

# Cuisinart<sup>MC</sup>

## MANUEL D'UTILISATION



**Trancheuse**

**CFS150C**

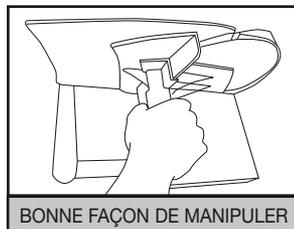
Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont les suivantes :

1. **LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. L'utilisation de cet appareil par des enfants est fortement déconseillé.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y poser ou d'y enlever des pièces ou de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur, sur la cuisinière, dans un four ni dans le lave-vaisselle.
7. N'utilisez jamais la trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> ou tout autre appareil électrique si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il a été échappé ou endommagé. Retournez-les au service après-vente pour inspection, réparation ou ajustement électrique ou mécanique au besoin.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long du comptoir ou de la table ni toucher des rebords aigus ou des surfaces chaudes.
10. Pour le débrancher, ne tirez jamais sur le cordon.
11. Ne branchez jamais l'appareil où il y a risque d'inondation.
12. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable.
13. **NE METTEZ JAMAIS VOS DOIGTS PRÈS DE LA LAME LORSQUE L'APPAREIL FONCTIONNE.**

14. Assurez-vous que l'appareil n'est pas placé près du bord de la table, du comptoir, etc. où il pourrait glisser et tomber.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
16. N'utilisez jamais des produits nettoyants ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
17. La lame de la trancheuse électrique Cuisinart<sup>MC</sup> est très acérée. Pour éviter des blessures, n'alimentez jamais la trancheuse manuellement. Utilisez toujours la trancheuse seulement lorsqu'elle est munie du chariot et de la presse à aliments.
18. **LA LAME EST TRANCHANTE COMME UN RASOIR. MANI-PULEZ AVEC PRÉCAUTION.**
19. Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.
20. Ne laissez jamais la trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
21. Placez toujours la main sur les poignées guide lors du tranchage. (voir l'illustration : BONNE FAÇON DE MANIPULER)
22. Ne placez jamais la main derrière le porte-aliments.
23. N'utilisez jamais la trancheuse sans les poignées guide.



24. Pour éviter les blessures, ne poussez jamais les aliments de la main lors du tranchage.
25. Débranchez-la avant de la nettoyer.
26. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles au quelles il est destiné.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

## POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

### POUR RETIRER LE PROTÈGE-LAME

1. Détacher l'étiquette d'avertissement au coin.
2. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur à la position maximum.
3. Retirer le protège-lame en caoutchouc.
4. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur à la position minimum.

## DIRECTIVES IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

### MISE EN GARDE : LE REBORD DE LA LAME EST TRÈS ACÉRÉ. POUR ÉVITER.

Toute blessure durant le déballage, veuillez suivre les directives suivantes :

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Enlevez le manuel d'utilisation et toute autre documentation.
3. Retirez le carton ondulé sur le dessus.
4. Placez la boîte sur le côté. Faites glisser l'appareil emballé hors de la boîte.
5. Enlevez les blocs de polystyrène.
6. Retirez la Trancheuse électrique

Cuisinart<sup>MC</sup> du sac de plastique avec grand soin. Veuillez procéder avec une extrême prudence lorsque vous retirez les protecteurs en caoutchouc de l'assemblage de la lame pour émincer. Nous vous suggérons de conserver la boîte et les blocs de mousse pour usage ultérieur au besoin. Gardez tous les sacs de plastique hors de la portée des enfants.

## DIRECTIVES DE REMBALLAGE

1. Placez la trancheuse sur une grande surface uniforme et stable.
2. Mettez-la ensuite dans le sac de plastique.
3. Insérez les blocs de Styrofoam® à chaque extrémité de la trancheuse.
4. Placez l'appareil emballé dans la boîte à la verticale.
5. Remettez le carton ondulé, le manuel d'instructions et toute autre documentation sur le dessus.

Advenant que l'appareil nécessite du travail d'entretien ou des réparations autres que celles spécifiées dans ce manuel, veuillez vous adresser à un centre de service qualifié et autorisé par Cuisinart<sup>MC</sup>.

Lisez toujours les directives avec soin avant l'utilisation et gardez-les à portée de la main pour vous y référer au besoin.

## TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes .....	2
Directives de déballage .....	2
Introduction .....	3
Liste des pièces .....	4
Utilisation et entretien .....	4
Directives de nettoyage .....	5
Faits importants au sujet de votre trancheuse Cuisinart <sup>MC</sup> .....	5
Suggestions .....	6
Garantie .....	7

# INTRODUCTION

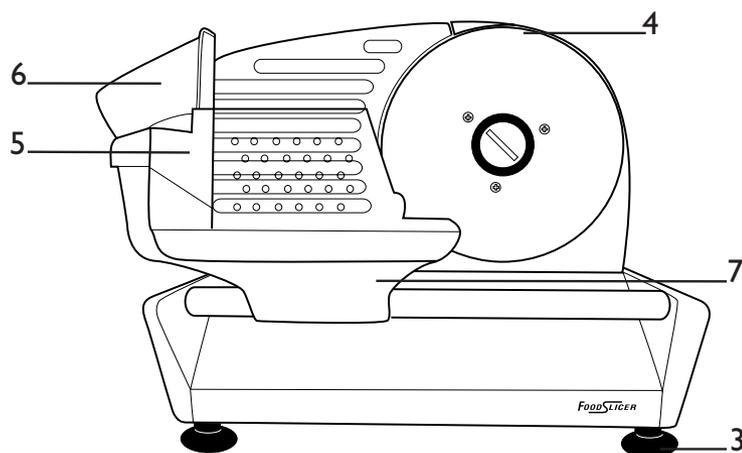
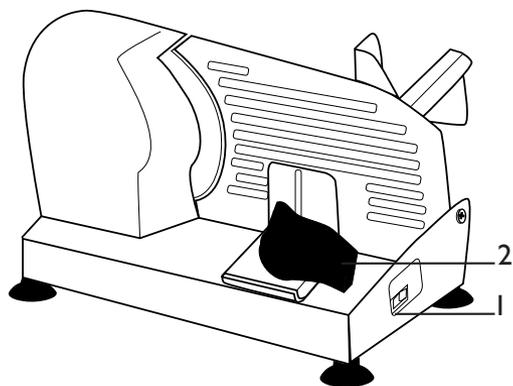
POUR TRANCHER SANS EFFORT!

La trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> élimine une des tâches qui prennent le plus de votre temps dans la préparation des aliments. Cette trancheuse de qualité commerciale règle l'épaisseur

de 0,08 cm ( $\frac{1}{32}$  po) jusqu'à 1,25 cm ( $\frac{1}{2}$  po). pour trancher le pepperoni aussi mince qu'une tranche de papier ou découper le rôti de boeuf comme un vrai pro. Elle vous rend la vie plus agréable et recevoir à dîner n'est plus une corvée!

## PIÈCES

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. Interrupteur                                       | 5. Poignée du guide-aliment    |
| 2. Bouton de réglage de l'épaisseur                   | 6. Protecteur de plastique     |
| 3. Ventouses  | 7. Chariot en acier inoxydable |
| 4. Lame d'acier inoxydable lisse<br>18,75 cm (7,5 po) |                                |



## UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Pour utiliser votre trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup>, placez-la sur une surface solide et plate.
2. Assurez-vous que l'interrupteur soit à la position « OFF » avant de brancher l'appareil.
3. Ajustez le bouton de réglage à l'épaisseur des tranches désirée 0,08 cm à 1,25 cm ( $\frac{1}{32}$  po à  $\frac{1}{2}$  po).
4. Déposez les aliments à couper sur le chariot en acier inoxydable et fixez-les en place avec le protecteur de plastique.
5. Mettez la trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> à la position « ON ».
6. Placez les mains sur les poignées du guide-aliment et faites-le glisser dans un mouvement de va-et-vient.
7. **N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS.** Pour obtenir des tranches parfaites, n'appuyez pas trop fortement sur les aliments contre la lame.
8. Avant de continuer, vérifiez l'épaisseur des tranches et ajustez-la au besoin à l'aide du Bouton de réglage de l'épaisseur.
9. Continuez de faire glisser le chariot en un mouvement de va-et-vient égal et régulier.
10. Dès que vous avez terminé, mettez la trancheuse à la position « OFF » et débranchez.

La trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> a été conçue pour fonctionner pendant de courtes périodes de temps (10 minutes max.) Si le cordon électrique est endommagé, un centre de service autorisé par le fabricant doit le réparer.

## DIRECTIVES DE NETTOYAGE

Débranchez toujours votre trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> et remettez le bouton de réglage à zéro avant de la nettoyer. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.** Ceci pourrait endommager les pièces électriques.

1. Le chariot se replie en s'éloignant de la base pour faciliter le nettoyage des miettes, graines, etc.

2. Essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches à zéro et nettoyez la surface de la lame à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau additionnée d'ammoniaque.
4. Séchez immédiatement.

NE METTEZ AUCUNE PIÈCE DE VOTRE TRANCHEUSE DANS LE LAVE-VAISSELLE.

## LAME EN ACIER INOXYDABLE

Pour retirer la lame, insérez une pièce de cinq cents ou de vingt-cinq cents dans la fente du moyeu et tournez dans le sens horaire. Soulevez la lame avec grand soin. Nettoyez les deux côtés de la lame à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux avec de l'eau chaude et d'un détergent doux. Pour remettre la lame, alignez-la avec l'engrenage d'entraînement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche parfaitement. Tournez la pièce de monnaie dans le sens antihoraire pour serrer la lame.

## TRUCS PRATIQUES POUR VOTRE TRANCHEUSE CUISINART<sup>MC</sup>

La trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> agit à merveille avec un grand choix d'aliments. Recevoir à dîner est facile comme bonjour! Débutez par un délicieux assortiment de tranches de fromages, viandes froides et pain français. Pour d'excellents résultats, utilisez toujours un fromage dur que vous aurez réfrigéré au préalable. Tranchez le salami avant le pain français pour faciliter le nettoyage de la trancheuse. Puis, tranchez les légumes qui serviront à préparer la salade, les pommes de terres pour le gratin dauphinois et enfin, le rôti de boeuf.

La délicieuse tarte aux pommes maison se fait en un tournemain avec l'aide de la trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> puisqu'elle s'occupe du tranchage.

Vous fêtez l'anniversaire d'un enfant? Tranchez tous les ingrédients à l'avance et laissez les petits s'amuser à créer leurs propres pizzas.

Le barbecue durant la belle saison s'avère un plaisir réel avec la trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup>. Les tomates, oignons, fromages et même la laitue se préparent en un rien de temps.

La trancheuse Cuisinart<sup>MC</sup> facilite et accélère la préparation des mets en tranchant vos aliments aussi minces qu'une feuille de papier ou aussi épais que vous le désirez.

## GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

**Numéro sans frais :**  
1-800-472-7606

**Adresse :**  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle:**  
WAF-300C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

**Remarque :** *Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne nous parviennent pas.*

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au **1-800-472-7606**.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

# Cuisinart<sup>MC</sup>

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

©2010 Cuisinart  
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Visitez notre site Web :  
[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine  
09CUI-C022

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9631-CAN