



**MARQUE: PROLINE**

**REFERENCE: FS20**

**CODIC: 4189167**

**NOTICE**



# PROLINE

## FS20

FOOD SLICER  
TRANCHEUSE  
ALLESSNIJDER



# Catalogue

Language of introduction	Page
English -----	GB1-GB6
French -----	FR7-FR12
Dutch -----	NL13-NL18

## ATTENTION

- ❖ L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques mais excepté dans des applications telles que:
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- ❖ Cet appareil doit être utilisé avec le chariot d'approvisionnement et la plaque d'appui à

moins que cela ne soit pas possible du fait de la taille et de la forme de l'aliment.

- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 11 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ❖ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

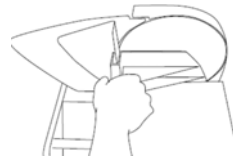
- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



**Nos emballages /  
produits peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri,  
pour en savoir plus:  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)**

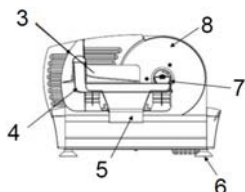
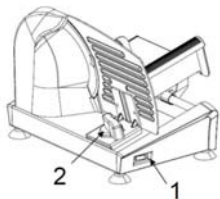
## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- **LA LAME EST TRÈS COUPANTE. MANIPULEZ-LA AVEC PRÉCAUTION.**
- N'approchez jamais vos doigts de la lame lorsque l'appareil fonctionne.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne tenez en aucun cas les aliments directement à la main. Utilisez toujours la trancheuse entièrement montée, avec le support sécurisé bien en place.
- L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface stable et solide.
- L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une source de chaleur (cuisinière à gaz ou électrique, four en marche).
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table ou d'un plan de cuisine pendant qu'il fonctionne.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Gardez toujours la main sur le guide pendant la découpe.
- Ne mettez en aucun cas votre main derrière le chariot.
- N'essayez pas d'utiliser la trancheuse sans le support sécurisé.
- Afin d'éviter tout risque de blessure, n'essayez en aucun cas de découper des aliments en les tenant directement à la main.



Méthode de manipulation  
correcte

## DESCRIPTION



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de réglage d'épaisseur
  - Permet de varier l'épaisseur des tranches de 0 à 13 mm.
3. Support sécurisé
  - Sert à immobiliser les aliments pendant la découpe tout en empêchant tout contact entre la lame et les doigts pour plus de sécurité.
4. Guide coulissant
  - Porte les aliments et coulisse sur le chariot.
5. Chariot
6. Pied à ventouse (4)
7. Verrou de la lame
8. Lame en inox

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la trancheuse pour la première fois, nettoyez les surfaces en contact avec les aliments (voir section NETTOYAGE ET ENTRETIEN).



**ATTENTION: Manipulez les lames avec précaution. Faute de quoi, vous risqueriez de vous couper.**

## UTILISATION

Cette trancheuse vous permet de couper n'importe quel aliment en tranches: salami fin, grosses tranches de rosbif, etc.

1. Placez la trancheuse sur une surface plane et stable.
2. Appuyez fortement sur la trancheuse de manière à ce que les pieds à ventouse adhèrent à la surface.
3. Placez sur le chariot les aliments à découper, avec le support sécurisé en place; veillez à bien immobiliser les aliments avec le support.
4. Mettez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche sur le nombre souhaité (de 0 à 13 mm).
5. Branchez la trancheuse.
  - Vérifiez que le bouton marche/arrêt est en position d'arrêt avant de brancher l'appareil.
6. Allumez la trancheuse.
7. Pour découper les aliments, prenez solidement le guide tout en tenant le support sécurisé, puis amenez les aliments au contact de la lame en faisant des aller-retours lents et réguliers avec le chariot.
  - **Important** : N'essayez pas d'utiliser l'appareil sans le guide coulissant et le support sécurisé en place.
  - Afin d'assurer une découpe uniforme, évitez d'appuyer trop fort les aliments contre la lame.
  - Vérifiez l'épaisseur des tranches et ajustez le réglage du bouton si nécessaire.
8. Quand vous avez fini d'utiliser la trancheuse, éteignez-la et débranchez-la.



Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes d'affilée. Laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

## Conseils pour de meilleurs résultats de coupe :

- Pour découper des tranches de viande très fines, congelez la viande pendant 2 à 4 heures (pas plus) au préalable.
- La viande doit être désossée. Enlevez les pépins et les noyaux des fruits.
- Les aliments avec une texture inégale, comme le poisson et les steaks fins, peuvent être difficiles à découper. Congelez-les pendant 2 à 4 heures avant de les découper.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

AUCUNE PIÈCE DE CETTE TRANCHEUSE NE PEUT ALLER AU LAVE-VAISSELLE.

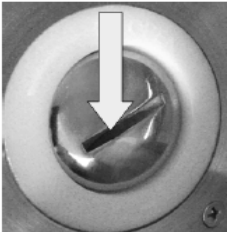
Détachez le support sécurisé du guide coulissant et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez bien.

Dépliez le chariot vers l'extérieur de la base pour le nettoyer plus facilement. Essayez les surfaces du chariot avec un chiffon humide.

Ôtez la lame et lavez-la soigneusement dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez bien.

Pour ôter la lame, appuyez sur le bouton situé sur le moyeu, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre puis tirez délicatement sur la lame.

**Important :** La lame est très coupante, manipulez-la avec précaution.



**Remarque:** Afin d'éviter tout risque de blessure, remettez immédiatement la lame en place dans la trancheuse dès que vous avez fini de la nettoyer. Pour remettre la lame en place, tenez la poignée, alignez la lame avec l'engrenage et engagez-la à fond, puis verrouillez-la en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

L'extérieur de la trancheuse se nettoie avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.  
Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.  
N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.



## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50/60Hz  
100-150W

## MISE AU REBUT



En tant que distributeurs responsables, nous sommes soucieux de l'environnement. Nous vous prions donc de bien vouloir respecter la procédure de mise au rebut de votre produit et de l'emballage, afin de contribuer à la préservation des ressources naturelles et de garantir le recyclage des matériaux d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Cet appareil et son emballage doivent être mis au rebut d'une manière conforme aux lois et réglementations locales.

Cet appareil et ses accessoires contiennent des composants électroniques; ils ne doivent donc pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil au centre de récupération le plus proche de chez vous, afin qu'il puisse y être recyclé. Certains centres acceptent les appareils gratuitement.

### Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France

11 / 01 / 2015