

 **Continental Edison**

# **Trancheuse repliable**

**Réf: S-892S / Modèle: CET15W**



**CE**

**MANUEL D'UTILISATION**

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES

### LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER

### POUR DE FUTURES UTILISATIONS

- ◆ Vérifiez que la tension des prises de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ◆ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. L'appareil doit rester hors de portée des enfants ou des personnes ne sachant pas l'utiliser.
- ◆ Vérifiez régulièrement l'état du fil électrique. Si le fil ou l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit, ne l'utilisez pas.
- ◆ N'utilisez pas l'appareil pour une autre fonction

que celle décrite dans le mode d'emploi. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

- ◆ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ◆ L'appareil ne doit pas fonctionner à proximité de surfaces chaudes.
- ◆ Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- ◆ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à l'extérieur. L'appareil doit toujours fonctionner dans un endroit sec.
- ◆ N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Cela constituerait un danger potentiel pour l'utilisateur et risquerait

d'endommager l'appareil.

- ◆ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le fil. Assurez-vous que le fil ne puisse jamais être coincé. Ne tordez jamais le fil, et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- ◆ L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface horizontale.
- ◆ Débranchez l'appareil après usage.
- ◆ N'utilisez cet appareil que pour faire la cuisine. Ne l'utilisez que pour trancher du fromage, de la viande, du pain, etc., jamais pour des produits surgelés.
- ◆ Ne tenez jamais les aliments avec les mains seules, utilisez toujours le chariot et le guide de coupe. Ne touchez jamais la lame.
- ◆ Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner en

continu, dans un contexte professionnel. Il est nécessaire de l'éteindre régulièrement.

- ◆ La lame de l'appareil est extrêmement tranchante, faites très attention lors du nettoyage.
- ◆ Cet appareil est en contact direct avec les aliments, il est donc indispensable qu'il reste propre en permanence.
- ◆ Ne touchez jamais la lame lorsque l'appareil fonctionne. D'autre part, n'essayez jamais de stopper le mouvement de la lame de quelque manière que ce soit.
- ◆ Toute autre réparation doit être effectuée par un agent de réparation agréé.
- ◆ Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

- ◆ Le chariot coulissant et le poussoir doivent toujours être bien en position lorsque l'appareil fonctionne, sauf si la taille ou la forme de l'aliment rend leur utilisation impossible.
- ◆ La manipulation des lames tranchantes, le vidage du bol et le nettoyage doivent être effectués avec précaution.
- ◆ Débranchez toujours l'appareil avant de le monter, de le démonter, de le nettoyer ou de le laisser sans surveillance.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ◆ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les 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 ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- ◆ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ◆ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

- ◆ La manière de nettoyer est définie dans la section de “ NETTOYAGE ”.
- ◆ Les instructions concernant les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse sont définies dans « Vitesse et durée de fonctionnement ».
- ◆ Cet appareil doit être utilisé avec le chariot d’approvisionnement et la plaque d’appui à moins que cela ne soit pas possible du fait de la taille et de la forme de l’aliment.

## Vitesse et durée de fonctionnement

Vitesses	Aliments	Taille maximum	Durée d'utilisation continue	Durée de repos intermédiaire
1	Légumes : carottes, concombre	Diamètre : 55mm	3 min	30 min
2	Pommes de terre / Bacon	120X120mm	3 min	30 min
3	Viande / Jambon / Maïs	120X120mm ou Diamètre : 120mm	3 min	30 min

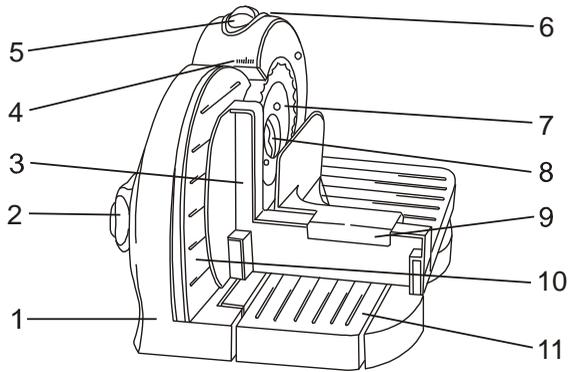
- Pour trancher la viande très fin, entreposez la 2 à 4 heures avant au congélateur.
- La viande ne doit pas contenir d'os. Les fruits et les légumes ne doivent contenir aucune graines ni aucun noyau.

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Vitesses
S-892S	220-240V~ 50/60Hz	150W	1 ~ 3

# DESCRIPTION

1. Partie principale
2. Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe
3. Chariot protégé-doigt
4. Réglage épaisseur de coupe
5. Interrupteur on/off
6. Bouton sécurité
7. Lame
8. Bouton de verrouillage de la lame
9. Poussoir
10. Guide d'épaisseur
11. Plateforme



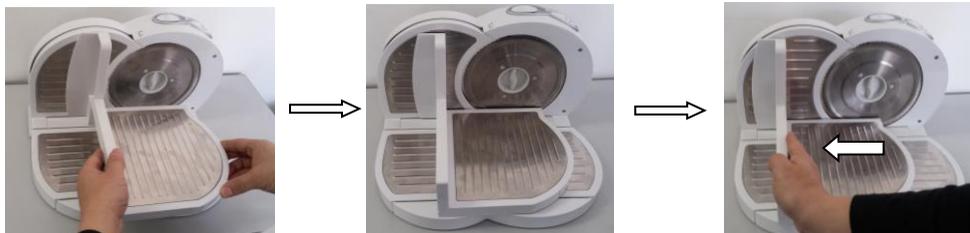
# ASSEMBLAGE

Assemblez les différents éléments de la trancheuse comme sur la photo ci-dessous.

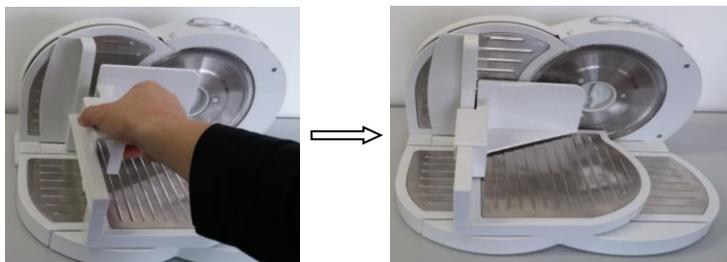
1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Dépliez la plateforme



3. Dépliez le chariot protégè-doigt et posez-le sur la plateforme dans les encoches prévues à cet effet. Ensuite, faites coulisser le chariot protégè-doigt vers la gauche afin de le placer en position de départ.



4. Posez le poussoir sur le chariot protégè-doigt comme indiqué.



- ◆ Nettoyez toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- ◆ Réglez l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton correspondant.
- ◆ Branchez la trancheuse. Elle est maintenant prête à l'usage.
- ◆ Placez l'aliment à découper entre la lame et le poussoir à gauche de la lame.

- ◆ La trancheuse est équipée d'un bouton poussoir de sécurité (1). Ce dispositif empêche toute mise en marche inopinée de l'appareil.
- ◆ Pour que la trancheuse fonctionne, appuyez en premier sur le bouton poussoir de sécurité (1) puis, placez le bouton marche/arrêt(2) sur la vitesse souhaitée:



Tant que le bouton poussoir (1) n'est pas enfoncé, la trancheuse ne peut pas fonctionner:



- ◆ Avec la main droite, poussez le poussoir coulissant pour amener l'aliment devant le fil de la lame.
- ◆ Vous avez la possibilité de mouiller la lame avec une serviette avant de commencer. Cela rendra la coupe plus facile et évitera que des morceaux de nourriture ne restent collés à la lame.
- ◆ Pour les aliments de petite taille, utilisez toujours le poussoir.
- ◆ Ne coupez pas de la viande avec les os à l'intérieur, ni d'aliment contenant des

grosses graines, ni de rôti sans en avoir ôté la ficelle, ni d'aliment emballé (ex : dans du papier alu), ni d'aliment surgelé ni tout autre aliment dur ou non-comestible.

- ◆ Branchez le fil sur une prise secteur adéquate et conforme aux normes de sécurité.
- ◆ Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton de sécurité.
- ◆ Tous les éléments doivent être solidement vissés les uns aux autres avant d'allumer l'appareil.

## NETTOYAGE

- ◆ Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- ◆ Nettoyez les parties en plastique de l'appareil avec une serviette en papier ou un chiffon. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- ◆ N'utilisez jamais de tampon à récurer ou de laine de verre pour nettoyer l'appareil : Vous risqueriez d'endommager la finition.
- ◆ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- ◆ Nettoyage de la lame
  - Pour démonter la lame:
    1. Placez la molette de réglage de l'épaisseur de coupe (2) sur la position "0". Figure 1
    2. Tournez la molette de fixation de la lame (8) d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
    3. Otez la lame en la tirant vers l'extérieur.



1



2



3

- Nettoyez la lame avec un chiffon humide ou une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Remplacez la lame sur l'appareil lorsqu'elle est parfaitement sèche.
- Ne placez pas la lame au lave-vaisselle.
- L'affûtage de la lame doit être effectué par un aiguiser professionnel.

- ◆ Pour monter la lame :
  - Placez la lame sur son axe.
  - Tournez la molette de fixation de la lame (8) d'1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ◆ Nettoyez les autres surfaces métalliques avec un chiffon humide ou une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez avec une éponge humide.
- ◆ Séchez bien tous les éléments avant de ranger l'appareil.



- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.
- Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

## IMPORTE PAR

E.M.C.DISTRIBUTION

BP 92.77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

LOT #: EMC042015