

KLEVA[®] **SAFETY SLICER™** **XL**

**TRANCHEZ, DÉCOUPEZ ET TAILLEZ
EN JULIENNE VOS LÉGUMES EN
QUELQUES SECONDES !**



MODE D'EMPLOI

Ces consignes contiennent des informations importantes qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil et de garantir un montage, une utilisation et un entretien sûrs et corrects

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne le placez pas à proximité de sources de chaleur, d'objets inflammables et de substances dégageant de la chaleur.
- Ne poussez jamais les aliments avec vos mains ; les lames sont très affûtées. Utilisez systématiquement le poussoir.
- Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par le plateau à aliments ou par le réservoir.

REMARQUE : Avant la première utilisation, nettoyez la trancheuse à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.



Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Ses lames sont très affûtées.



Utilisez systématiquement le poussoir.

INTRODUCTION

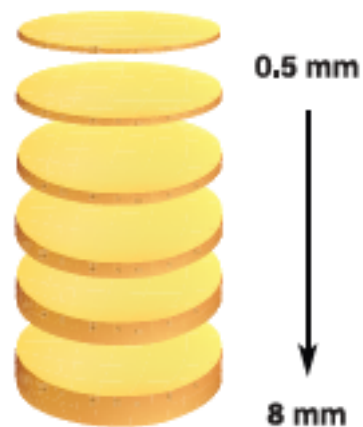
Le **Safety Slicer XL™** est un appareil multifonction qui vous permet de découper vos fruits et légumes en tranches, en juliennes, en frites et plus encore, tout en conservant leur texture juteuse et leur fraîcheur.

Le Safety Slicer XL™ est idéal pour :

- Les chips de légumes
- Les frites épaisses
- Les tranches de fromage
- Les juliennes fines
- La préparation de salades de fruits et de légumes
- Les garnitures de pizzas
- + et bien plus encore.

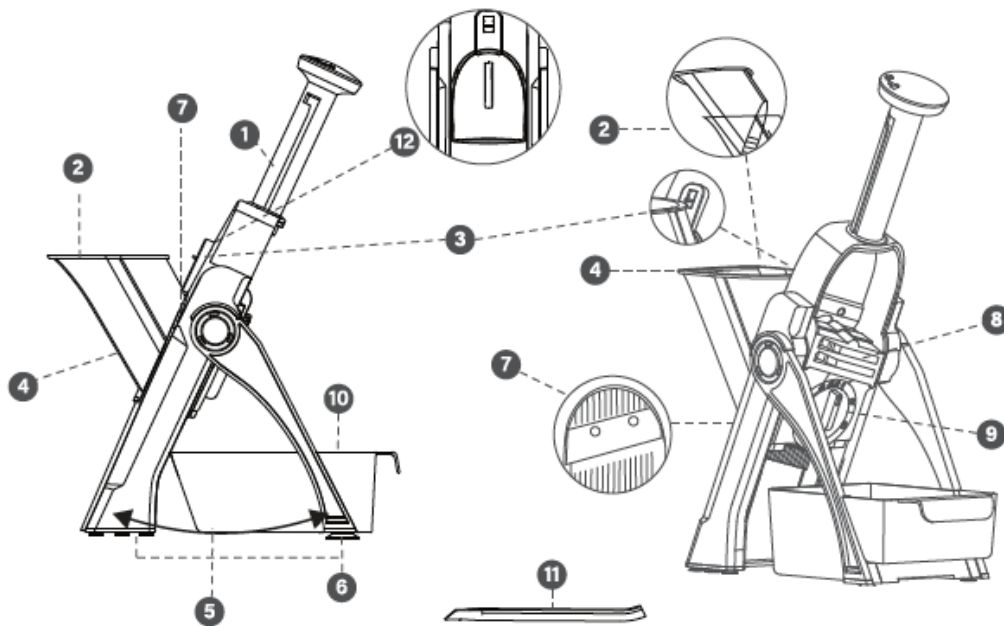
Le **Safety Slicer XL™** est facile à nettoyer.

La base de l'appareil dispose de pieds en silicone pour un meilleur maintien.



Épaisseurs possibles

LES DIFFÉRENTES PIÈCES DE LA TRANCHEUSE



- ❶ **Poignée** : Appuyez sur la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Pressez la poignée vers le bas pour commencer à découper les aliments.
- ❷ **Lames** : Passez d'un type de tranchage/découpe à l'autre à l'aide des deux curseurs situés à l'arrière de l'appareil.
- ❸ **Bouton de verrouillage** : Tirez le bouton de verrouillage vers le haut pour retirer le couvercle de la lame. Tirez également le bouton de verrouillage vers le haut pour fixer le réservoir sur l'appareil et le verrouiller.
- ❹ **Poussoir** : Utilisez-le systématiquement lorsque vous découpez et tranchez des aliments afin de protéger vos doigts des lames affûtées.
- ❺ **Molette d'épaisseur** : Tournez-la pour choisir l'épaisseur des tranches (de 0,5 mm à 8,0 mm). Plus le chiffre est élevé, plus la tranche sera épaisse.
- ❻ **Pieds pliables** : Déployez entièrement les pieds pliables pour stabiliser la trancheuse. Veillez à ce qu'ils soient entièrement déployés et verrouillés de façon à laisser suffisamment de place au plateau de réception des aliments.
- ❼ **Réservoir** : Placez les aliments dans le réservoir pour commencer à les hacher ou à les couper en tranches.
Entrée du réservoir : 9 cm (largeur) x 8,5 cm (hauteur).
- ❽ **Curseurs de lames** : Faites-les glisser pour passer d'une coupe fine à une coupe épaisse ou à une julienne.
- ❾ **Plateau à aliments** : Permet de réceptionner les aliments découpés.
- ❿ **Pieds ventouses** : Veillez à poser la trancheuse sur une surface propre, lisse et non poreuse afin que les pieds puissent s'y fixer. Appuyez sur l'appareil de façon à ce qu'il adhère à la surface.
- ⓫ **Outil de nettoyage** : Situé dans le couvercle de la poignée supérieure, il vous permet de nettoyer les zones difficilement accessibles, comme les interstices entre les dents de la lame.
- ⓬ **Couvercle des lames** : Couvercle de sécurité à placer sur les lames lorsque le produit n'est pas utilisé.

INSTRUCTIONS

MISE EN PLACE - TRANCHAGE/DÉCOUPE

Étape 1 : Faites glisser les pieds de l'appareil jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent, puis posez l'appareil sur une surface plane, lisse et propre. Sécurisez la position à l'aide des pieds ventouses en appuyant légèrement sur l'appareil jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé au plan de travail.

REMARQUE : Les pieds ventouses de l'appareil n'adhéreront pas à une surface poreuse comme le bois.

Étape 2 : Retirez le couvercle des lames en veillant à ne pas toucher les lames, qui sont très affûtées.

Étape 3 : Installez le réservoir en poussant le mécanisme de verrouillage vers le bas jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché.

Étape 4 : Installez le plateau de réception des aliments à l'arrière de l'appareil.

REMARQUE : Le plateau ne pourra être ajouté que si les pieds ont été correctement installés (voir l'étape 1). Si ce n'est pas le cas, le plateau risquera de bouger une fois l'appareil en marche.

Étape 5 : À l'arrière de l'appareil se situent deux curseurs et une molette d'épaisseur vous permettant de régler les tranches et les coupes selon vos besoins ; veuillez consulter la section **MISE EN PLACE - TRANCHAGE/DÉCOUPE** à la page 4.

Étape 6 : Placez l'aliment que vous souhaitez découper dans le réservoir et maintenez-le en place avec le poussoir ; poussez la poignée vers le bas pour commencer à trancher/couper.

REMARQUE : Ne mettez jamais vos doigts ou toute autre partie de votre corps à l'intérieur du réservoir ou à proximité des lames. Celles-ci sont très affûtées.

Étape 7 : Lorsque vous avez terminé, vous pouvez retirer le plateau contenant les aliments fraîchement tranchés/coupés et commencer à démonter l'appareil pour le nettoyer.

*Voir le paragraphe **NETTOYAGE** ci-dessous

RANGEMENT - NETTOYAGE

Étape 1 : Retirez le plateau contenant les aliments fraîchement tranchés/coupés de l'appareil et videz-le.

Étape 2 : Appuyez sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le réservoir. Soyez prudent lors de cette étape ; les lames sont très affûtées.

Étape 3 : Retirez l'appareil du plan de travail en décollant les ventouses.

Remarque : Le plus simple est de tirer l'appareil en biais plutôt qu'en ligne droite.

Étape 4 : Ouvrez le couvercle supérieur de la poignée pour en extraire l'outil de nettoyage (voir les figures 1 et 2).

Remarque : Soyez prudent lorsque vous utilisez l'outil de nettoyage pour nettoyer les lames.

Étape 5 : Repliez la trancheuse en la posant à plat sur le plan de travail et en exerçant une légère pression sur la base jusqu'à sa fermeture.

Étape 6 : Lavez la trancheuse à l'eau chaude et au liquide vaisselle, rincez-la et séchez-la soigneusement avant de la ranger. Une fois démonté, vous pouvez mettre l'appareil au lave-vaisselle.



Figure 1



Figure 2

MISE EN PLACE - TRANCHAGE/DÉCOUPE

Tranches



Choisissez l'aliment que vous souhaitez couper en tranches. *Dans cet exemple, nous avons utilisé une pomme de terre.



Veillez à ce que les curseurs rouge et vert soient en position OFF.



Tournez la molette entre 0 et 8 pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

Remarque : Plus le chiffre est élevé, plus la tranche sera épaisse. Le réglage 8 correspond à la tranche la plus épaisse.



Votre trancheuse doit ressembler à cela (aucune dent de lame visible).

Suivez ensuite notre guide étape par étape à la page 3.

Coupe épaisse



Choisissez l'aliment que vous souhaitez couper. *Dans cet exemple, nous avons utilisé une pomme de terre.



Veillez à ce que les curseurs rouge et vert soient placés à l'opposé l'un de l'autre.

Remarque : La position des curseurs est interchangeable. Vous obtiendrez les mêmes résultats.



Tournez la molette entre 0 et 8 pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

Remarque : Plus le chiffre est élevé, plus la tranche sera épaisse. Le réglage 8 correspond à la tranche la plus épaisse.



Votre trancheuse doit ressembler à cela (lame à dents très espacées visible).

Suivez ensuite notre guide étape par étape à la page 3.

Julienne



Choisissez l'aliment que vous souhaitez couper. *Dans cet exemple, nous avons utilisé une pomme de terre.



Veillez à ce que les curseurs rouge et vert soient en position ON.



Tournez la molette entre 0 et 8 pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

Remarque : Plus le chiffre est élevé, plus la tranche sera épaisse. Le réglage 8 correspond à la tranche la plus épaisse.



Votre trancheuse doit ressembler à cela (lame à dents peu espacées visible).

Suivez ensuite notre guide étape par étape à la page 3.

KLEVA[®]

SAFETYSLICER™ XL

TRANCHEZ, DÉCOUPEZ ET TAILLEZ
EN JULIENNE VOS LÉGUMES EN
QUELQUES SECONDES !

MODE D'EMPLOI



V120422

STARS PURCHASING INTERNATIONAL
91, rue du Faubourg Saint Honoré
75008 PARIS France



ATTENTION
Maintenez l'appareil hors de la
portée des enfants.
Ses lames sont très affûtées.

Fabriqué en Chine