

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre (hors déplacement), la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais **ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (disques de coupe), le manque d'entretien ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'un mauvais emploi.** Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures**

Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable...** il doit être propre et bien nettoyé

Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ou non nettoyé ne sera pas couvert par la garantie.

Nous vous conseillons de conserver et réutiliser le carton d'origine et le calage prévu à cet effet. L'appareil vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne et de nettoyer votre appareil.**



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet appareil, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un produit similaire. Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques,
CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES.

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI (6/20)

TRANCHEUSE semi professionnelle Référence KCPTR195R



Moteur asynchrone puissance 110 watts, 230 volts~50 Hertz

Diamètre du disque trancheur 19,5 centimètres

Epaisseur maximum de coupe 15 millimètres (plus ou moins 1 mm)

Chariot amovible.

UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil . Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçus des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la fiche à la prise murale. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit branché à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation, si nécessaire, le faire réparer par un technicien qualifié. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur
5. L'utilisation d'équipement ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. Utiliser uniquement l'aiguiser et la lame fournis avec l'appareil
6. Ne pas utiliser à l'extérieur

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un fonctionnement efficace de l'appareil et en toute sécurité, il convient de le nettoyer après chaque utilisation

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation qui nécessite un démontage autre doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils électriques.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer, le déplacer ou le ranger

1. Vérifier que le bouton rouge "stop" est enfoncé
2. Débrancher l'appareil de la prise murale
3. Dévisser la vis "7" du levier à picots afin de l'enlever et le nettoyer
4. Dévisser le cache lame et dévisser la lame pour les nettoyer...
attention ! ôter la lame à l'aide de gants ou de maniques afin de ne pas se couper... danger de coupure
5. Nettoyer chaque élément, manuellement, à l'eau légèrement savonneuse puis rincer.
6. La lame peut également être nettoyée, à l'aide d'un petit pinceau pour ôter les morceaux d'aliments dessous et autour de la lame (l'essuyer avec un linge humide et un peu de produit vaisselle puis essuyer ensuite avec un linge humide sans produit de nettoyage et la sécher
7. Bien vérifier que l'ensemble des composants est bien sec avant de ranger l'appareil
8. Ne pas immerger le bloc moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
9. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer.
10. Ne pas nettoyer au jet d'eau !.

Il est important de garder propre tout matériel en contact avec de la nourriture

Rangement

Avant de ranger la trancheuse, il est nécessaire d'aligner le guide avec la lame à l'aide de la molette de réglage de l'épaisseur de coupe afin d'éviter le risque de coupure et pour protéger la lame

- L'appareil doit être rangé et stocké dans un endroit sec
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine afin d'éviter la détérioration de l'appareil lors de son rangement ou de son transport

DEMONTAGE de la LAME de COUPE

Attention risque de coupure ! Ne pas tenir la lame à main nue, il est nécessaire d'utiliser des gants ou des maniques

1. Dévisser le cache lame

2. Dévisser les 3 vis de maintien de la lame.



Bien serrer les vis lors du remontage de la lame de coupe.

ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER D'AUTRES LAMES QUE CELLE FOURNIE

UTILISATION de l'APPAREIL

1. Oter la couenne du jambon sec et les cartilages, os et toutes parties dures avant de trancher, afin d'éviter une usure prématurée des engrenages et de la courroie et une détérioration de la lame de coupe
2. Placer la pièce à découper sur le chariot amovible
3. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre.
4. Appuyer sur l'interrupteur marche "1", la lame tourne
5. Maintenir la pièce à trancher à l'aide du poussoir à picots, tout en poussant le chariot de façon régulière et lente, en évitant d'appuyer trop fort sur la lame, afin d'éviter trop de contraintes sur les parties mécaniques et électriques
6. En fin d'utilisation, appuyer sur l'interrupteur arrêt



Ne jamais maintenir la pièce à trancher à mains nues.

Toujours utiliser le levier à picots fait pour cet usage

7. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides

8. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher

10. Si l'appareil montre des signes de défektivité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.

11. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau ! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.

12. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.

13. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage

14. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.

15. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu... uniquement pour trancher des aliments

16. **Positionnement de l'appareil**: Laisser un espace de 25 cm tout autour de l'appareil et ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne

17. La surface sur laquelle est posé l'appareil doit être stable, plane, propre, sèche et doit supporter le poids de l'appareil

18. Ne pas maintenir la pièce à trancher à main nue, toujours utiliser le poussoir à picots et les poignées. Cet appareil doit être utilisé avec le chariot d'approvisionnement et la plaque d'appui (poussoir à picot) à moins que cela ne soit pas possible du fait de la taille et de la forme de l'aliment. Ne jamais poser la main sur la lame, manipuler avec prudence, utiliser des maniques afin de protéger vos mains

19. Oter et attacher tout ce qui risque d'être entraîné par la lame (foulard, cravate, cheveux longs etc ...)

20. ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement

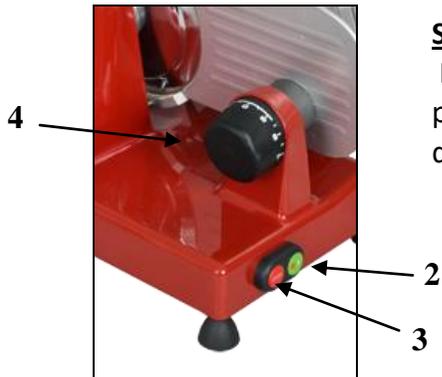
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

1. Plan de coupe
2. Interrupteur vert "1" marche
3. Interrupteur rouge "arrêt"
4. molette réglage épaisseur
5. Chariot amovible
6. levier à picots et sa poignée
7. vis démontage levier à picots
8. protection translucide
9. pieds
10. lame de coupe
11. capot protection de lame
12. trous fixation aiguiseur lame (option)
13. base motorisée de l'appareil



REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR de COUPE

L'épaisseur de la coupe est réglable de 0 à 15 mm (précision 1 mm) en tournant la molette (4) placée sur le côté gauche de la base de l'appareil (13).



SECURITE :

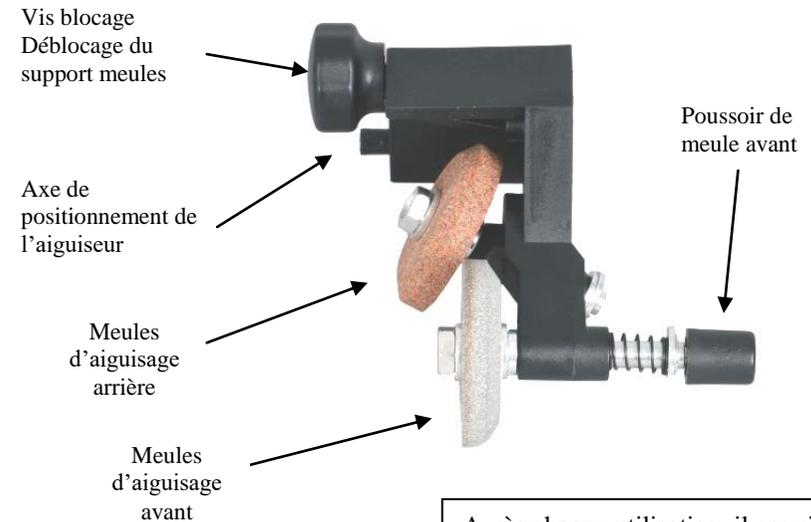
En fin d'utilisation, il est impératif de positionner la molette (4) sur "0" afin d'aligner le plan de coupe et la lame

Repères de coupe :

- graduation 3 = 2mm
- graduation 6 = 5 mm
- graduation 9 = 7mm
- graduation 12 = 9mm
- graduation 15 = 11mm
- graduation 18 = 15 mm

AIGUISEUR DE LAME de COUPE

L'appareil est livré sans aiguiseur, c'est une option sur commande spéciale.
ATTENTION !! N'UTILISER QUE L'AIGUISEUR FOURNI AVEC L'APPAREIL



Après chaque utilisation, il convient d'enlever l'aiguiseur de lame

Utilisation de l'aiguiseur de lame de coupe

1. **IMPORTANT:** La mise en place et le démontage de l'aiguiseur de lame doit s'effectuer appareil à l'arrêt et fiche murale débranchée)
2. Introduire l'axe de positionnement de l'aiguiseur dans le trou de droite
3. Visser la vis de blocage dans le trou de gauche
4. La lame ne doit pas être alignée avec le plateau afin de permettre à la meule arrière de se positionner derrière la lame
5. Brancher la fiche dans la prise murale alimentée en 220/240 volts avec terre.
6. Mettre en marche la trancheuse en appuyant sur le bouton vert "1"
7. Appuyer sur le poussoir avant pour aiguiser la face avant
8. Rapprocher la meule arrière à l'aide de la molette de réglage de l'épaisseur jusqu'à toucher très légèrement la lame
9. Le temps d'aiguisage doit être "bref" afin de ne pas détériorer la lame