

**MODE D'EMPLOI :
COUPE TOMATES
570159**



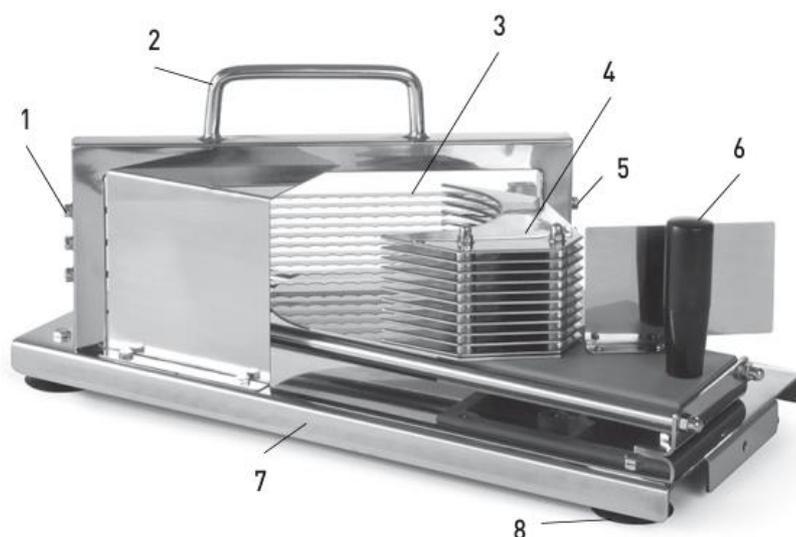
Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Français : Instructions de sécurité spéciales

1. VÉRIFIEZ QUE LES PIÈCES NE SONT PAS ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la trancheuse, vérifiez que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage et que toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement pour exécuter les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, la liaison des pièces mobiles et toute autre condition susceptible d'affecter le fonctionnement.
2. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de la trancheuse. Une mauvaise utilisation de la trancheuse annule la garantie.
3. Utilisation de la trancheuse pour tenir les mains éloignées des lames.
4. L'APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR LE LAVAGE EN LAVE-VAISSELLE! Avant et après chaque utilisation, laver à la main tous les éléments en contact avec les aliments en utilisant de l'eau et du détergent; puis rincer avec de l'eau propre. Avant de remonter l'appareil, essuyer toutes les pièces. Faire attention aux bords tranchants des disques de coupe.
5. ATTENTION! Pendant le fonctionnement de l'appareil les pièces mobiles peuvent attraper les vêtements amples ou les doigts ce qui peut causer des blessures.
6. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE LAISSER PAS LE DISPOSITIF SANS SURVEILLANCE.

Principales parties du produit

1. Vis de serrage de lame
2. Support main
3. Lame
4. Ensemble cadre d'alimentation
5. Vis de serrage de lame
6. Poignée
7. Cadre
8. Pied en caoutchouc





Conseils d'utilisation

- Cette trancheuse à tomates est uniquement destinée à couper les tomates et les légumes mous. Il n'est pas adapté à d'autres aliments tels que la pomme de terre, l'oignon, la carotte, etc. Sinon, cela pourrait endommager cette trancheuse.
- Lorsque les lames se desserrent, serrez les vis de 2 côtés. (Outils de serrage des vis tels que la clé hexagonale non inclus).

Nettoyage avant et après

IMPORTANT: FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME.

PRUDENCE: LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.

1. Démonter complètement la trancheuse et laver à la main toutes les pièces en contact avec les aliments.
2. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincer à l'eau claire. Sécher complètement toutes les pièces avant le remontage.

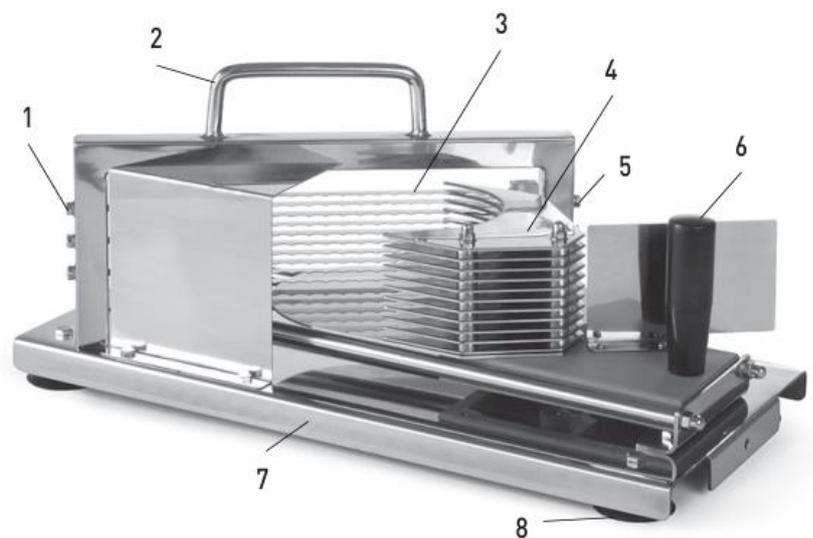
English :

Special safety instructions

1. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the slicer, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
2. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of the slicer. Improper use of the slicer voids the warranty.
3. Operating the slicer to keep hands away from the blades.
4. NOT DISHWASHER SAFE! Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use, rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly. Cutting plates have sharp edges, handle with care.
5. BEWARE! Moving parts create pinch points when in use, keep fingers and loose clothing away! Injury may result.
6. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE SLICER UNATTENDED.

Main parts of the product

1. Blade tightening screws
2. Lifting hand
3. Blade
4. Feed frame assembly
5. Blade tightening screws
6. Handle
7. Frame
8. Rubber foot assembly





Operating tips

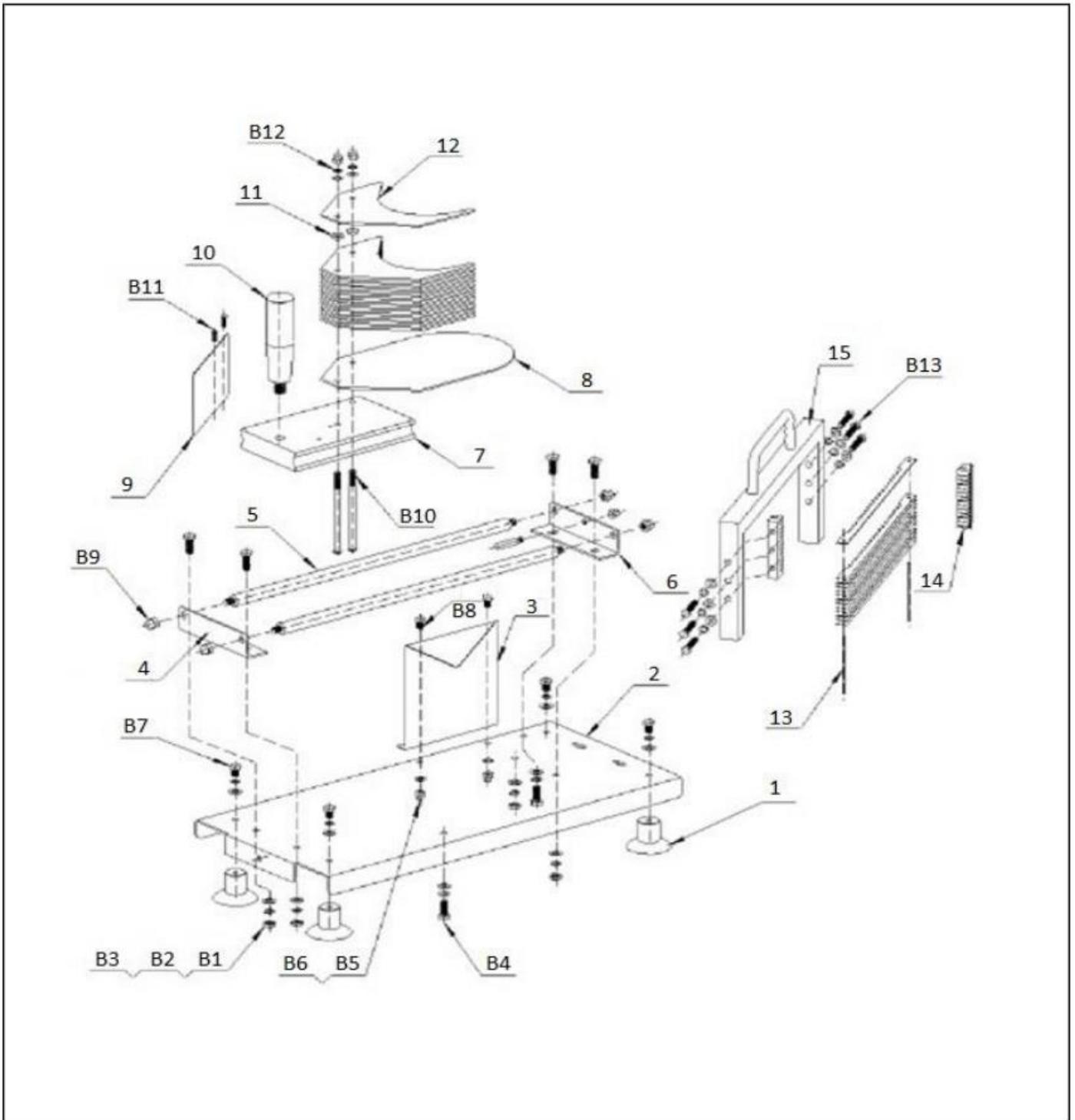
- This tomato slicer is for cutting tomato & soft vegetables only. It is not suitable for other food such as potato, onion, carrot, etc. Otherwise, it may damage this slicer.
- When the blades become loose, please tighten the screws at 2 sides. (Screws tightening tools such as Hex socket wrench not included).

Cleaning before and after

IMPORTANT: EXTREME.

CAUTION: BLADES ARE VERY SHARP.

1. Completely disassemble the slicer and hand wash all parts that come in contact with food.
2. Clean with warm, soapy water after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely before re-assembly.





N°	Description	Description	Qté	Réf
1	Foot	Lot de 4 pieds + vis	4	936221
2	Housing	Plateau	1	Non disponible
3	Protection bracket	Etrier de protection	1	Non disponible
4	Guiderail bracket	Support rail de guidage	1	Non disponible
5	Guide rails	Rails de guidage	2	Non disponible
6	Guiderail bracket	Support rail de guidage	1	Non disponible
7	Product holder mount	Support plateau	1	Non disponible
8	Product holder	Plateau aliment	1	Non disponible
9	Knife guard	Protège lames	1	Non disponible
10	Handle	Poignée	1	Non disponible
11	Spacer	Ecarteur	20	Non disponible
12	Pusher	Poussoir	11	Non disponible
13	Knife set	Ensemble de lames (inclus 14 et B13)	1	936214
14	Knife holder	Porte lames	2	Non disponible
15	Knife bracket	Support de lames	1	Non disponible
B1	Nut (guiderail bracket)	Ecrou (support rail de guidage)	4	Non disponible
B2	Washer (guiderail bracket)	Rondelle (support rail de guidage)	4	Non disponible
B3	Spring washer (guiderail bracket)	Ressort (support rail de guidage)	4	Non disponible
B4	Screw	Vis	2	Non disponible
B5	Nut (protection bracket)	Ecrou (étrier de protection)	2	Non disponible
B6	Washer (protection bracket)	Rondelle (étrier de protection)	2	Non disponible
B7	Screw (feet)	Vis (pieds)	4	Non disponible
B8	Screw (protection bracket)	Vis (étrier de protection)	2	Non disponible
B9	Nut (guiderail)	Ecrou (rail de guidage)	4	Non disponible
B10	Pusher stand-off	Maintien du poussoir	2	Non disponible
B11	Screw (knife guard)	Vis (protège couteaux)	2	Non disponible
B12	Nut (pusher stand-off)	Ecrou (maintien du poussoir)	2	Non disponible
B13	Screw (knife holder)	Vis (porte lames)	6	Non disponible

