



MARQUE: KITCHEN CHEF

REFERENCE: KCPTR2500

CODIC: 4339347



NOTICE



KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI (1/18)

TRANCHEUSE semi professionnelle *Référence KCPTR250N*



140 watts, 230 volts~50 Hertz
Diamètre du disque trancheur 25 centimètres
Epaisseur maximum de coupe 15 millimètres (plus ou moins 1 mm)
Chariot amovible. Moteur asynchrone

USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser l'appareil pour la 1^{ère} fois et les conserver pour les utilisations futures.

LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. IL EST IMPERATIF DE LIRE ET DE CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTION MEME APRES LA PREMIERE UTILISATION.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
3. **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. Oter la prise murale avant de déplacer l'appareil. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Le faire réparer par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation.
4. 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. Ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur
5. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur
7. 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 terre. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher
8. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer. 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! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
9. **Alimentation électrique** : 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.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Installer l'appareil sur une surface plane, stable et très solide.

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 puis dévisser la lame pour la nettoyer...**attention ! ôter la lame à l'aide de gants ou de maniques afin de ne pas se couper... danger de coupure !**
5. Tous les éléments sont à laver manuellement
6. Nettoyer chaque élément à l'eau légèrement savonneuse puis rincer.
7. La lame peut également être "dégrossie" sans être démontée, 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). Essuyer ensuite avec un linge humide et la sécher
8. Bien vérifier que l'ensemble des composants est bien sec avant de ranger l'appareil
9. Ne pas immerger le bloc moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
10. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle puis bien le rincer à l'eau claire et l'essuyer.
11. 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES SPECIFIQUES

Les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instructions et le comprendre avant utilisation et nettoyage.

1. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 15 centimètres entre l'appareil et le mur ainsi que sur les côtés. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, solide, stable et suffisamment lisse pour une bonne adhérence des pieds ventouses (donc propre).
2. **Appareil à utiliser en cuisine uniquement**
3. Ne jamais poser la main sur la lame lorsque la trancheuse fonctionne ou est encore branchée. Manipuler la lame avec prudence, risque de coupure
4. Oter et attacher tout ce qui risque d'être entraîné par la lame (foulard, cravate, cheveux longs etc...)
5. Appuyer fermement sur la carrosserie aux emplacements des pieds ventouses.
6. **Fin d'utilisation** : Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage et le rangement. Pour éteindre l'appareil il suffit d'appuyer sur le bouton rouge arrêt
7. Utiliser uniquement des aliments dans l'appareil
8. Garder toujours l'appareil sous surveillance.
9. **NE PAS MAINTENIR LA PIÈCE À TRANCHER À MAIN NUE. TOUJOURS UTILISER LE LEVIER À PICOTS POUR CET USAGE.**
10. **ATTENTION !! RISQUE DE COUPURE AVEC LA LAME TRÈS AFFÛTÉE. MANIPULER AVEC PRÉCAUTIONS.**
11. **NE PAS UTILISER D'AUTRES AIGUISEURS QUE LE MODÈLE FOURNI.**
12. **NE PAS UTILISER D'AUTRES DISQUES TRANCHEURS QUE CELUI FOURNI.**

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



1. Plan de coupe
2. Interrupteur vert marche
3. Interrupteur rouge "arrêt"
4. molette réglage de l'épaisseur de coupe
5. Chariot amovible
6. levier à picots
7. vis démontage levier à picots
8. protection translucide
9. pieds
10. lame de coupe
11. capot protection de lame
12. aiguiser lame intégré
13. châssis 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



NETTOYAGE AISE: en positionnant la molette de réglage de l'épaisseur de coupe sur "0", le chariot se déboîte vers l'avant et libère ainsi suffisamment d'espace pour nettoyer l'appareil. Par ailleurs, la lame de coupe est également espacée du corps de l'appareil

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication.

Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (**par exemple, la lame, la courroie et l'aiguiser de lame**), ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension 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.

En cas de réparation, votre garantie sera prolongée du temps d'immobilisation de l'appareil

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser **EN PRIORITE** à votre revendeur qui le plus souvent pourra y apporter remède lui-même. Sinon, nous l'expédier **en port payé à votre charge, après notre accord préalable**. Toute intervention effectuée par l'utilisateur pour tenter de réparer l'appareil, entraîne la suppression du bénéfice de la garantie

DANS CE DERNIER CAS, VOUS DEVEZ IMPERATIVEMENT TELEPHONER AU PREALABLE AU 01.60.60.96.70 (le matin de 9 à 12 heures) POUR OBTENIR UN ACCORD DE RETOUR AINSI QU'UN NUMERO DE RETOUR A ECRIRE LISIBLEMENT SUR LE CARTON DE RETOUR (sans l'obtention de ce numéro, l'appareil sera refusé par notre service après-vente) .

Il est impératif de joindre votre facture d'achat originale ainsi qu'un descriptif de la panne afin que votre dossier soit traité dans les plus brefs délais

Prendre toute les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Nous vous conseillons vivement d'utiliser votre emballage d'origine spécialement prévu pour le transport de l'appareil. Il vous sera rendu dans les plus brefs délais (maximum 3 semaines). Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur F77330 KITCHEN CHEF et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.**



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.