



PADERNO^{TM/MC}

Manuel de l'utilisateur TRANCHEUSE CULINAIRE ÉLECTRIQUE

N° de modèle FDS023

N° d'article 043-1032-6



N° d'article 043-1032-6

La trancheuse culinaire électrique PADERNO^{MC} est durable, puissante et silencieuse, avec un contrôle précis et sécuritaire. Épaisseur des tranches ajustable pour une variété d'aliments, y compris la viande, le fromage, les légumes et le pain. Préparez de délicieux sandwichs frais, des plateaux de charcuterie et d'autres plats avec facilité et commodité.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Information technique	6
Utiliser la trancheuse culinaire	8
Nettoyage et entretien	10
Notre garantie	11

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

Précautions importantes

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Branchez la trancheuse culinaire uniquement sur une prise électrique avec mise à la terre. Vérifiez que la tension mentionnée sur l'étiquette de l'appareil correspond à celle dans votre maison.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les décharges électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Ne faites PAS fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après qu'il a fait défaut ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Ne jamais faire réparer ou ouvrir l'appareil par une personne non qualifiée. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille attentivement et qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
7. Ne laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
8. Ne placez PAS l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
9. Mettez l'appareil hors tension et débranchez le cordon d'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
10. Utilisez seulement des accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

11. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant d'effectuer le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
12. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'utilisez PAS vos mains pour insérer des aliments dans la trancheuse. N'utilisez la trancheuse que lorsqu'elle est entièrement assemblée, avec le chariot d'aliment et le poussoir.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
14. La lame est extrêmement tranchante et doit absolument être manipulée avec précaution.
15. N'utilisez PAS cet appareil à l'extérieur.
16. N'utilisez PAS cet appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS
CET ARTICLE EST
EXCLUSIVEMENT
CONÇU POUR
UN USAGE
DOMESTIQUE**

Information technique

Fiche polarisée

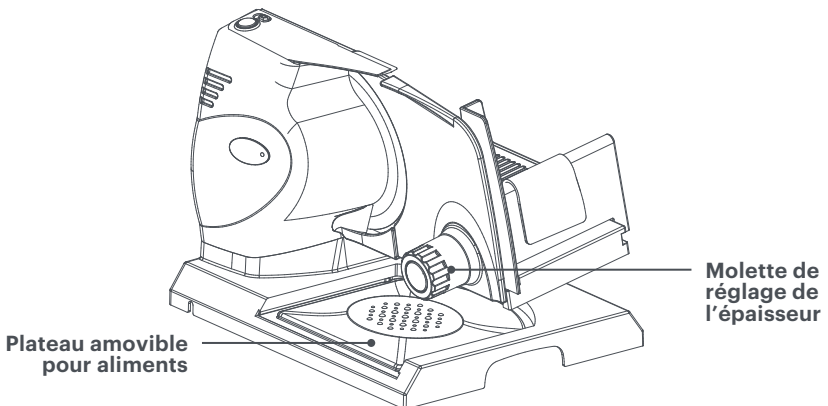
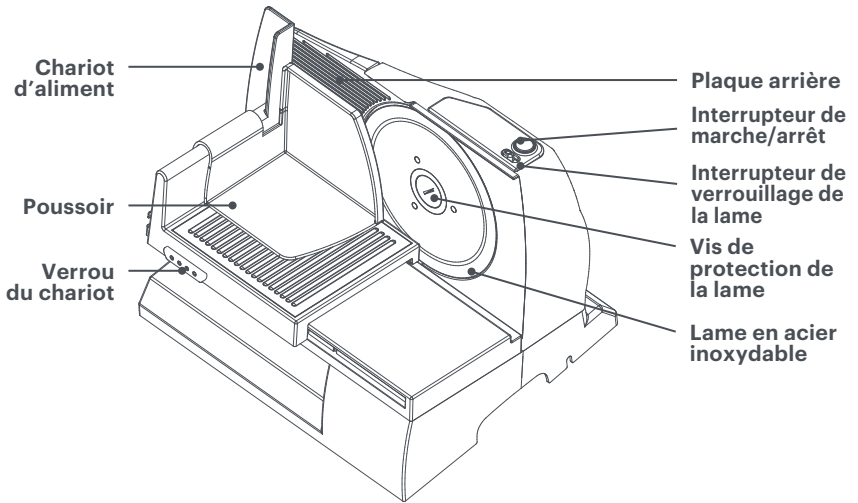
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez PAS de modifier la fiche.

ce qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

Remarques sur le cordon d'alimentation

Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire les risques d'accrochage ou de trébucher sur un long cordon. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :

- Le classement électrique du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil.
- Si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit avoir trois broches avec une fiche de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à



Remarque : L'article peut légèrement différer de l'illustration.

Utiliser la trancheuse culinaire électrique

Tranchez avec facilité et précision de la viande, du fromage, des légumes, du pain et bien plus encore grâce à votre trancheuse culinaire électrique PADERNO^{MC}.

Consignes d'utilisation

1. Placez la trancheuse culinaire sur une surface plane. Assurez-vous d'avoir suffisamment de place pour glisser le chariot d'aliment sans devoir passer votre main au-delà de la lame.
2. Placez un aliment sur le chariot d'aliment et poussez-le fermement contre la plaque arrière.
3. Alignez le poussoir en le plaçant sur le chariot d'aliment avec les dents orientées vers l'aliment.
4. Sélectionnez l'épaisseur des tranches désirée à l'aide de la molette de réglage de l'épaisseur, qui se trouve à l'arrière de la trancheuse. L'épaisseur peut être réglée jusqu'à 1 po (2,5 cm).
5. Mettez la trancheuse culinaire sous tension en plaçant l'interrupteur de verrouillage de la lame à la position déverrouillée, puis en appuyant sur le bouton d'alimentation, comme montré dans la figure 1.

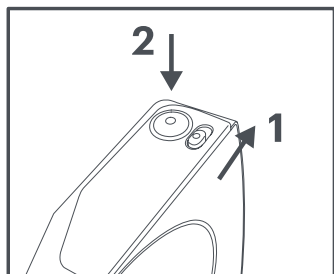


Figure 1

6. Pour faire fonctionner la trancheuse par impulsions, maintenez l'interrupteur de verrouillage de la lame à la position déverrouillée tout en appuyant brièvement sur le bouton d'alimentation, comme montré dans la figure 2.

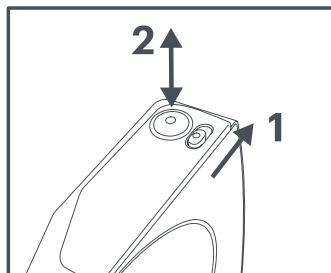


Figure 2

7. Pour faire fonctionner la trancheuse de façon continue, lâchez l'interrupteur de verrouillage de la lame et maintenez le bouton d'alimentation enfoncé. Lorsque l'interrupteur de verrouillage de la lame se trouve à la position verrouillée, relâchez le bouton d'alimentation, comme montré dans la figure 3.

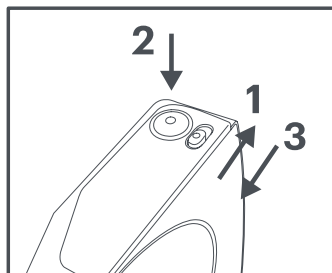


Figure 3

8. Maintenez l'aliment en place à l'aide du poussoir. REMARQUE : Utilisez toujours le poussoir lorsque vous tranchez un aliment, car la lame est extrêmement tranchante.
9. Faites un mouvement de va-et-vient avec le chariot d'aliment pour trancher l'aliment, comme montré dans la figure 4. Les tranches tomberont sur le plateau pour aliment.

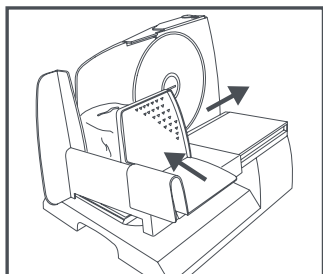


Figure 4

REMARQUE : Ne passez pas votre main au-delà de la lame pendant l'utilisation de la trancheuse.

REMARQUE : N'utilisez pas la trancheuse culinaire pendant plus de trois minutes à la fois.

10. Lorsque vous avez terminé de trancher un aliment, mettez l'appareil hors tension en glissant l'interrupteur de verrouillage de la lame (comme montré dans la figure 5) et récupérez les tranches d'aliment sur le plateau amovible. Remettez la molette de réglage de l'épaisseur à 0 après chaque utilisation.

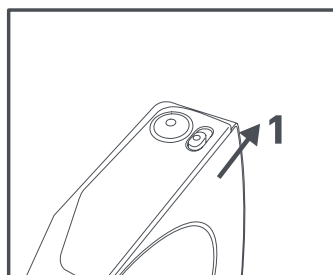


Figure 5

11. Avant de ranger la trancheuse culinaire, poussez le chariot d'aliment à l'extrémité droite et glissez le verrou du chariot à gauche pour le verrouiller. Vous vous assurez ainsi que l'appareil est sécuritaire pendant qu'il est rangé.

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien

1. Débranchez la trancheuse culinaire de la prise de courant et assurez-vous que la molette de réglage de l'épaisseur est à 0.
2. Essuyez le boîtier de la trancheuse culinaire avec un linge humide et du savon.
REMARQUE : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
3. Le chariot d'aliment, le poussoir et le plateau peuvent être retirés pour le nettoyage. Lavez le chariot d'aliment dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez le poussoir et le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
4. Retirez la lame en tournant la vis de protection de lame en sens horaire. Retirez la vis, puis retirez soigneusement la lame.
5. Lavez la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez la lame complètement avant de la réinstaller sur l'appareil et de la fixer avec la vis de protection de lame. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
REMARQUE : N'enlevez pas la graisse qui se trouve à l'arrière de la lame pendant que vous la nettoyez. Assurez-vous que la vis de protection de lame est bien insérée après le nettoyage. La vis doit être vissée à la main, mais elle doit être alignée avec la lame pour assurer un assemblage adéquat.

ATTENTION : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la lame, elle est extrêmement tranchante.

Ne jamais faire réparer ou ouvrir l'appareil par une personne non qualifiée. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.

Élimination de l'appareil

Ne jetez PAS cet article avec les déchets ménagers. Plusieurs parties de cet article sont recyclables. Éliminez-le conformément aux exigences de votre municipalité.

Notre garantie

Si vous éprouvez des problèmes avec votre trancheuse culinaire électrique PADERNO^{MC}, veuillez vous reporter aux modalités de la garantie ci-dessous pour déterminer les mesures correctives à prendre.

Garantie limitée de 2 ans

Padinox Inc. (« PADERNO ») alimente votre passion pour la cuisine depuis 1979. Cette marque canadienne emblématique vous offre une durabilité et un rendement exceptionnels, afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses importantes, comme ce que vous préparerez ensuite.

C'est pourquoi nous garantissons tous nos articles! À compter de la date d'achat, PADERNO garantit pour une période de 2 ans que votre appareil de cuisine est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est offerte uniquement sur les appareils PADERNO vendus et utilisés au Canada. La garantie de PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de PADERNO.

La garantie ne s'applique pas aux appareils PADERNO qui ont été utilisés à des fins commerciales ou non ménagères. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si

des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles offertes par PADERNO sont utilisées. Vous pouvez aussi obtenir du service après l'expiration de la garantie pour un coût supplémentaire.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

PERSONNES-RESSOURCES :

Si vous avez des problèmes avec l'article pendant la période de garantie, veuillez visiter notre site Web à l'adresse **www.PADERNO.com** ou communiquer avec nous au : **1 800 263-9768** ou par courriel à **customer.service@padinox.ca**.

Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr. Nous vous recommandons d'enregistrer votre article sur notre site Web : **<https://www.PADERNO.com/pages/product-registration>**.

Bien que nous l'apprécions grandement, l'enregistrement de l'article n'est pas requis pour activer la garantie et l'enregistrement n'élimine pas la nécessité de fournir la preuve d'achat originale.



Cuisinez pour la vie.

Les articles PADERNO^{MC}, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et sont accompagnés d'une garantie de performance.

Consultez notre site Web à l'adresse
PADERNO.com pour en apprendre plus et
enregistrer votre article.

Pour toutes questions et préoccupations,
veuillez communiquer avec :
Customer.service@padinox.ca
1 800 263-9768