière.
- Si la coupe devient plus difficile, éloignez l'aliment à trancher de la lame, et recommencez l'opération en approchant l'aliment à trancher plus doucement.
- Humidifiez ou huilez la lame avant de couper les aliments qui risqueraient d'y adhérer ; cela vous assurera une coupe plus facile.
- S'il devient difficile de faire glisser le plateau le long de la barre, il est recommandé d'appliquer un peu d'huile de canola / végétale à faible odeur sur la barre avec une serviette en papier. Cela permettra au plateau de glisser plus facilement.
- Utilisez toujours le poussoir lorsque vous coupez de petits morceaux ou des restes d'aliments.
- N'utilisez pas votre trancheuse pour couper la viande avec os, les aliments comprenant de gros noyaux, le rôti en filet, les emballages (par ex. papier aluminium).
- N'essayez pas de couper des aliments surgelés ou très durs.
- Une fois le tranchage terminé, placez l'interrupteur en position éteinte, attendez l'arrêt complet de la lame et réglez la molette d'ajustement de l'épaisseur de coupe en position « P ».

## **OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT**

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

## **RANGEMENT DE L'APPAREIL**

---

Quand l'appareil est hors-utilisation, il est recommandé de tourner le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe au minimum. Cette position « P » permet à la lame de ne plus affleurer, afin d'éviter tout risque de coupure ou de blessure résultant d'une mauvaise manipulation.

## NETTOYAGE

---

Il est nécessaire de nettoyer l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation de morceaux de nourriture périssable sur l'appareil ou derrière la lame.

- Vérifiez que l'appareil est hors tension et retirez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Essuyez le corps de l'appareil et la surface de la lame à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux humide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Cette trancheuse est équipée d'une fonction spéciale : le chariot coulissant peut-être démonté complètement pour être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse. Il ne doit pas être lavé au lave-vaisselle. Pour ce faire :
  1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.
  2. Placez la molette d'ajustement de l'épaisseur en position « P ».
  3. Tirez sur le mécanisme au bout de la tige métallique (1).
  4. Soulevez la tige pour la retirer (2).
  5. Retirez le chariot de la tige (3) et lavez -e dans de l'eau chaude savonneuse.
  6. Pour remettre le chariot en place, procédez de façon inverse.



- Le poussoir peut être lavé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !**
- Essuyez bien toutes les pièces avant de ranger l'appareil.
- **DANGER ! LA LAME EST COUPANTE !**

## NETTOYAGE COMPLET – RETIRER LA LAME

---

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil.
- Pour enlever la lame, tournez le dispositif de verrouillage (5) situé au centre de la lame, dans le sens des aiguilles d'une montre, avec vos doigts (aucun outil n'est nécessaire).
- Lavez la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Ne la mettez pas au lave-vaisselle. Laissez-la sécher avant de la remonter.
- Nettoyez le boîtier derrière la lame avec un chiffon sec ou une petite brosse.
- Pour remettre en place la lame, procédez de manière inverse et verrouillez la lame en place en tournant le mécanisme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Attention ! Soyez prudent lors de la manipulation de la lame. Elle est très coupante et le non-respect de cette consigne pourrait donc entraîner des blessures.

## REMARQUE IMPORTANTE

---

Une pâte est appliquée en usine pour garantir une bonne lubrification du moteur lors des premières utilisations. Après avoir utilisé la trancheuse quelques fois, la première fois que vous retirez la lame, vous pouvez retirer l'excédent de pâte lubrifiante ou la laissez en place. Cette pâte est sans danger en cas d'ingestion et n'entre pas en contact avec la nourriture. Aucune lubrification additionnelle n'est nécessaire par la suite.

**Un nettoyage normal de la surface de la lame est suffisant pour éviter toute contamination entre les aliments. Un nettoyage complet n'est nécessaire qu'occasionnellement.**

# GARANTIE

---

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com).

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

**Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**

**For questions please contact:**  
**Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free / Numéro Gratuit:  
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

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



**Ref AS 40763**

*User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.*

*Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.*

**KALORIK®**  
Since 1930