



MANUEL D'UTILISATION MC-201
GEBRUIKSAANWIJZING MC-201
GEBRAUCHSANWEISUNG MC-201
USER INSTRUCTIONS MC-201
MANUAL DE USARIO MC-201



www.pem-online.eu

FR.

MC-201 Trancheuse Electrique

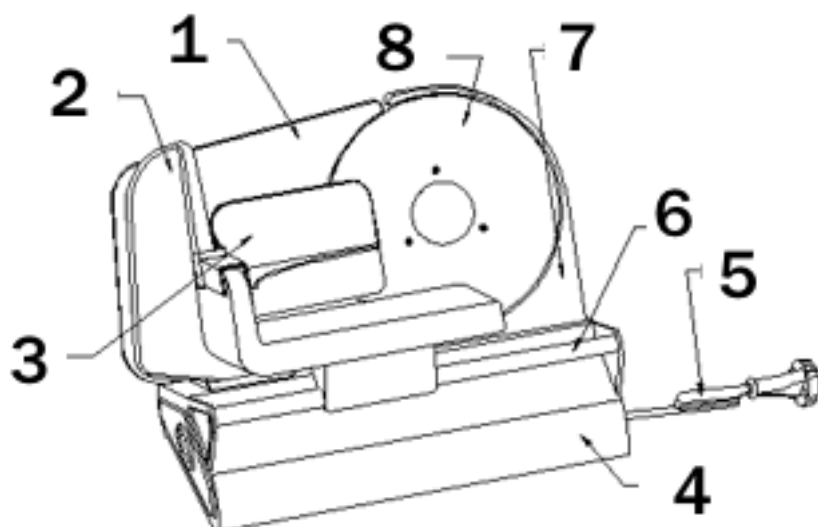
SPECIFICATION PRODUIT 100 W 220-240V 50 / 60Hz CE, ROHS, LFGB, GS

Cher client, merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne.

SECURITE

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le radiateur.

1. Votre trancheuse est faite pour trancher du pain, tout type de jambon (SANS OS / DESOSSE), Saucisses, fromages, légumes...
2. TOUJOURS faire attention lorsque la trancheuse est branchée et/ou en état de marche. La lame est extrêmement tranchante et dangereuse.
3. Ne JAMAIS laisser les enfants s'approcher de l'appareil ou utiliser la trancheuse. Même avec une surveillance, la trancheuse est un appareil EXTREMEMENT DANGEREUX.
4. TOUJOURS débrancher la trancheuse et attendre qu'elle soit entièrement arrêtée avant de la déplacer, la ranger ou la nettoyer.
5. Toujours éviter le contact entre vos mains ou toute partie du corps avec la lame. Ne jamais tenir la nourriture tranchée par vos mains. TOUJOURS utiliser le plateau glissant lorsque vous tranchez. Si la taille de l'aliment à trancher est trop grand, réduisez le manuellement, si il est trop petit, veuillez en prendre un autre adapté.
6. Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de choc électrique, ne jamais utiliser de liquide sur la trancheuse. NE JAMAIS immerger celle-ci dans n'importe quel liquide ou autre substance. Lors du nettoyage, toujours utiliser un chiffon humide et essuyer la trancheuse à l'aide d'un chiffon doux après.
7. Si le cordon, la fiche ou le bouton de la trancheuse devait être endommagé, n'essayez pas de la réparer par vous-même, veuillez vous adresser au magasin où vous l'avez acheté à l'aide de la preuve d'achat pour faire intervenir la garantie si ET uniquement si celle-ci peut être applicable dans le dommage présent.
8. Ne jamais utiliser d'autres pièces de rechange ou pour réparer que celles fournies par le magasin où vous avez acheté la trancheuse ou par la marque PEM®.
9. Ne jamais utiliser la trancheuse à l'extérieur ou dans un cadre « professionnel », appareil conçu pour un usage domestique.
10. Toujours utiliser dans un cadre adéquat, surface non glissante, éloigné de toute source de chaleur, flammes ou autres aspects qui pourraient endommager la trancheuse.
11. La lame de la trancheuse est extrêmement coupante, VEUILLEZ PRENDRE à chaque instant lors de son utilisation une prudence extrême. TOUJOURS faire très attention lorsque vous nettoyez et démontez la lame. Lors de la manipulation de la lame, celle-ci est extrêmement coupante, FAITES ATTENTION.
12. Ne jamais utiliser la trancheuse pour un autre usage que celui recommandé !



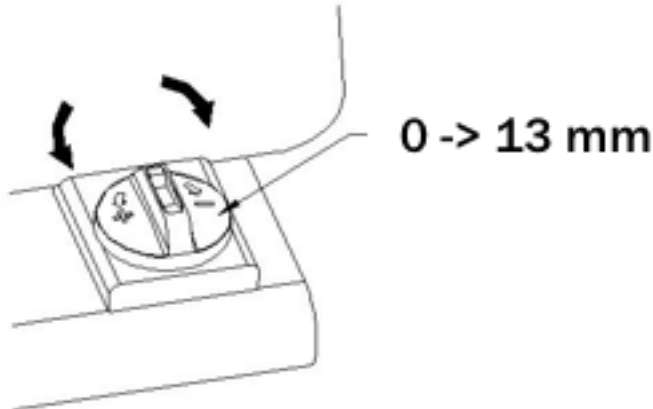
1. Guide d'épaisseur
2. Plateau coulissant
3. Coulisse
4. Base moteur
5. Cordon d'alimentation
6. Guide plateau
7. Guide lame
8. Lame (démontable)

INSTALLATION

1. Avant d'utiliser la trancheuse, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions.
2. Défaire le cordon électrique, nettoyer et sécher la trancheuse. Placer et vérifier que le chariot coulissant est bien en place. Vérifier que la lame est bien attachée.
3. Essayer d'abord à vide plusieurs fois le bon mouvement à effectuer avant de brancher et d'allumer la trancheuse.
4. Vérifier que la poignée transparente soit bien présente sur le plateau coulissant.
5. A l'aide de la roulette (à l'arrière) choisir, avant de démarrer ou brancher la trancheuse, l'épaisseur de coupe souhaitée. L'épaisseur à choisir varie entre 0 et 13 mm.

FONCTIONNEMENT

- TOUJOURS utiliser le plateau coulissant et le poussoir dessus lors de l'utilisation de la trancheuse.
- Déballer la trancheuse, vérifier que le plateau coulissant et sa coulisse soient correctement installés.
- Brancher la prise au secteur (respecter les indications sur la fiche indicative de la machine) respecter la tension et le voltage indiqué.
- Essayer plusieurs fois sans allumer la machine le fonctionnement du plateau à coulisse.
- Puis insérer l'aliment à trancher, reculer le plateau, régler la largeur voulue (entre 0 et 13mm), à l'aide de la coulisse sur le plateau, bloquer l'aliment contre le châssis, puis démarrer la trancheuse (On/Off) et lancer le mouvement de va et vient. Toujours Utiliser le plateau coulissant et la coulisse. NE JAMAIS UTILISER SES MAINS.
- Ne pas utiliser la machine plus de 10 minutes sans interruption. En cas de surchauffe du moteur, débrancher la trancheuse, et attendre 30 minutes qu'elle refroidisse !
- Si les aliments sont congelés ou trop dur, veuillez ne pas exercer une trop grande pression sur la trancheuse afin d'éviter d'endommager le moteur. Si les aliments étaient gelés, n'hésitez pas à attendre quelques instants qu'ils dégèlent.
- **Après usage, éteignez la trancheuse, débrancher la prise et une fois la lame à l'arrêt complet, vous pouvez nettoyer la trancheuse à l'aide d'un chiffon humide. FAIRE ATTENTION à la LAME!**



ENTRETIEN

- AVANT toute intervention de nettoyage sur la trancheuse, il est important de TOUJOURS débrancher l'appareil.
- Toutes les parties tranchantes et utilisées sont démontables. Toujours nettoyer à l'aide d'un tissu humide et toujours sécher après. Ne JAMAIS utiliser de produits abrasifs.
- NE JAMAIS laver en machine (machine à laver) la trancheuse ou n'importe quelle partie de celle-ci.
- NE JAMAIS submerger ou immerger la trancheuse (moteur électrique !)
- Tout besoin de service ou d'entretien doit être fait via le magasin d'où provient la trancheuse ou via le constructeur lui-même de la marque PEM®. Toute information et contacts sur <http://www.pem-online.eu>

AVERTISSEMENT

- Lors du rangement ou du stockage de la trancheuse, TOUJOURS mettre le réglage de l'épaisseur à l'aide de la roue à l'arrière de la trancheuse au minimum (c'est à dire sur 0).
- Ne JAMAIS trancher d'autres choses que des aliments (et TOUJOURS SANS OS)
-

DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 50 / 60Hz 220-240V

MC-201 Puissance: 100W

“DÉCHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES DES CONSOMMATEURS FINAUX DANS L'UNION EUROPEENNE”



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de l'élimination de ce type de déchets en les jetant à un "point de recyclage" spécifiquement conçu pour les déchets électriques et électroniques. Le tri sélectif et le recyclage des équipements électriques contribuent à préserver les ressources naturelles et garantir le recyclage des déchets pour protéger l'environnement et la santé.

Pour recevoir de plus amples informations sur la collecte des déchets électriques et électroniques et le recyclage contactez votre conseil local, le service des ordures ménagères ou l'établissement où le produit a été acheté.

PEM GARANTIE

ARTICLES ELECTROMENAGERS

PEM garantie ses ustensiles électroménagers ainsi que leurs accessoires contre tout défaut de fabrication ou de matière pendant une période de 2ans à partir de la date d'achat ou de livraison dans les pays où les produits sont distribués. En cas de problème le consommateur doit prendre contact avec le revendeur afin de déterminer le préjudice. Si le revendeur n'était plus représentant ou revendeur de la marque PEM, le consommateur peut prendre contact via le site internet www.pem-online.eu.

Après l'évaluation du produit défectueux et de la présentation de la preuve d'achat de celui-ci auprès du revendeur, représentant ou

auprès de PEM, la validité de la garantie sera approuvée. L'appareil défectueux sera réparé ou remplacé dans les meilleurs délais. Si le produit n'était pas échangeable, il serait remplacé par un produit équivalent ou de même valeur par le revendeur, le représentant ou par PEM. Les termes de la garantie donne à PEM l'obligation (et uniquement celle-ci) à devoir remplacer l'appareil dont la défectuosité est prouvée et si le justificatif d'achat est accompagné avec celui-ci.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas et exclut les dommages dus à des chocs, à une mauvaise utilisation ou une utilisation inappropriée due ou non à un non-respect du manuel d'utilisation, d'entretien, de modification ou de réparation non agréé ou autorisé par le distributeur ou PEM.

PEM n'inclut pas l'usure normale du produit dans l'utilisation de sa garantie, ni dans les cas ci-dessous :

- Surchauffe, due à une mauvaise utilisation, à une exposition prolongée à la chaleur d'une flamme, à vide...
- Tâches, décolorations, rayures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil et de ses composants/accessoires
- Tout exposition ou accident lié à un feu, une inondation ou une catastrophe naturelle (comprenant les surtensions électriques ou défectuosité du réseau)
- Le dommage de l'appareil par des insectes, animaux, poussière, humidité,...
- L'utilisation de l'appareil dans un cadre commercial ou professionnel
- Le remplacement de parties consommables (piles, joints,...)
- TOUT produit présentant des coups liés à une chute ou non, dans la structure interne ou externe du produit ainsi que ses accessoires (verres,...)
- Dommages liés à des chocs thermiques

Droits des Consommateurs et informations supplémentaires

La garantie PEM n'affecte ni les droits légaux dont bénéficierait le consommateur qui ne sauraient être exclus ou limités par ladite garantie. Elle n'exclut également pas les droits légaux des distributeurs, revendeurs du produit.

La garantie offre au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier de certains droits spécifiques liés à l'Etat, la région ou le pays où il achète le produit.

Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Pour plus d'informations ou de conseils : info@pem-online.eu

- PEM® <http://www.pem-online.eu> -
CADETI Sprl,
Avenue Lavoisier 18B
1300 Wavre
Belgique
Made in PRC