

Chef'sChoice®

ELECTRIC FOOD SLICER

615A | SLICER

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before using slicer, to maximize results and to avoid injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse power unit in water or other liquid or operate in wet areas.
3. **When blade is powered, place hands only on recommended push surfaces. Fingers, hand or body contact with the moving blade can result in serious injury.** When power is off, touch blade only to remove and clean according to instructions. Do not touch the blade's edge.
4. **Never operate any motorized appliance when consuming alcohol or taking medication.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, handicapped and infirm.
5. Unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food tray and food pusher.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return slicer if damaged to the nearest authorized service facility or to The Legacy Companies for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. **Blade is very sharp.** Handle carefully when cleaning. Avoid contact with cutting edge.
12. Do not attempt to cut frozen foods or foods with bones.
13. Follow instructions when lifting or moving the slicer.
14. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
15. Use only on three prong grounded 120V 60Hz outlet. Do not use a 2 to 3 prong adapter.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

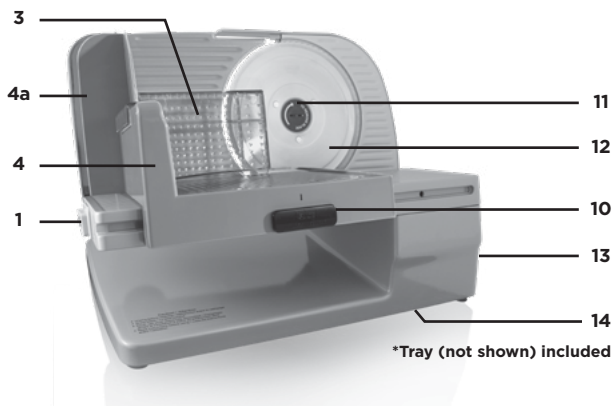


ATTENTION!

If blade stops or slows while slicing, immediately pull food back and turn slicer off, then on again.

PARTS LIST*

1. On/Off Power Switch
2. Thickness guide plate
3. Food pusher
4. Food carriage
- 4a. Thumb guard plate
5. Carriage track
6. Rubber feet
7. Thickness control knob
8. Base plater
9. Slice deflector
10. Carriage "Lock/Remove" control
11. Blade fastening screw
12. Blade
13. Cord storage compartment (see Figure 3)
14. Fuse (under bottom, see Figure 10)



*Tray (not shown) included

SECURING THE BLADE GUARD

For your safety, the food carriage (4) contains a thumb guard plate (4a) that can be moved in front of the blade's cutting edge and locked in place when the slicer is not in use. This protects you and children from inadvertent contact with the blade edge.

Using the thickness control knob (7), set the slice thickness to 0. Slide the carriage (4) forward to the right end stop (Fig. 1) so that the carriage thumb protector (4a) covers the blade edge.

The carriage can then be locked in place by sliding the control button (10) to the right into the "Lock" position. Always secure the carriage in the "Lock" position whenever it is not in use or when the slicer is being moved or stored. To release the carriage for normal slicing, slide the button to the middle "Slice" position. To remove the carriage from the slicer, slide the control button all the way to the left (Fig. 1) to the "Remove" position.

BEFORE YOU SLICE

1. Place slicer on a clean, dry, smooth surface. Position the slicer so the carriage is to your right and the thickness control knob is to your left. Be sure the blade is properly secured.
2. Unlock the carriage by sliding the carriage control button (10) to the "Slice" position (Fig. 1) and pull the carriage toward you, away from the blade. The carriage should move smoothly in its track. Place food on the carriage. Extra large foods such as slab bacon or brisket may have to be cut to fit on carriage.

Caution: Always use the food pusher when operating the slicer. Not using it can result in serious personal injury (see Fig. 4). Never feed the food by hand.

3. Set the thickness knob (Fig. 2) to the desired slice thickness.
4. Place a food tray or platter under the cutting edge of the blade to receive the food slices.

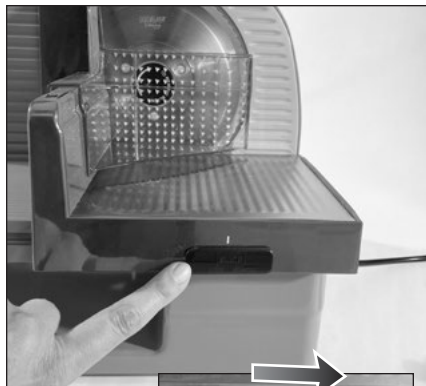


Figure 1. Securing the blade guard.



Figure 2. Thickness control knob.

TO SLICE

1. Plug cord into polarized two pronged two wire 120V, AC outlet. Push excess cord into the cord storage compartment (Fig. 3).

Cord Safety: A short power cord is provided with this appliance to reduce the possibility of someone becoming entangled in it or tripping over it. While The Legacy Companies does not recommend it, extension cords may be used. Use only 3-wire extension cords with 3-prong plugs. Extension cords should have an electrical rating not less than the rating on the electrical appliance.

Do not use damaged extension cords. Keep cord away from heat, sharp edges and water.

2. Place food in the corner of the carriage and pull the carriage toward you. Hold food pusher with your right hand, keeping thumb protected behind thumb guard (Fig. 4).
3. Press the "ON" side of the switch down for slicing.
4. To slice, slide the carriage toward the blade. Move the carriage back and forth steadily. Using the food pusher, keep food pressed against the thickness guide plate for even slices. For best results, do not apply excess pressure on thickness guide plate during slicing. When finished slicing, turn off motor, unplug slicer, set the slice thickness to "0" (not below "0") and secure the carriage in the "Lock" position (Fig. 1).

CLEANING

UNPLUG THE SLICER CORD FROM OUTLET

Slicer parts in contact with food can be removed for thorough cleaning. Wash with a soft cloth or sponge and a mild soap or spray cleaner. Rinse and dry.

Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer.

DO NOT IMMERSE SLICER IN WATER. DO NOT WASH ANY PART OF THE SLICER IN DISHWASHER.



Figure 3. Push excess cord into the cord storage compartment.

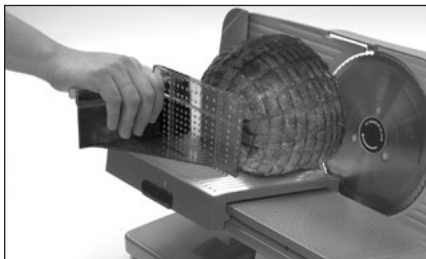


Figure 4. Hand on food pusher, slicing.



Figure 5. Removing the food carriage.

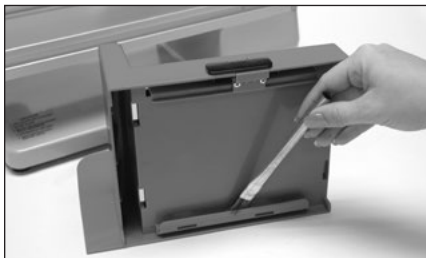


Figure 6. Lubricating food carriage guides.

FOOD CARRIAGE

To remove the carriage, set the thickness control knob to 0, slide the carriage control button to the “Remove” position (Fig. 5). Slide carriage away from blade until it comes off its track. Clean carriage guide and lubricate lightly with a few drops of acid-free light household oil such as sewing machine oil (Fig. 6).

STAINLESS STEEL BLADE

To remove the cutting blade, insert a coin in the slot of the blade fastening screw (11) and turn the screw **clockwise** until the blade retaining screw is fully removed (Fig. 7). Carefully lift the blade off. Do not touch the blade edge. Clean the cutting blade and the motor housing behind it with a clean damp cloth. Lubricate the blade support posts and the drive gear shown in Figure 8 with Vaseline. To replace, carefully align the blade on its hub so the blade and drive gears fully engage. Turn blade fastening screw **counterclockwise** to tighten. (Do not over-tighten).

CAREFUL! SHARP BLADE!

THICKNESS GUIDE PLATE

You can, if you wish, remove the thickness guide plate for cleaning.

Note: To reduce the risk of injury, always remove the blade before removing the thickness guide plate.

To remove the thickness guide plate, turn the thickness control knob counterclockwise, past “0” to the “PLATE RELEASE” position. Pull the thickness guide plate off the slicer (Fig. 9). After cleaning this plate, lightly lubricate the two steel rods with Vaseline.

To reattach the thickness guide plate, insert the two steel rods into the holes provided on the carriage track. Make sure the thickness control knob is aligned with the “PLATE RELEASE” position. Now push the guide plate fully into its position and turn the knob clockwise to the “0” position.

RUBBER FEET

Clean with grease-removing cleaner, mild detergent in water or alcohol.

SLICE DEFLECTOR

The Model 615A is equipped with a detachable slice deflector (item #9, see page 4) to ensure smooth deflection of each slice onto the tray. This can be removed for cleaning. **Always first remove the slicer blade** and thickness control plate as shown in Figures 8 and 9. Grasp the blade deflector with thumb and forefinger and pull it out. It should snap off easily. **Always** reinstall before installing the blade or thickness control plate.



Figure 7. Turn the screw clockwise for blade removal.

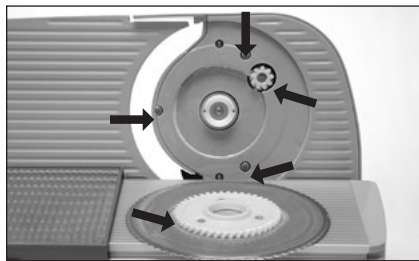


Figure 8. Key areas to lubricate.

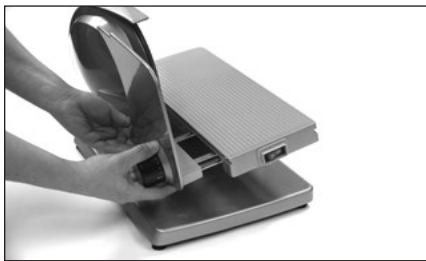


Figure 9. Removing the thickness guide plate

NOTICE:

This Electric Food Slicer has been equipped with a protective fuse to prevent the motor from overheating. In the unlikely event that the fuse fails, a spare fuse has been supplied with your slicer. To remove the old fuse, make certain that the Power Switch is in OFF position, that the power cord has been unplugged, that the thickness plate is in the "0" position and the food carriage is locked in place. Turn the slicer over with the motor cover resting on the table as shown (Fig. 10). The fuse holder will be accessible. Unscrew the fuse holder, pull out the old fuse and replace it with an approved new one. Reinsert the holder with the new fuse into its proper location. Satisfactory replacement fuses are available from Hollyland 50T, LittellFuse (Model 2181.25) or Bussman GDCS505.



Figure 10. Replacing the fuse located underneath motor housing.

HINTS FOR BEST RESULTS:

- To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
- Meats should be boneless, fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture, like fish or steaks, are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly slice cucumbers and onions for attractive pickles... apples for pies... vegetables for the freezer.
- For food dehydrators: produces thick or thin slices of uniform thickness for even dehydrating.
- Handy for slicing homemade or bakery bread: a great companion for your bread machine.

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. In the event service is needed, you may return your food slicer to The Legacy Companies, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the slicer on a separate sheet inside the box.

Send your slicer, insured and postage prepaid to:

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Retain evidence of shipping for your protection.
For Product Registration, please visit
<https://chefschoice.com/pages/product-registration/>
or scan the QR code.



LIMITED WARRANTY

Limited Warranty: Used with normal care, this product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE CRAFT® CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty applies only to normal household use of this sharpener and is void for industrial or commercial use.

Made in China.

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 1083

© 2024 The Legacy Companies.

L24

E/F/S

chefschoice.com

S615205

Chef'sChoice®

TRANCHEUSE D'ALIMENTS ÉLECTRIQUE

615A | TRANCHEUSE

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
IL EST ESSENTIEL QUE VOUS SUIVIEZ CES INSTRUCTIONS
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avec soin avant d'utiliser la trancheuse, pour obtenir les meilleurs résultats et éviter les blessures.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez pas l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide et ne l'utilisez pas dans les emplacements mouillés.
3. **Lorsque la lame est en marche, placez les mains uniquement sur les surfaces recommandées pour pousser. Un contact des doigts, des mains ou du corps avec la lame en mouvement peut entraîner une blessure grave.** Lorsque l'alimentation électrique est coupée, ne touchez la lame que pour la retirer et la nettoyer conformément aux instructions. Ne touchez pas le tranchant de la lame.
4. **N'utilisez jamais d'appareil électrique lorsque vous consommez des boissons alcoolisées ou prenez des médicaments.** Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants, des personnes handicapées ou déficientes.
5. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'alimentez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours une trancheuse entièrement assemblée avec un plateau à aliments et servez-vous d'un poussoir à aliments.

7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner la trancheuse au centre de service autorisé le plus proche ou à The Legacy Companies pour une vérification, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
11. **La lame est extrêmement tranchante.** Manipulez-la avec soin pendant le nettoyage. Évitez tout contact avec le tranchant.
12. Ne tentez pas de couper les aliments surgelés ou contenant des os.
13. Suivez les instructions lorsque vous soulevez ou déplacez la trancheuse.
14. POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
15. Utilisez uniquement une prise mise à la terre de 120 volts, 60 Hz à trois broches. N'utilisez pas d'adaptateur de 2 à 3 broches.
16. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

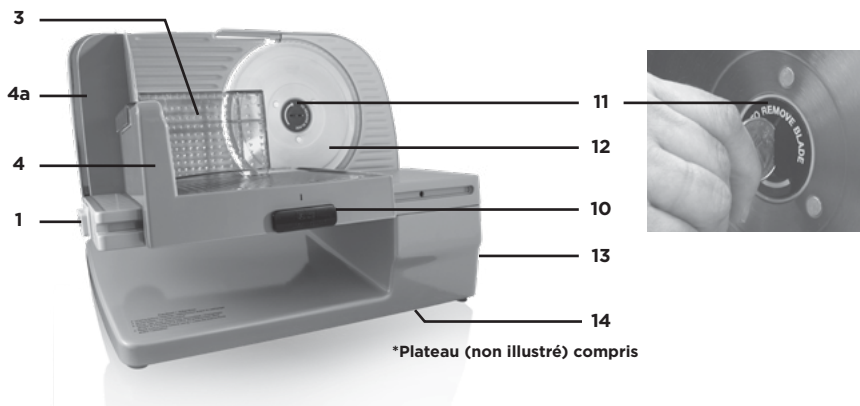


Attention!

Si la lame s'arrête ou ralentit pendant la coupe, retirez immédiatement les aliments et éteignez la trancheuse, puis rallumez-la.

LISTE DES PIÈCES*

1. Interrupteur Marche/Arrêt
2. Plaque de guidage de l'épaisseur
3. Poussoir d'aliments
4. Chariot pour aliments
- 4a. Plaque garde-pouce
5. Rail du chariot
6. Pieds en caoutchouc
7. Bouton de contrôle de l'épaisseur
8. Plaque de socle
9. Déflecteur des tranches
10. Commande « Lock/Remove (Verrouiller/Retirer) » du chariot
11. Vis de fixation de la lame
12. Lame
13. Compartiment de rangement de la lame (voir la Figure 3)
14. Fusible (sous le dessous, voir la Figure 10)



*Plateau (non illustré) compris

FIXER SOLIDEMENT LE PROTECTEUR DE LAME

Pour assurer votre sécurité, le chariot pour aliments (4) contient une plaque garde-pouce (4a) qui peut être déplacée et verrouillée en place devant le tranchant de la lame lorsque la trancheuse n'est pas utilisée. Ceci vous protège, ainsi que vos enfants, contre un contact accidentel avec le tranchant de la lame.

En vous servant du bouton de contrôle de l'épaisseur (7), réglez l'épaisseur des tranches sur 0 (Fig. 2). Faites glisser le chariot (4) vers l'avant jusqu'à la butée d'extrémité à droite (Fig. 1), de façon à ce que la plaque garde-pouce du chariot (4a) couvre le tranchant de la lame.

Le chariot peut alors être verrouillé en place en faisant glisser le bouton de commande (10) vers la droite, en position « Lock (Verrouiller) ». Fixez toujours le chariot solidement en position « Lock (Verrouiller) » quand il n'est pas utilisé ou quand la trancheuse est déplacée ou rangée. Pour libérer le chariot pour trancher normalement, faites glisser le bouton au milieu en position « Slice (Trancher) ». Pour retirer le chariot de la trancheuse, faites glisser le bouton de commande complètement à gauche (Fig. 1) en position « Remove (Retirer) ».

AVANT DE TRANCHER

1. Placez la trancheuse sur une surface propre, sèche et lisse. Positionnez la trancheuse de façon à ce que le chariot soit à votre droite et le bouton de contrôle de l'épaisseur à votre gauche. Assurez-vous que la lame est fixée solidement en place.
2. Déverrouillez le chariot en faisant glisser le bouton de commande du chariot (10) en position « Slice (Trancher) » (Fig. 1) et tirez le chariot vers vous en l'éloignant de la lame. Le chariot doit se déplacer en douceur sur son rail. Placez les aliments sur le chariot. Il se peut que les aliments de grande taille, tels que les flèches de bacon ou les pointes de poitrine aient besoin d'être coupés pour tenir sur le chariot.

Attention : Servez-vous toujours du poussoir d'aliments lorsque vous utilisez la trancheuse. Ne pas le faire peut entraîner des blessures corporelles graves (voir la Fig. 4). N'ajoutez jamais les aliments à la main.

3. Réglez le bouton d'épaisseur (Fig. 2) à l'épaisseur de tranche souhaitée.
4. Placez un plateau ou une assiette à aliments sous le bord tranchant de la lame pour y recevoir les tranches d'aliments.

POUR TRANCHER

1. Branchez le cordon électrique dans une prise c.a. de 120 volts. Enfoncez l'excès de cordon électrique dans le compartiment de rangement (Fig. 3).

Sécurité du cordon électrique : Un cordon d'alimentation court est fourni avec l'appareil pour réduire les risques qu'une personne s'empêtre dedans ou trébuche dessus. Bien que The Legacy Companies ne le recommande pas, vous pouvez utiliser des rallonges électriques. Utilisez uniquement des rallonges à 3 fils avec fiches à 3 broches. Les caractéristiques électriques nominales des rallonges électriques ne doivent pas être inférieures aux caractéristiques électriques nominales de l'appareil.



Figure 1. Fixer solidement le protecteur de lame.



Figure 2. Bouton de contrôle de l'épaisseur.

N'utilisez pas de rallonges endommagées. Tenez le cordon électrique à l'écart des sources de chaleur, des bords tranchants et de l'eau.

2. Placez les aliments dans le coin du chariot et tirez le chariot vers vous. Tenez le poussoir pour aliments de la main droite en gardant le pouce protégé derrière le garde-pouce (Fig. 4).
3. Appuyez sur le côté « ON (MARCHÉ) » de l'interrupteur pour trancher.
4. Pour trancher, faites glisser le chariot vers la lame. Déplacez le chariot dans un mouvement régulier de va-et-vient. En vous servant du poussoir pour aliments, gardez les aliments pressés contre la plaque de guidage de l'épaisseur pour obtenir des tranches uniformes. Pour obtenir les meilleurs résultats, n'exercez pas une pression excessive sur la plaque de guidage de l'épaisseur pendant que vous tranchez. Une fois que vous avez fini de trancher, coupez le moteur, débranchez la trancheuse, réglez l'épaisseur de tranche sur « 0 » (pas en-dessous de « 0 ») et immobilisez fermement le chariot en position « Lock (Verrouiller) » (Fig. 1).

NETTOYAGE

DÉBRANCHEZ LE CORDON ÉLECTRIQUE DE LA TRANCHEUSE DE LA PRISE.

Les pièces de la trancheuse qui entrent en contact avec les aliments peuvent être retirées pour un nettoyage soigneux. Lavez avec un linge doux ou une éponge et un savon doux ou un nettoyant en aérosol. Rincez et séchez.

N'utilisez jamais de laine d'acier ou de poudre à récurer sur une pièce quelconque de la trancheuse.

N'IMMERGEZ PAS LA TRANCHEUSE DANS L'EAU. NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE DE LA TRANCHEUSE DANS LE LAVE-VAISSELLE.

CHARIOT POUR ALIMENTS

Pour retirer le chariot, réglez le bouton de contrôle de l'épaisseur sur 0, faites glisser le bouton de commande en position « Remove (Retirer) » (Fig. 5). Faites glisser le chariot en l'éloignant de la lame jusqu'à ce qu'il sorte de son rail. Nettoyez le guide du chariot et lubrifiez-le légèrement avec quelques gouttes d'une huile légère sans acide pour usage domestique, telle qu'une huile pour machine à coudre (Fig. 6).

LAME EN ACIER INOXYDABLE

Pour retirer la lame tranchante, insérez une pièce de monnaie dans la fente de la vis de fixation de la lame (11) et tournez la vis dans le **sens des aiguilles d'une montre**, jusqu'à ce que la vis de



Figure 3. Enfoncez l'excès de cordon électrique dans le compartiment de rangement.



Figure 4. La main sur le poussoir pour aliments, en coupant en tranches.



Figure 5. Retirer le chariot pour aliments.

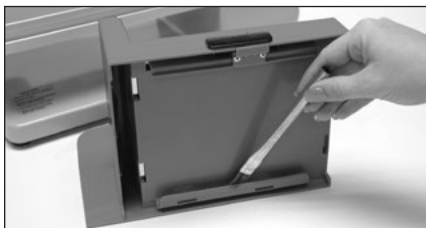


Figure 6. Lubrification des guides du chariot pour aliments.

retenue de la lame soit entièrement retirée (Fig. 7). Soulevez la lame avec précaution pour la retirer. Ne touchez pas le tranchant de la lame. Nettoyez la lame tranchante et le boîtier du moteur derrière elle avec un linge doux humide. Lubrifiez les montants de soutien de la lame et le pignon d'entraînement illustrés sur la Figure 8 avec de la vaseline. Pour la remplacer, alignez la lame avec soin son moyeu, de façon à ce que la lame et les pignons d'entraînement s'engagent complètement. Tournez la vis de fixation de la lame dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre** pour la serrer. (Ne serrez pas trop). **ATTENTION! LAME TRCHANTE!**

PLAQUE DE GUIDAGE DE L'ÉPAISSEUR

Si vous le souhaitez, vous pouvez retirer la plaque de guidage de l'épaisseur (2) pour la nettoyer.

REMARQUE : Pour réduire les risques de blessure corporelle, retirez toujours la lame avant de retirer la plaque de guidage de l'épaisseur.

Pour retirer la plaque de guidage de l'épaisseur, tournez le bouton de contrôle de l'épaisseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au-delà de « 0 » en position « PLATE RELEASE (LIBÉRATION DE LA PLAQUE) ». Tirez sur la plaque de guidage de l'épaisseur pour la retirer de la trancheuse (Fig. 9). Après avoir nettoyé cette plaque, lubrifiez légèrement les deux tiges en acier avec de la vaseline.

Pour rattacher la plaque de guidage de l'épaisseur, insérez les deux tiges en acier dans les orifices du rail du chariot. Assurez-vous que le bouton de contrôle de l'épaisseur est aligné sur la position « PLATE RELEASE (LIBÉRATION DE LA PLAQUE) ». Poussez maintenant la plaque de guidage entièrement en position et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position « 0 ».

PIEDS EN CAOUTCHOUC

Nettoyez avec un produit de dégraissage, un détergent doux dans l'eau ou l'alcool.

DÉFLECTEUR DES TRANCHES

Le modèle 615A est équipé d'un déflecteur des tranches amovible (article n° 9, voir la page 4) pour assurer un acheminement en douceur de chaque tranche sur le plateau. Il peut être retiré pour le nettoyage. **Retirez tout d'abord la lame de trancheuse** et la plaque de guidage de l'épaisseur, tel qu'illustré aux Figures 8 et 9. Saisissez le déflecteur des tranches avec le pouce et l'index et tirez-le pour le sortir. Il devrait se désenclencher facilement. Réinstallez **toujours** avant d'installer la lame ou la plaque de contrôle de l'épaisseur.

AVIS :

Cette trancheuse d'aliments électrique Chef'sChoice® est équipée d'un fusible de protection pour empêcher le moteur de surchauffer. Dans le cas improbable où le fusible ne fonctionnerait pas, un fusible de rechange est fourni avec votre trancheuse.

Pour retirer l'ancien fusible, assurez-vous que l'interrupteur de mise en marche est en position OFF (ARRÊT), que le cordon d'alimentation électrique est débranché, que la plaque de contrôle de l'épaisseur est en position « 0 » et que le chariot pour aliments est verrouillé en place. Mettez la trancheuse à l'envers avec le couvercle du moteur posé sur la table tel qu'illustré (Fig. 10). Le porte-fusible sera accessible.



Figure 7. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer la lame.

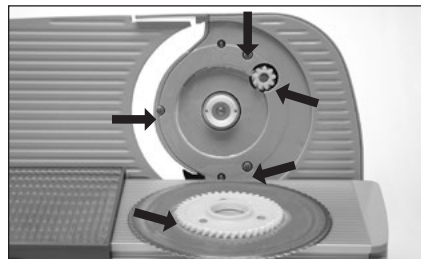


Figure 8. Éléments clés à lubrifier.

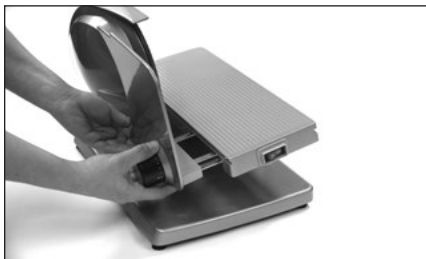


Figure 9. Retirer la plaque de guidage de l'épaisseur.

Dévissez le porte-fusible, retirez l'ancien fusible et remplacez-le par un nouveau fusible approuvé. Réinsérez le porte-fusible avec le nouveau fusible à l'emplacement correct. Des fusibles de rechange acceptables sont proposés par Hollyland 50T, Littelfuse (Modèle 2181.25) ou Bussman GDCS505.



Figure 10.
Remplacer le
fusible situé sous
le boîtier du
moteur.

CONSEILS PRATIQUES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS :

- Pour couper les viandes en tranches ultra fines, laissez les refroidir complètement avant de les trancher.
- Les viandes ne doivent contenir aucun os et les fruits ne doivent contenir ni graine ni noyau.
- Les aliments dont la texture est inégale, tels que le poisson ou les steaks, sont souvent difficiles à couper en tranches. Congelez partiellement avant de couper en tranches.
- Au moment de mettre en conserve, servez-vous de la trancheuse pour couper rapidement les concombres et oignons en tranches pour produire de jolies marinades... les pommes pour les tartes... les légumes pour le congélateur.
- Pour les déshydrateurs d'aliments : produit des tranches épaisses ou minces d'une épaisseur uniforme pour une déshydratation uniforme.
- Pratique pour couper en tranches le pain fait maison ou en boulangerie : accompagne parfaitement la machine à pain.

SERVICE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Aucune pièce interne ne peut être entretenue ou réparée par l'utilisateur. En cas de besoin de service, vous pouvez retourner votre trancheuse d'aliments à The Legacy Companies, pour une estimation du coût de réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique avant que la réparation ne soit entreprise. Veuillez joindre votre adresse et une description courte du problème ou dommage à la trancheuse sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte.

Envoyez votre trancheuse, assurée et affranchie à :

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Conservez la preuve d'expédition pour votre protection.

Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter

<https://chefschoice.com/pages/productregistration/>

ou scanner le code QR.



GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée : Utilisé avec un soin normal, ce produit, conçu pour un usage manuel uniquement, est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout produit ou pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication sans frais si le produit nous est retourné port payé, avec une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement ou les tampons abrasifs rendus nécessaires par l'utilisation du produit ou les dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. EDGE CRAFT® CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Cette garantie s'applique uniquement à l'utilisation domestique normale de cet affûteur et est nulle pour un usage industriel ou commercial.

Fabriqué en Chine

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevet(s) EdgeCraft ou brevets en instance, tel qu'indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft® et la conception générale de ce produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corporation. Conforme à la norme UL 1083

© 2024 The Legacy Companies.

chefschoice.com

L24

E/F/S

S615205

Chef'sChoice®

REBANADORA ELÉCTRICA DE ALIMENTOS

615A | REBANADORA

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU
AFILADOR. ES ESENCIAL QUE SIGA ESTAS
INSTRUCCIONES PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS.



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer con cuidado todas las instrucciones antes de usar la rebanadora para maximizar resultados y prevenir lesiones.
2. Para protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumergir jamás la unidad de alimentación de corriente en agua u otro líquido, ni operar el equipo en áreas húmedas o mojadas.
3. Al accionar la cuchilla, colocar las manos sólo sobre las superficies de empuje recomendadas. El contacto de los dedos, manos u otras partes del cuerpo con la cuchilla en movimiento puede resultar en lesión grave. Si la corriente está desconectada, tocar la cuchilla sólo para sacarla y limpiarla de acuerdo con las instrucciones. No tocar el filo de la cuchilla.
4. Nunca operar un electrodoméstico de motor al consumir alcohol o tomar medicamentos. Se requiere estrecha supervisión si el electrodoméstico se usa por o cerca de niños, personas discapacitadas o enfermas.
5. Desenchufa del tomacorriente el cable de alimentación de corriente cuando el electrodoméstico no esté en uso, al ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo.
6. EVITA el contacto con piezas en movimiento. No introducir nunca los alimentos con las manos. Utilizar siempre la rebanadora completamente ensamblada con su bandeja y empujador de alimentos.
7. No operar ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado ni después que funcione mal, se caiga o se dañe de cualquier modo. Si se daña, llevar la rebanadora al centro autorizado de servicio más cercano o a The Legacy Companies para examinarla, repararla o ajustarla eléctrica o mecánicamente.

8. Usar accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del electrodoméstico pudiera causar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
9. No usar en exteriores.
10. No dejar el cable eléctrico colgando sobre el borde de mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. La cuchilla es muy filosa. Manipularla con cuidado al limpiar. Evitar contacto con el filo cortante.
12. No intentar cortar alimentos congelados o con hueso.
13. Seguir las instrucciones al levantar o desplazar la rebanadora.
14. SÓLO PARA USO EN EL HOGAR.
15. Usar sólo con tomacorriente de tres clavijas y conexión a tierra, para corriente alterna de 120V a 60Hz. No usar adaptador de 2 a 3 clavijas.
16. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
17. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

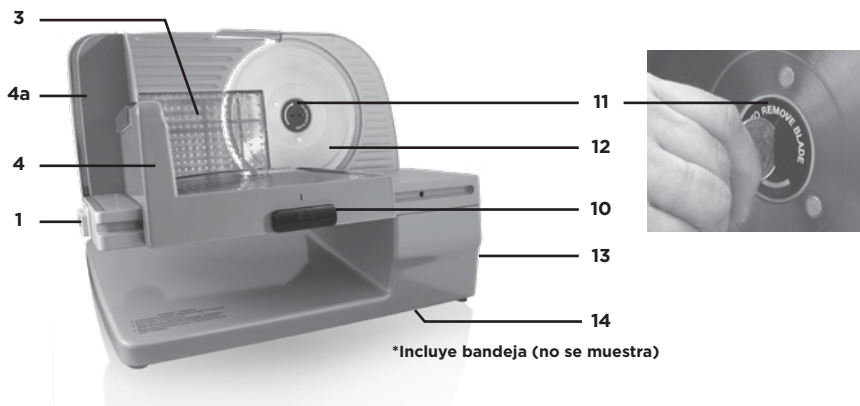


¡Atención!

Si la cuchilla se detiene o se ralentiza mientras corta, corte la comida inmediatamente y apague la cortadora, luego vuelva a encenderla.

LISTA DE PIEZAS Y PARTES*

- | | |
|---|---|
| 1. Conmutador de corriente eléctrica On/Off (Encendida/Apagada) | 8. Placa base |
| 2. Placa guía de grosor | 9. Deflector de rebanada |
| 3. Empujador de alimentos | 10. Control "Bloquear/Quitar" del carro transportador |
| 4. Carro transportador de alimentos | 11. Tornillo para sujetar la cuchilla |
| 4a. Placa de protección del pulgar | 12. Cuchilla |
| 5. Riel del carro transportador | 13. Compartimiento para guardar el cable eléctrico (ver Figura 3) |
| 6. Patas de goma | 14. Fusible (debajo del fondo, ver Figura 10) |
| 7. Perilla de control de grosor | |



*Incluye bandeja (no se muestra)

CÓMO ASEGURAR EL PROTECTOR DE LA CUCHILLA

Para seguridad del usuario, el carro transportador de alimentos (4) tiene una placa de protección del pulgar (4a) que puede desplazarse frente al filo de corte de la cuchilla y bloquearse en su lugar cuando la rebanadora no esté en uso. Esto protege al usuario y sobre todo a los niños contra el contacto sin querer con el filo de la cuchilla.

Al usar la perilla de control de grosor (7), se fija primero en 0 (Fig. 2) el grosor de la rebanada. Deslizar el carro transportador (4) hacia delante hasta el tope del extremo derecho (Fig. 1) de manera que el protector del pulgar en el carro transportador (4a) cubra el filo de la cuchilla.

El carro transportador puede entonces bloquearse en su lugar deslizando el botón de control (10) hacia la derecha hasta la posición "Lock" [Bloqueo]. Asegurar siempre el carro transportador en la posición "Lock" si la rebanadora no está en uso o será desplazada o guardada. Para liberar el carro transportador a fin de rebanar con normalidad, deslizar el botón a la posición intermedia "Slice" [Rebanar]. Para sacar el carro transportador de la rebanadora, deslizar el botón de control por completo hacia la izquierda (Fig. 1) hasta la posición "Remove" [Sacar].

ANTES DE REBANAR

1. Colocar la rebanadora sobre una superficie lisa, limpia y seca. Colocarla de tal manera que el carro transportador quede a la derecha del usuario y la perilla de control de grosor, a la izquierda. Cerciorarse de que la hoja esté bien asegurada.
2. Liberar el carro transportador deslizando su botón de control (10) a la posición "Slice" (Fig. 1) y halarlo hacia uno mismo, alejándolo de la cuchilla. El carro transportador deberá moverse suavemente en su carril. Colocar alimentos sobre el carro transportador. Alimentos extragrandes como tocineta o falda gruesa pudieran tener que cortarse para que quepan en el carro transportador.

PRECAUCIÓN: Usar siempre el empujador de alimentos al operar la rebanadora. No hacerlo puede resultar en lesiones personales graves (ver Fig. 4). Nunca introducir alimentos con la mano.

3. Fijar la perilla de grosor (Fig. 2) en aquel deseado para la rebanada.
4. Colocar una bandeja o fuente apropiada debajo del filo de corte de cuchilla para recibir los alimentos rebanados.

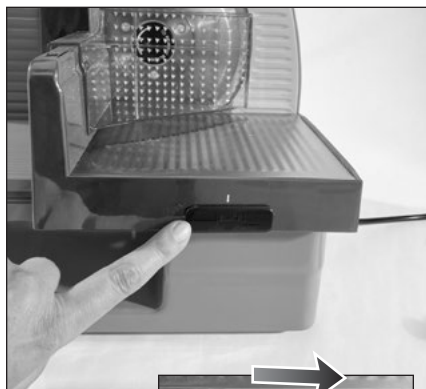


Figura 1. Cómo asegurar el protector de la cuchilla.



Figura 2. Perilla de control de grosor.

PARA REBANAR

1. Enchufar el cable eléctrico en un tomacorriente de CA de 120 V. Meter el cable en exceso dentro del comportamiento correspondiente (Fig. 3).

Seguridad del cordón eléctrico: Con este electrodoméstico se provee un cable eléctrico corto para reducir la posibilidad de que alguien se enrede o tropiece. Aunque The Legacy Companies no lo recomienda, pudieran emplearse cables de extensión eléctrica. Usar sólo cables de extensión de 3 hilos con enchufes de 3 clavijas. Los cables de extensión deben tener una clasificación eléctrica no menor que aquella del electrodoméstico.

No usar cables de extensión dañados. Mantener el cable alejado del calor, el agua y bordes filosos.

2. Colocar los alimentos en la esquina del carro transportador y halarlo hacia uno mismo. Sostener el empujador de alimentos con la mano derecha y mantener el pulgar detrás del protector correspondiente (Fig. 4).
3. Para empezar a rebanar, presionar hacia abajo el lado "ON" [Encendido] del conmutador.
4. Para rebanar, deslizar el carro transportador hacia la cuchilla. Desplazar el carro transportador constantemente hacia delante y hacia atrás. Usando el empujador de alimentos, mantenerlos presionados contra la placa guía del grosor para rebanadas iguales. Para mejores resultados, no aplicar presión en exceso sobre la placa guía de grosor al rebanar. Al terminar de rebanar, apagar el motor, desenchufar la rebanadora, fijar el grosor de la rebanada en "0" (no por debajo de "0") y asegurar el carro transportador en la posición "Lock" (Fig. 1).

LIMPIEZA

DESENCHUFAR DEL TOMACORRIENTE EL CABLE ELÉCTRICO DE LA REBANADORA

Las partes o piezas rebanadoras en contacto con los alimentos pueden sacarse para limpiar a fondo. Limpiar con paño o esponja blandos y jabón suave, o limpiador en aerosol. Enjuagar y secar.

Nunca usar estopa de acero ni polvo abrasivo sobre ninguna de las partes o piezas de la rebanadora.

NO SUMERGIR LA REBANADORA EN AGUA. NO LAVAR NINGUNA PARTE O PIEZA DE LA REBANADORA EN LAVAPLATOS.



Figura 3. Meter el cable en exceso dentro del comportamiento correspondiente.

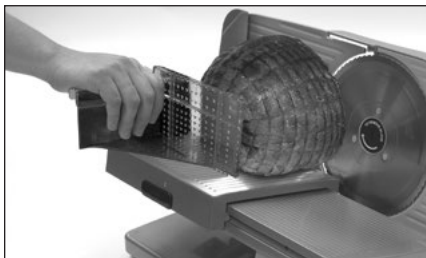


Figura 4. Mano sobre el empujador de alimentos, cómo rebanar.



Figura 5. Cómo retirar el carro transportador de alimentos.

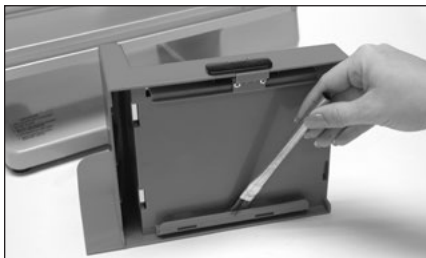


Figura 6. Cómo lubricar las guías del carro transportador de alimentos.

CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Para sacarlo, llevar la perilla de control de grosor a la posición 0 y deslizar el botón de control del carro transportador a la posición "Remove" (Fig. 5). Deslizar el carro transportador alejándolo de la cuchilla hasta que salga de su carril. Limpiar la guía del carro transportador y lubricar ligeramente con unas cuantas gotas de aceite ligero de uso doméstico y libre de ácido, tal como aceite para máquina de coser (Fig. 6).

CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE

Para sacar la cuchilla, insertar una moneda en la ranura del tornillo de sujeción de la cuchilla (11) y girar el tornillo **hacia la derecha** hasta que salga completamente (Fig. 7). Levantar con cuidado la cuchilla para sacarla. No tocar el filo de la cuchilla. Limpiar la cuchilla y la carcasa del motor detrás de aquella con un paño limpio y húmedo. Lubricar con vaselina los puntos de soporte de la cuchilla y el eje motriz como se muestra en la Figura 8. Para volverla a colocar, alinear cuidadosamente la cuchilla sobre su puerto de manera que se acople perfectamente con los ejes motrices. Para apretar, girar el tornillo de sujeción de la cuchilla **hacia la izquierda**. (No apretar demasiado). **¡CUIDADO! ¡CUCHILLA AFILADA!**

PLACA GUÍA DE GROSOR

Si se desea se puede retirar la placa guía de grosor (2) para limpiarla.

NOTA: Para reducir el riesgo de lesiones, quitar siempre la cuchilla antes que la placa guía de grosor.

Para quitar la placa guía de grosor, girar la perilla correspondiente hacia la izquierda, más allá de "0" hasta la posición "PLATE RELEASE". Halar la placa guía de grosor hacia fuera de la rebanadora (Fig. 9). Luego de limpiar esta placa, lubricar ligeramente con vaselina las dos varillas de acero.

Para volver a fijar la placa guía de grosor, insertar las dos varillas de acero en los orificios que están sobre el carril del carro transportador. Asegurar que la perilla de control del grosor quede alineada con la posición "PLATE RELEASE". Ahora hay que empujar la placa guía completamente dentro de su posición y girar la perilla hacia la derecha hasta la posición "0".

PATAS DE GOMA

Limpiarlas con detergente suave, desengrasante, en agua o alcohol.

DEFLECTOR DE REBANADA

El Modelo 615A está equipado con un deflector de rebanada, desmontable (artículo #9, ver página 4), para garantizar la deflexión uniforme de cada rebanada en la bandeja. Este deflector puede desmontarse para limpiarlo. **Siempre hay que quitar primero la cuchilla** y la placa de control de grosor como se muestra en las Figuras 8 y 9. Agarrar el deflector de la cuchilla con los dedos pulgar e índice y extraerlo. Debe salir de golpe con facilidad. **Siempre** hay que reinstalar antes de instalar la cuchilla o la placa de control de grosor.



Figura 7. Girar el tornillo hacia la derecha para quitar la cuchilla.

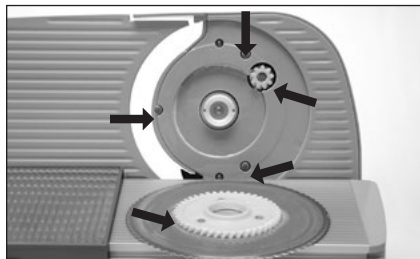


Figura 8. Áreas claves para lubricar.

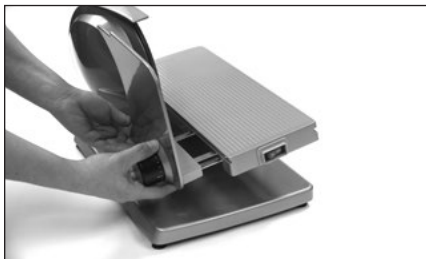


Figura 9. Cómo retirar la placa guía de grosor.

AVISO:

Esta rebanadora eléctrica de alimentos Chef'sChoice® ha sido equipada con un fusible para prevenir sobrecalentamiento del motor. En el caso improbable de que este fusible falle, uno de repuesto se ha suministrado con la rebanadora. Para retirar el fusible viejo, asegurar que el conmutador de corriente eléctrica está en la posición OFF; el cable eléctrico, desenchufado; la placa de control de grosor, en la posición "0" y el carro de transportación, bloqueado en su lugar. Voltear la rebanadora sobre la cubierta del motor para colocarla sobre la mesa como se muestra (Fig. 10). Así se tendrá acceso al soporte del fusible. Desenroscar el soporte del fusible, sacar el fusible viejo y reponerlo con uno nuevo aprobado. Reinsertar el soporte con el fusible nuevo en su lugar. Fusibles satisfactorios de repuesto están disponibles en Hollyland 50T, Littelfuse (Modelo 2181.25) o Bussman GDCS505.



Figura 10. Cómo reponer el fusible ubicado debajo de la carcasa del motor.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Para rebanar carnes al grosor de ostia u oblea, enfriarlas antes de hacerlo.
- Las carnes deben estar sin huesos y las frutas, sin semillas.
- Los alimentos con texturas irregulares, como pescado o bistec, suelen ser difíciles de rebanar. Congelarlos parcialmente antes de hacerlo.
- Al momento de preparar conservas, usar la rebanadora para proceder rápidamente con pepinos y cebollas para atractivos encurtidos... manzanas para pasteles... vegetales para el congelador.
- Para alimentos deshidratados: sacar rebanadas gruesas o finas de grosor uniforme al efecto de deshidratar más aún.
- Útil para rebanar pan del horno o casero: un excelente acompañante de la máquina de hacer pan.

SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Este electrodoméstico es sólo para usar en el hogar. No tiene partes ni piezas interiores que requieran mantenimiento por el usuario. En caso de necesitar este servicio, la rebanadora de alimentos puede enviarse a The Legacy Companies, donde el costo de reparación o ajuste mecánico o eléctrico puede estimarse antes de prestar el servicio. Por favor, incluya dentro de la caja una hoja de papel separada con su dirección de retorno y una breve descripción del problema o daño de la rebanadora.

Enviar la rebanadora con seguro y franqueo prepago a:

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Retener la prueba de envío como protección.

Para el registro de productos,

visite <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>

o escanee el código QR.



GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada: Utilizado con el cuidado normal, este producto, diseñado solo para uso manual, está garantizado contra defectos de material y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original ("Período de garantía"). Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que tenga defectos de material o mano de obra sin cargo si el producto se nos devuelve con franqueo pagado, con comprobante de compra fechado, dentro del Período de garantía. Esta Garantía limitada no cubre el reemplazo o las almohadillas abrasivas necesarias por el uso del producto o los daños al producto que resulten del mal uso. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE CRAFT® CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal de este afilador y no es válida para uso industrial o comercial.

Hecho en China.

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes de EdgeCraft y/o patentes pendientes según lo señalado en el producto. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, y el diseño general de este producto son marcas registradas de EdgeCraft Corporation.

Cumple con la norma de UL 1083

© 2024 The Legacy Companies.

L24

E/F/S

chefschoice.com

S615205