



#### Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

#### Instructions on environment protection

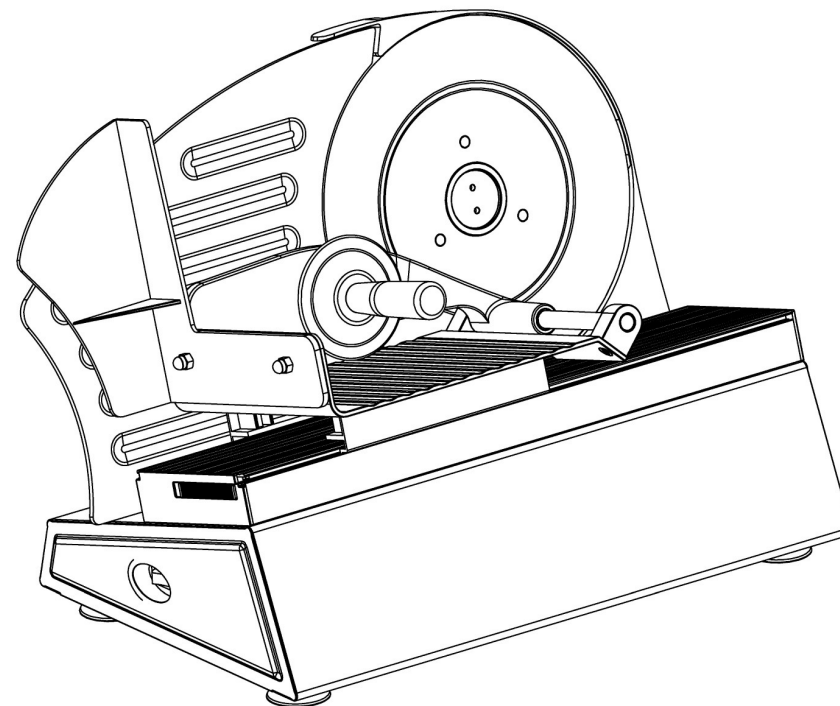
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

# WHITE & BROWN

## TRANCHEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE



WHITE & BROWN

06/13

**TR 2221 - MODE D'EMPLOI**



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballer le produit et retirer toutes les protections.
- Vérifier que les éléments ne soient pas abîmés. Si un élément est endommagé, contactez le service après-vente de votre magasin vendeur.
- Laver le poussoir d'aliment (3), le chariot coulissant (5), la paroi de coupe (6) et la lame (1) à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge douce et légèrement humide. Sécher avec un chiffon doux et sec.
- Familiarisez-vous avec l'appareil avant de le mettre en marche.

## UTILISATION

- Brancher la trancheuse en respectant les consignes de sécurité.
- Placer l'aliment à couper sur le chariot coulissant (5) en l'appuyant contre la paroi de coupe (6).
- Régler l'épaisseur de coupe désirée en tournant la molette de réglage (7).
- Placer une assiette à l'arrière de l'appareil, pour recueillir les tranches au fur et à mesure de la coupe.
- Maintenir l'aliment avec le poussoir (3) et allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur M/A (8).
- Faire glisser le chariot coulissant (5) d'arrière en avant, sans pousser trop fort l'aliment à découper contre la paroi de coupe (6).
- Vérifier l'épaisseur de la première tranche, puis répéter le mouvement d'arrière en avant pour continuer à trancher.
- Arrêter l'appareil avant de récupérer les aliments tranchés à l'aide de l'interrupteur M/A (8).
- Débrancher l'appareil de la prise de courant et régler l'épaisseur de coupe à 0 après chaque utilisation.

**ⓘ ATTENTION ! Ne pas utiliser la trancheuse de façon continue plus de 10 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si l'appareil a chauffé, le laisser refroidir entre deux utilisations.**

## PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Impérativement, placer le produit sur une surface plane et stable.
- Garder les mains, cheveux, vêtements, bijoux ou tout autre ustensile à distance des parties en mouvement de l'appareil.
- Appareil à usage domestique uniquement. Tout autre usage est exclu.
- Ne pas utiliser la trancheuse avec des aliments surgelés, des morceaux de viande avec os ou rôtis encore entourés de bandes ou de ficelles.
- Toujours utiliser le poussoir d'aliment pour effectuer la coupe : ne jamais utiliser vos doigts ou autres ustensiles.

**ⓘ NE JAMAIS TOUCHER LA LAME LORSQUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT.**

- **Ne pas utiliser de façon continue plus de 10 minutes afin d'éviter toute surchauffe. Pour une utilisation plus intensive, laisser 30 minutes de pause entre chaque cycle.**
- En cas de dysfonctionnement ou de mauvaise manipulation, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur M/A, et le débrancher avant toute intervention.

**ⓘ LA LAME EST TRÈS TRANCHANTE, LA MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.**

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

## CARACTERISTIQUES

- Modèle TR 2221
- Voltage 230 V ~ 50 Hz
- Puissance maxi : 200 W
- Diamètre de la lame : 25 cm
- Corps et chariot en acier inoxydable et plastique
- Lame concave
- Réglage de l'épaisseur de coupe : 0 à 23 mm

## NETTOYAGE

### ⓘ AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE, TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

#### **NETTOYAGE DU CHARIOT ET DU POUSSOIR**

Nettoyer le chariot coulissant et le poussoir d'aliment à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincer à l'eau claire puis, sécher à l'aide d'un chiffon doux et sec.

#### **NETTOYAGE DE LA LAME**

- *Pour démonter la lame :*

1. Placer la molette de réglage de l'épaisseur des tranches (7) sur la position « 0 ».
2. Desserrer la vis au centre de la lame à l'aide d'une pince universelle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Oter la lame en la tirant vers l'extérieur.
  - Nettoyer la lame avec un chiffon humide ou une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire puis, sécher à l'aide d'un chiffon doux et sec.
  - Replacer la lame sur l'appareil aussitôt après son nettoyage.
  - Ne jamais mettre la lame au lave-vaisselle.
  - L'affûtage de la lame doit être effectué par un aiguiser professionnel.

**Remarque :** vous constaterez la présence de graisse au niveau du système d'entraînement de la lame. Cette graisse ne doit pas être retirée au risque de diminuer la durée de vie et les performances de votre appareil. En cas de manque, vous pouvez appliquer une fine couche de graisse convenant à l'environnement alimentaire. N'appliquer en aucun cas de la graisse industrielle (nocive pour la santé).

- *Pour remonter la lame :*

1. Placer la lame sur son axe.
2. Placer la vis au centre de la lame et la resserrer dans le sens des aiguilles d'une montre. S'assurer que la lame soit bien verrouillée avant de mettre l'appareil en marche.

#### **NETTOYAGE DE LA PLAQUE À DÉCOUPER**

Essuyer la plaque de découpe avec une éponge douce imbibée d'eau et d'un produit détergent doux.

#### **NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES**

Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide. Sécher ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec. Veiller à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur du bloc moteur.

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

1. Lame amovible diamètre 25 cm en acier inoxydable
2. Vis de verrouillage de la lame
3. Poussoir d'aliment
4. Poignée du poussoir
5. Chariot coulissant
6. Paroi de coupe
7. Molette de réglage de coupe
8. Interrupteur M/A

