

# MODE D'EMPLOI :

## TRANCHEUSE A FROMAGE MANUELLE

### CS1313



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

Traduit de l'anglais



## 1. INTRODUCTION

La trancheuse à fromage garantit des tranches de haute qualité et uniformes pour son usage principal, à savoir le fromage, ainsi que pour des produits comme les œufs, bananes, fraises, kiwis, dans des lieux tels que les hôtels, restaurants, fast-foods et sociétés de restauration, et ce sans nécessiter beaucoup d'effort.

## 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tout d'abord, merci d'avoir choisi notre entreprise et de l'intérêt ainsi que la confiance que vous accordez à nos produits.
- Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleures performances de votre produit.
- Assurez-vous que les personnes qui utiliseront votre produit connaissent bien le contenu de ce manuel avant la mise en service de l'appareil.
- Ne nettoyez pas et n'effectuez aucune opération de maintenance sur le produit acheté avant d'avoir lu le manuel.
- Conservez votre manuel à proximité de votre produit afin de pouvoir vous y référer facilement en toute situation.

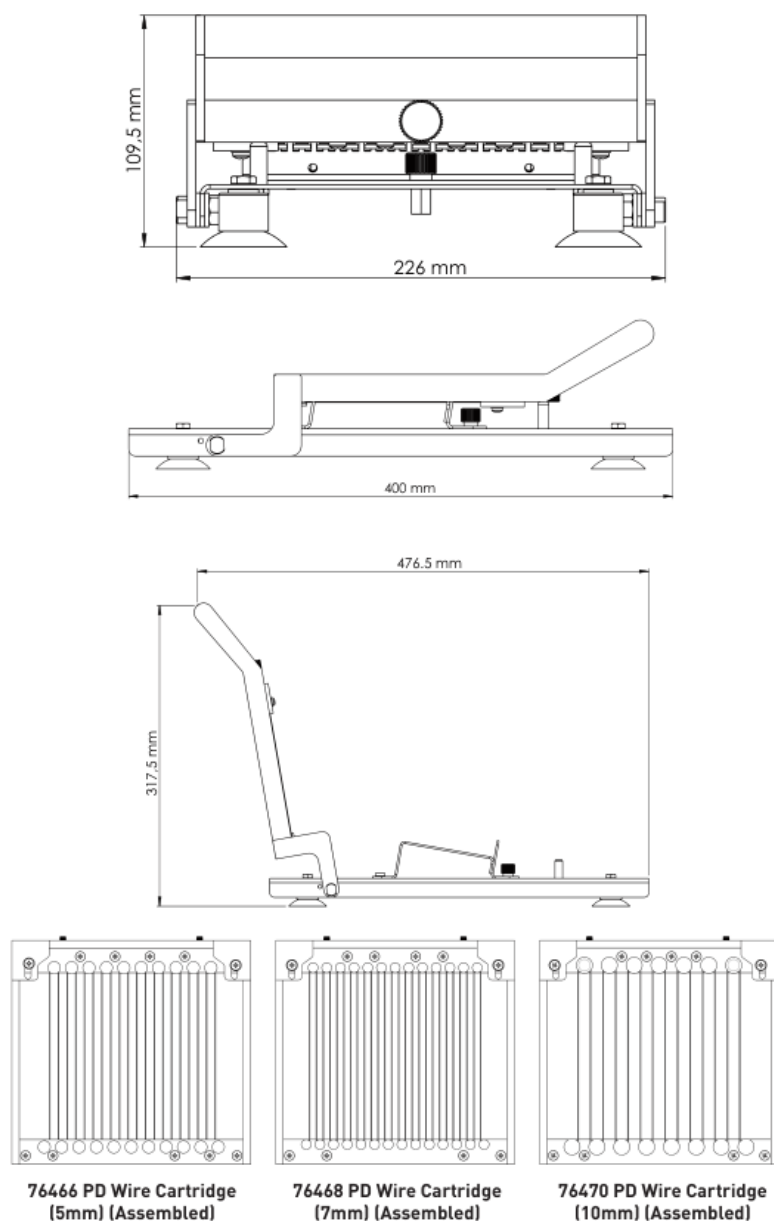
### **Le carton de produit que vous avez acheté contient :**

- 1 trancheuse à fromage
- 1 manuel d'utilisation
- 2 fils de 2,5 mètres de longueur

**REMARQUE :** Si une pièce est endommagée ou manquante, veuillez en informer le fournisseur dans un délai de 3 jours.

N'hésitez pas à nous consulter pour tout problème concernant l'utilisation de votre produit. Notre entreprise accorde une grande importance à vos commentaires, suggestions et remarques concernant nos produits.

### 3. Spécifications techniques



**REMARQUE :** Les cartouches de fils sont optionnelles. La trancheuse sera livrée avec une seule cartouche de fil correspondant à votre demande. Vous pouvez demander d'autres cartouches de fils auprès du fournisseur si nécessaire.

## 4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 4.1 Préparation

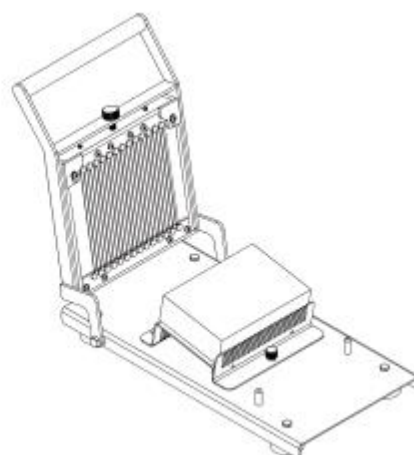
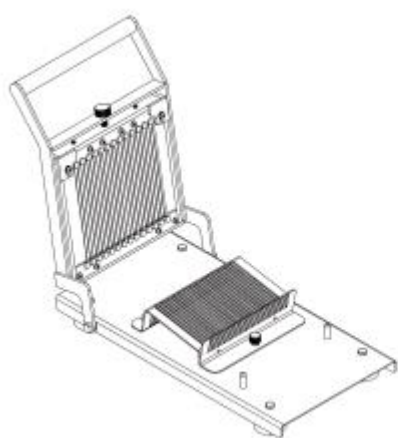
Votre produit sera livré prêt à l'emploi. Il est placé et sécurisé dans une boîte adaptée. Ouvrez la boîte. Vous n'avez pas besoin d'utiliser d'objet tranchant ou de couteau. Sortez votre produit de la boîte et placez-le dans la zone où vous allez l'utiliser.

### 4.2 Utilisation

- L'installation et la première utilisation peuvent être effectuées par l'utilisateur.
- Placez le produit sur une surface plane et antidérapante.
- Assurez-vous que la plateforme de coupe et la cartouche de fil du produit soient propres, car elles seront en contact direct avec les aliments à trancher.

**Attention : Ne pas mettre le corps de la machine au lave-vaisselle. Les pièces en plastique pourraient être endommagées.**

- Relevez le bras de la machine vers le haut.
- Placez le fromage entre la plateforme de coupe et la cartouche de fil.



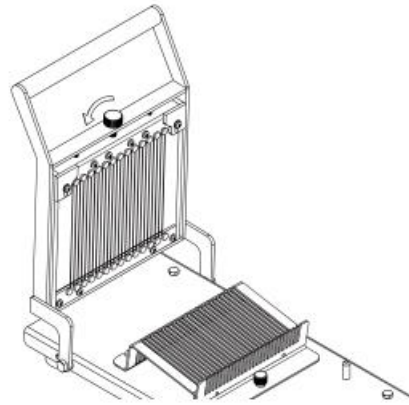
- Abaissez le bras de la machine lentement.
- Vous pouvez retirer le fromage tranché.
- Prenez le fromage tranché et répétez les mêmes étapes pour la coupe suivante.

**REMARQUE :** Ne tentez pas de couper un fromage plus grand que la distance entre la trancheuse et la lame.

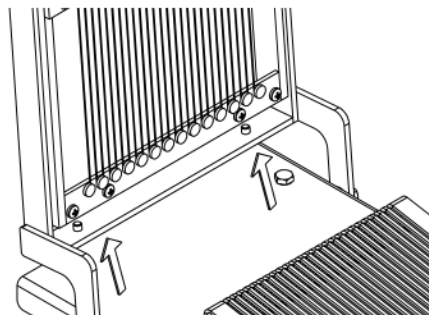
(Les dimensions maximales du fromage que la machine peut couper sont respectivement : largeur 16,5 cm, profondeur 9 cm, hauteur 4 cm).

### 4.3 Nettoyage

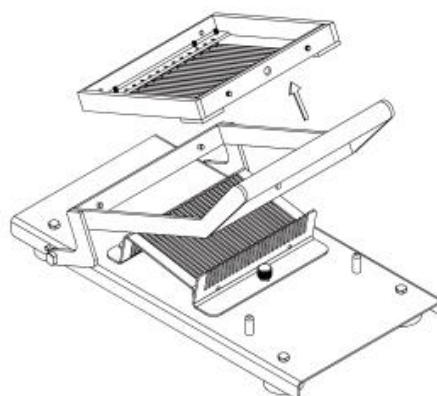
- Assurez-vous que votre produit soit propre avant la première utilisation.
- Desserrer la vis moletée située sur le dessus dans le sens de la flèche pour retirer la cartouche de fils.



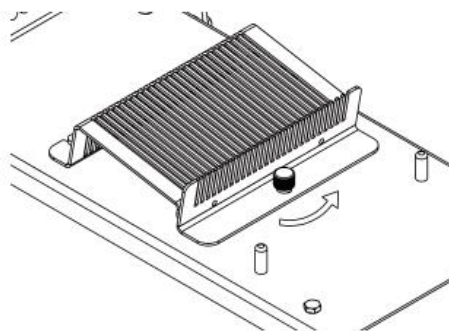
- Séparer la cartouche de fils de la goupille de centrage située derrière, comme indiqué par les flèches.



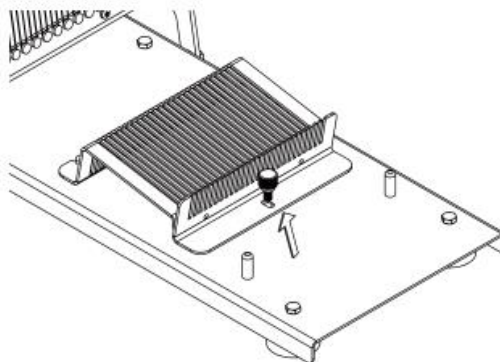
- Pour la dernière étape, tirez la cartouche de fils comme indiqué par les flèches, séparez-la de la machine et lavez-la. (Vous pouvez laver la cartouche de fils au lave-vaisselle.)



- Pour retirer la plateforme de coupe, desserrez la vis moletée dans le sens de la flèche comme indiqué sur la figure.

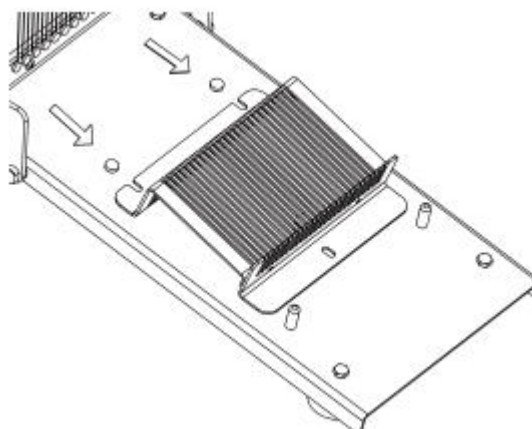


- Retirez la vis moletée dans le sens de la flèche.



- Enfin, tirez la plateforme de coupe dans le sens de la flèche et libérez-la de la goupille de verrouillage, puis lavez-la.

**(Vous pouvez laver la plateforme de coupe au lave-vaisselle.)**





Veillez à rincer le produit après lavage avec de l'eau tiède. N'utilisez pas d'eau chaude pour le nettoyage. Les pièces en plastique du produit (pieds en plastique) pourraient être endommagées.  
**(Ne lavez pas le produit au lave-vaisselle.)**

#### **4.4 INFORMATIONS PRATIQUES ET UTILES**

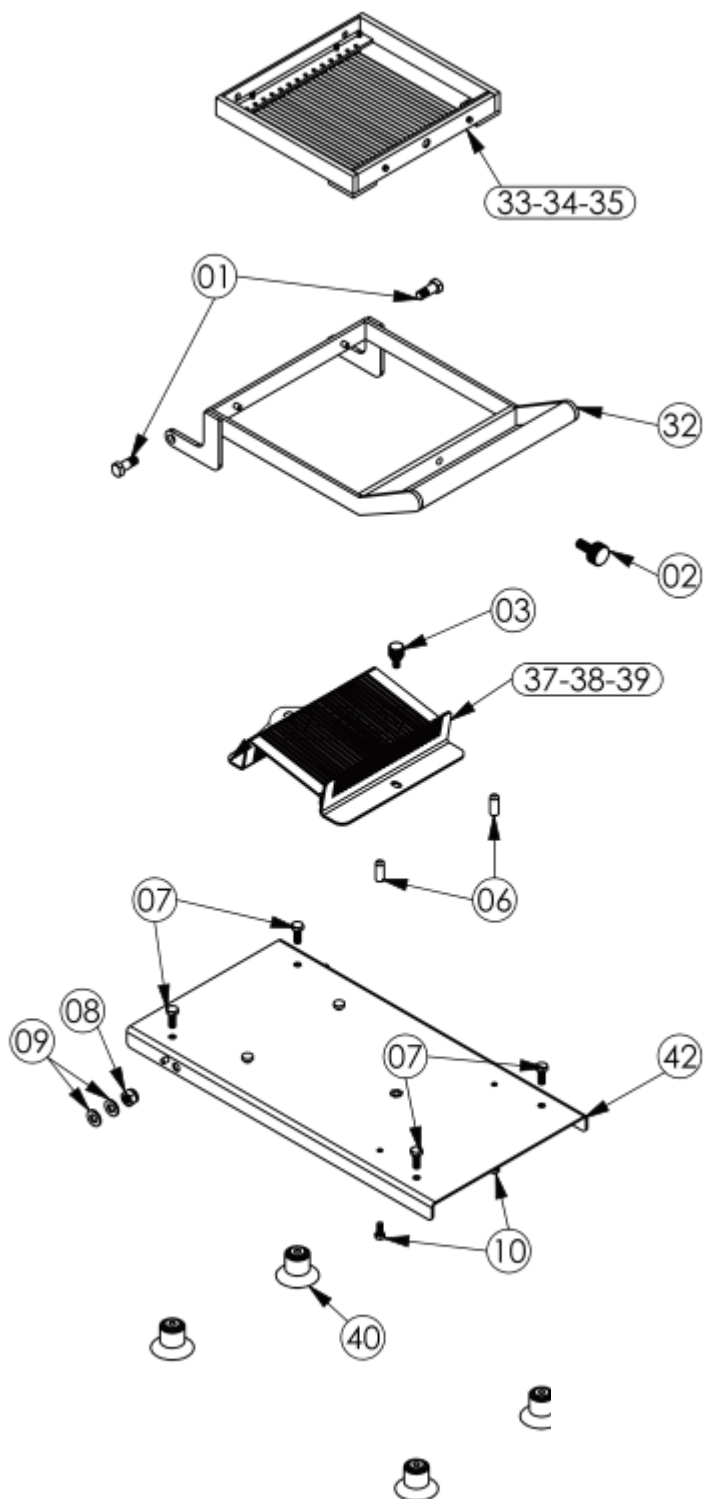
- Pendant la coupe, le fait d'ouvrir complètement le bras vers le haut et de le pousser lentement vous permet d'obtenir des tranches de qualité et régulières, sans fournir beaucoup d'effort.
- Veillez à ce que le sol sur lequel la machine sera posée soit plat et sec afin que les pieds en plastique de l'appareil adhèrent correctement au sol.

#### **5. ENTRETIEN**

- Le produit ne nécessite pas d'entretien particulier.

**Avertissement : Notre société recommande uniquement l'utilisation des pièces de rechange fournies par notre société pour le renouvellement et le remplacement.**

6. Vue éclatée et pièces détachées



N°	Référence	Nom de la pièce (FR)
1	70895	Axe de charnière MKD M8
2	77171	Boulon moleté M8
3	70673	Boulon moleté M6x16
6	70896	Butée PD
7	60005	Boulon AA M6x16 (inox)
8	60174	Écrou freiné M8 (inox)
9	60334	Rondelle M8 (plastique)
10	60335	Boulon AA M5x12 (inox)
32	76464	Cadre de bloc poussoir PD (assemblé)
33	76466	Cartouche de fil PD (5 mm) (assemblée)
34	76468	Cartouche de fil PD (7 mm) (assemblée)
35	76470	Cartouche de fil PD (10 mm) (assemblée)
37	76465	Plateforme de coupe PD (5 mm) (assemblée)
38	76467	Plateforme de coupe PD (7 mm) (assemblée)
39	76469	Plateforme de coupe PD (10 mm) (assemblée)
42	76463	Base PD (assemblée)
40	76552	Pied ventouse court (assemblé)

## 7. Dépannage

Problème	Cause possible	Actions
Le fromage n'est pas correctement tranché.	Le fil peut être déformé.	Contactez le fournisseur.
	Le fil peut être desserré.	Contactez le fournisseur.
Le produit bouge même s'il est posé sur une surface plane.	Les pieds en caoutchouc peuvent être déformés.	Contactez le fournisseur.



CE