



MARQUE: KITCHEN CHEF

REFERENCE: SL4383

CODIC: 3640710



**KitchenChef**  
PROFESSIONAL



RECOMMANDE PAR

## **MODE D'EMPLOI** (06/14) **TRANCHEUSE** Référence SL-4383



180 watts, 220-240 Volts~50 Hz  
Diamètre du disque trancheur 22 centimètres  
Epaisseur maximum de coupe 15 millimètres  
Chariot amovible.

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS** avant d'utiliser l'appareil pour la 1<sup>ère</sup> fois et les conserver pour les utilisations futures.

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. IL EST IMPERATIF DE LIRE ET DECONSERVER 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. 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. Il est important de garder propre tout matériel en contact avec de la nourriture

*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.*

1. Vérifier que le bouton est positionné sur "O"
2. Débrancher l'appareil de la prise murale
3. Oter le chariot amovible (5)
4. Enlever la lame de coupe... **attention ! ôter la lame à l'aide de gants ou de maniques afin de ne pas se couper.. ; danger de coupure !**
5. Ces sous-ensembles doivent être lavés manuellement
6. Nettoyer chaque élément à l'eau légèrement savonneuse puis rincer.
7. La lame peut également être nettoyée 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 (pensez mettre de la graisse adaptée derrière la lame et sur l'axe du chariot)
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 !

### Lubrification de l'axe du chariot

Régulièrement (cela dépend du rythme d'utilisation), il convient de nettoyer l'axe de translation du chariot et de le lubrifier avec une graisse appropriée.

### Rangement

**Avant de ranger la trancheuse, il est nécessaire d'aligner le plan de coupe "1" 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

## REMARQUES IMPORTANTES

### ODEUR DE BRULE / FUMEE

1. Lorsque l'appareil est récent, il peut y avoir une odeur de brûlé. Pendant les premières minutes d'utilisation ceci sera parfaitement normal car ce sont les matières utilisées pour la fabrication qui chauffent.
2. Si vous forcez trop sur la lame (jambon trop dur, couenne non enlevée par exemple, lame à affûter), le moteur surchauffera. Afin d'éviter tout risque de détérioration du moteur, nous vous préconisons de laisser refroidir l'appareil et d'affûter la lame si nécessaire.

### BRUIT

1. Le moteur de cet appareil n'est pas un moteur asynchrone il est donc plus bruyant que celui d'une trancheuse professionnelle. Le bruit sera encore plus important si vous appuyez trop fort sur la lame
2. Pour obtenir un moteur moins bruyant et une plus grande qualité de coupe vous devez vous orienter sur un matériel professionnel (nos références SL722 ou HBS250 par exemple)

### LAME (DISQUE) de COUPE

- Lors de l'utilisation, il est normal que la vitesse de rotation ralentisse
- La lame est suffisamment affûtée pour des jambons "tendre".

## 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 une détérioration de la lame de coupe
2. Positionner le chariot en bout de course (à fond à gauche)
3. Reculer le poussoir à picots translucide
4. Placer la pièce à découper sur le chariot "5" en l'appuyant sur le plan de coupe à l'aide du poussoir à picots et régler l'épaisseur de coupe
5. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise 220-240 volts.
6. Appuyer sur le bouton de mise en marche position "1", la lame tourne
7. Maintenir la pièce à trancher à l'aide du poussoir à picots, tout en déplaçant le chariot de façon régulière, en évitant d'appuyer trop fort l
8. Récupérer les tranches à l'arrière de l'appareil
9. En fin d'utilisation, appuyer sur le bouton d'arrêt "0" et positionner la molette de réglage de l'épaisseur de coupe sur le cran juste avant la position "0"

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### ADDITIONNELLES SPECIFIQUES

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

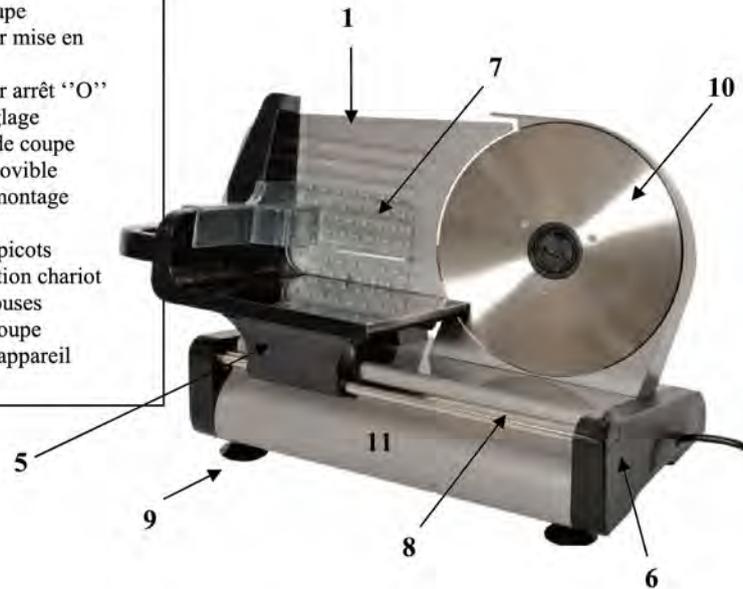
1. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 5 centimètres entre l'appareil et le mur ainsi que sur les côtés. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, solide, stable et suffisamment lisse pour une bonne adhérence des pieds ventouses.
2. Ne jamais poser la main sur la lame lorsque la trancheuse fonctionne ou est encore branchée. Manipuler la lame avec prudence, risque de coupure
3. Oter et attacher tout ce qui risque d'être entraîné par la lame (foulard, cravate, cheveux longs etc...)
4. Appuyer fermement sur la carrosserie aux emplacements des pieds ventouses.
5. **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 d'arrêt position « 0 ».
6. Utiliser uniquement des aliments dans l'appareil
7. Garder toujours l'appareil sous surveillance.
8. **NE PAS MAINTENIR LA PIÈCE A TRANCHER A MAIN NUE. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR A PICOTS FAIT POUR CET USAGE.**
9. **ATTENTION !! RISQUE DE COUPURE AVEC LA LAME . MANIPULER AVEC PRECAUTIONS.**
10. **NE PAS UTILISER D'AUTRES DISQUES TRANCHEURS QUE CELUI FOURNI.**



**Ne jamais maintenir la pièce à trancher à mains nues.**  
Toujours utiliser le poussoir à picots fait pour cet usage

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

1. Plan de coupe
2. Interrupteur mise en marche "I"
3. Interrupteur arrêt "O"
4. molette réglage Epaisseur de coupe
5. Chariot amovible
6. Verrou démontage Chariot
7. poussoir à picots
8. axe translation chariot
9. pieds ventouses
10. lame de coupe
11. base de l'appareil



## REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR de COUPE

L'épaisseur de la coupe est réglable de 0 à 15 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 le cran avant "0" afin d'aligner le plan de coupe et la lame

## DEMONTAGE du CHARIOT

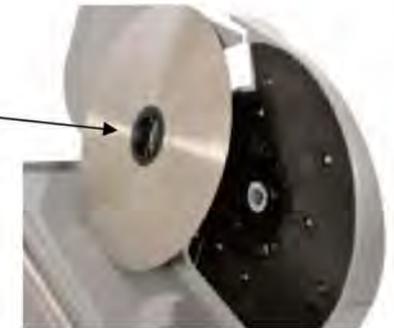


Déplacer le verrou en poussant sur la droite pour enlever l'axe du chariot (lorsque vous relâchez, le verrou revient automatiquement à sa place)

## DEMONTAGE de la LAME de COUPE

**IMPORTANT :** la lame est très tranchante et nécessite l'utilisation de gants de protections lors de l'opération d'affutage  
Bien vérifier que l'appareil est débranché avant d'effectuer cette opération

Soulever le capot de l'axe pour tourner légèrement à gauche



## AFFUTAGE de la LAME de COUPE

Il vous appartient d'affuter régulièrement la lame en fonction de l'utilisation que vous faite de l'appareil

**Une lame non tranchante n'est pas prise sous garantie**

La lame doit être suffisamment aiguisée pour ne pas forcer sur le moteur et causer des dommages irréversibles

## 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 à aiguiser**), 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 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 01.60.95.01.30 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 et nettoyé. 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 F77184 LMAC 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.**