

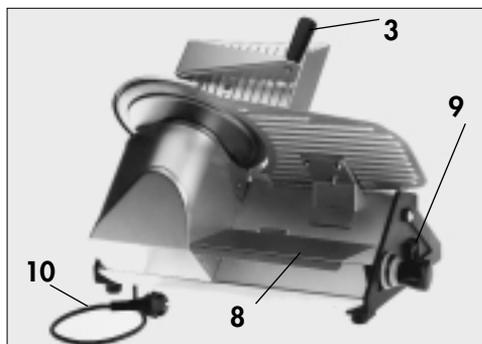
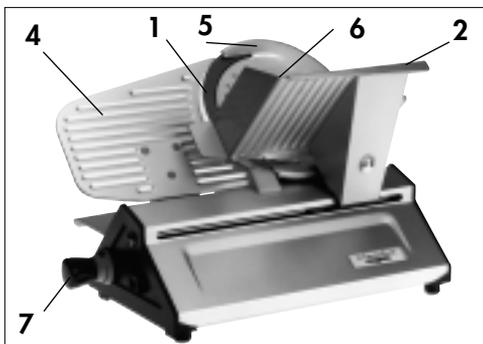
# magimix®

## *Le Trancheur Pro 220*

MODE D'EMPLOI P. 2



# DESCRIPTIF DE L'APPAREIL BESCHRIJVING VAN DE MACHINE TECHNICAL CHARACTERISTICS



1. Lame lisse Ø 22 cm en acier inoxydable
2. Chariot incliné à 45°  
Course de 25 cm.
3. Poignée-poussoir
4. Paroi d'épaisseur de coupe
5. Protège-lame
6. Vis de démontage
7. Poignée de réglage de coupe
8. Plateau
9. Interrupteur marche/arrêt
10. Cordon

1. Gekarteld snijblad Ø 22 cm van roestvrij staal
2. Onder een hoek van 45° schuin staande slede. Slaglengthe 25 cm.
3. Druk-handgreep
4. Verstelbare aanslagplaat
5. Mesbeschermer
6. Demontagebout
7. Stelknop voor snijdikte
8. Opvangplaat
9. AAN/UIT schakelaar
10. Snoer

1. Stainless-steel serrated blade (diam.: 22 cm)
2. Tilted tray (45°)  
Slide length : 25 cm
3. Food grip
4. Back plate
5. Blade shield
6. Removal screw
7. Thickness adjuster knob
8. Tray
9. On/off switch
10. Cord

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

Ces consignes de sécurité doivent être observées strictement

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants. Ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- La lame est très tranchante, la manipuler avec précaution.
- Ne jamais toucher la lame lorsque l'appareil fonctionne.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Pour les petits morceaux, utiliser la poignée-poussoir.
- Débrancher l'appareil avant tout nettoyage et après chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Après chaque utilisation remettre la paroi de coupe en position 0, face à la lame.
- Si l'appareil tombe ou si le cordon est endommagé, faire vérifier l'appareil par un spécialiste.
- En cas de panne, s'adresser à un service Après-vente agréé.

## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant de brancher l'appareil vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre secteur.

1. Le Trancheur doit toujours être utilisé avec le chariot (2) et la poignée-poussoir (3) en place, sauf si la forme ou la taille de l'aliment ne le permet pas.
2. Installez le plateau à l'arrière de l'appareil en l'insérant dans la fente horizontale.
3. Placez l'aliment à couper sur le chariot en l'appuyant contre la paroi de coupe (4).
4. Réglez l'épaisseur de coupe en tournant la poignée de réglage (7).
5. Maintenez l'aliment avec la poignée-poussoir et mettez en marche en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (8).
6. Faites glisser le chariot (2) d'avant en arrière le long de la glissière.
7. Assurez-vous que la première tranche est à l'épaisseur souhaitée. Rectifiez éventuellement en tournant à nouveau la poignée de réglage (7).

Nota Bene :

La conception du Trancheur Pro 220 est idéale pour trancher viandes et charcuteries ou autres aliments avec des tranches enroulantes et souples

La lame est très tranchante. Utilisez toujours la poignée-poussoir surtout lorsque l'aliment à découper est petit.

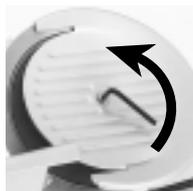
## AIGUISAGE DE LA LAME

Une trancheuse dont la lame est émoussée ne donne pas de bons résultats. La lame perd de son tranchant au contact de produits pour lesquels la machine ne convient pas, tels que le carton, la corde, les os ou des aliments surgelés.

La lame peut être aiguisée à tous moments. Une lame bien tranchante assure un meilleur résultat de coupe. L'aiguisage peut être fait par tout aiguiser professionnel.

## NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DE LA LAME

- Débranchez l'appareil.
- A l'aide de la clef (fournie), desserrez la vis (6) au centre de la lame, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Otez le protège-lame. Retirez la lame avec précaution : utilisez de préférence des gants de protection.
- Essuyez la lame, le chariot, le guide et l'appareil avec un chiffon humide. Ne versez pas d'eau sur l'appareil.
- Remplacez la lame, le protège-lame et la vis puis revissez à l'aide de la clef.



Pour toutes informations complémentaires, notre Service Consommateurs est à votre disposition :

### FRANCE

5, rue Félix Faure - BP 157  
94305 Vincennes Cedex.

Tél. : 01 43 98 36 36 - Fax : 01 43 74 36 26

### BELGIQUE

26, rue des Hayettes  
6540 Mont-Sainte-Geneviève

Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.