



La Trancheuse

Le Berger

Mode d'emploi et d'entretien

Placez bien à plat votre trancheuse *Le Berger*.

Déverrouillez la sécurité et présentez à la coupe votre saucisson ou autres légumes d'un diamètre inférieur à 6,50 cm.

Actionnez en vas et viens le bras coulissant de votre trancheuse en positionnant le couteau contre l'aliment à trancher.

Pour une meilleure utilisation, veillez à bien **lubrifier le rail de votre trancheuse.**

Démontage et nettoyage de la Trancheuse

Tirez en arrière et **relevez** légèrement le bras coulissant pour le déboîter.

Nettoyez la trancheuse à l'aide d'un **pinceau** imbibé d'eau savonneuse.

Lave vaisselle : Température maximum 50°C

Prudence et sécurité

Par mesure de sécurité, évitez le contact de **vos doigts sur la lame**.

Verrouillez la sécurité et rangez la trancheuse hors de porté des enfants.

La **lame** de la trancheuse *Le Berger* est particulièrement **coupante**.

Eloignez les enfants de l'environnement immédiat de la trancheuse.

Verrouillez la sécurité de votre trancheuse même pour de courtes interruptions.

Garantie 2 ans

EURL DUBASTION BP 34 20137 PORTO VECCHIO
dubastion@wanadoo.fr - 04 95 21 76 53 - www.leberger.fr