

**MODE D'EMPLOI :  
GUILLOTINE INOX COUPE-ANANAS  
CA0810**



**Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**



## **TABLE DES MATIERES**

- 1 – INTRODUCTION
- 2 - INFORMATIONS GÉNÉRALES
- 3 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
- 4 - INSTRUCTIONS D'UTILISATION
  - 4.1 – Préparation
  - 4.2 – Fonctionnement
  - 4.3 – Nettoyage
  - 4.4 – Sécurité
- 5 – ENTRETIEN
- 6 - PHOTOS ET LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE
- 7 - PROBLÈMES, SOLUTIONS ET SÉCURITÉ
- 8 - GARANTIE



## 1- INTRODUCTION

La guillotine coupe-ananas est conçue pour les professionnels tels que les hôtels, restaurants, commerces, centres commerciaux, supermarchés et magasins de fruits et légumes.

Elle permet de couper les deux extrémités de l'ananas en un seul geste, sans effort et sans contact manuel.

Cette méthode simple réduit le gaspillage de fruit avant l'étape d'épluchage et accélère le processus.

## 2 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir choisi notre entreprise et pour votre intérêt et votre confiance en nos produits.
- Afin d'obtenir les meilleures performances de votre appareil, veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel d'utilisation.
- Avant d'installer votre produit, assurez-vous que le personnel en charge connaît les informations contenues dans ce manuel.
- N'effectuez aucune opération de maintenance ou de nettoyage sans avoir lu au préalable ce manuel.
- Conservez ce manuel d'utilisation à proximité de votre appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Le carton contenant votre produit comprend :

- 1 guillotine coupe-ananas
- 1 Manuel d'utilisation

### 3- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur : 26 cm

Profondeur : 40 cm

Hauteur: 15,6 cm

Poids : 5,8 kg

Espace entre les lames : Max 18 cm

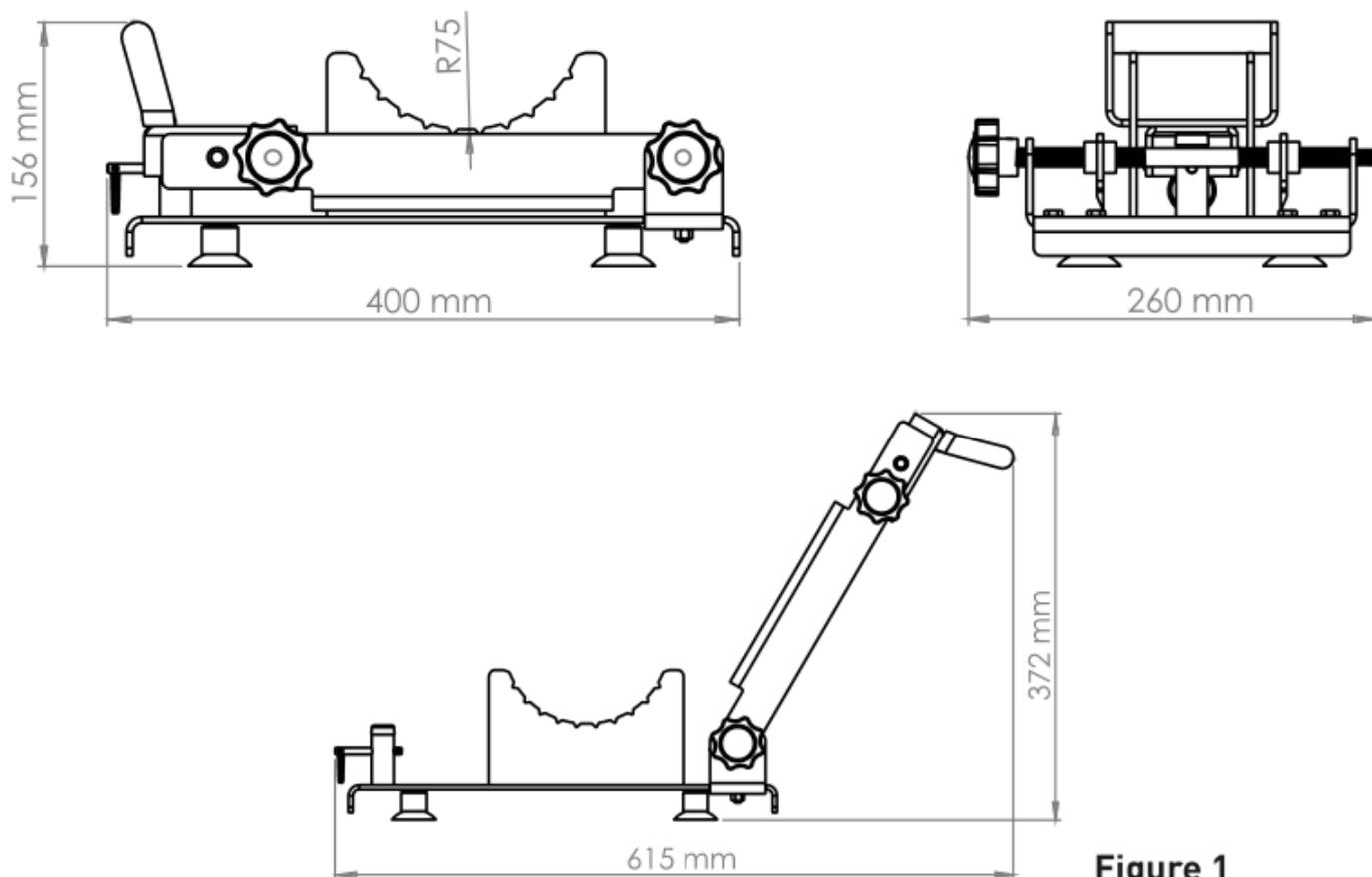


Figure 1

## 4 - INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 4.1 Préparation

Ce produit est expédié prêt à l'emploi. Votre appareil est placé dans un carton spécifique et sécurisé. Ouvrez le carton. Vous n'avez pas besoin d'utiliser un outil tranchant ou un couteau. Sortez votre produit du carton et placez-le dans la zone où vous allez l'utiliser.

Avertissement : Soulevez toujours votre appareil en tenant son corps. Ne le soulevez jamais par le bras.

### 4.2 Fonctionnement

- L'installation et la première mise en marche peuvent être effectuées par l'utilisateur.
- Placez l'appareil sur une surface plane et antidérapante.
- Assurez-vous que l'endroit où le travail sera effectué est propre et prêt pour un contact alimentaire.

Avertissement : La guillotine coupe-ananas est équipée de deux lames très tranchantes.

- Avant de commencer à utiliser votre équipement, retirez la goupille de sécurité, réinsérez-la après utilisation et laissez la machine en position sécurisée. (Figure 2)

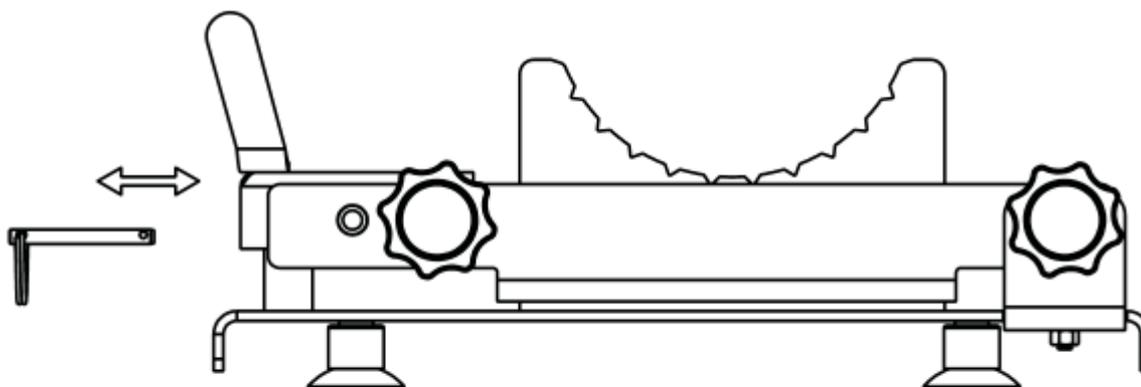


Figure 2

Avertissement : Gardez la goupille de sécurité en place et le levier dans la position indiquée sur la Figure 2 lorsque vous n'utilisez pas votre appareil afin de prévenir les blessures pouvant résulter d'une chute accidentelle des lames.

Attention : Soyez prudent lors de l'utilisation de cet équipement et ne vous engagez jamais dans d'autres tâches simultanément.

- Placez l'ananas en position horizontale comme indiqué sur la Figure 3.
- Ajustez la largeur des lames à l'aide des leviers de réglage et de la règle présente sur l'appareil en fonction de la taille de l'ananas utilisé. (Figure 4) Assurez-vous que les lames sont parallèles.
- Abaissez fermement le levier de la machine pour effectuer la découpe.

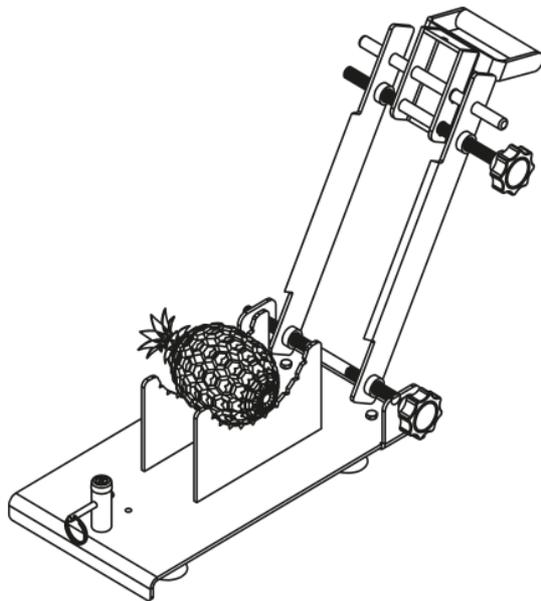


Figure 3

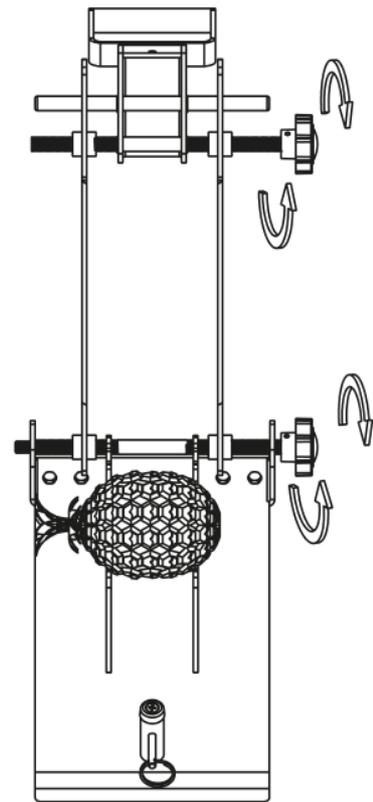


Figure 4

Ne jamais placer sa main sous les lames. Risque de grave blessure.



#### 4.3 Nettoyage

- Avant la première utilisation, assurez-vous que votre machine est propre.
- Pendant l'utilisation quotidienne, nettoyez l'équipement plusieurs fois si nécessaire.
- Vous pouvez le nettoyer en le rinçant à l'eau chaude ou au lave-vaisselle avec un détergent pour vaisselle.
- Nettoyez la surface extérieure de votre appareil avec un chiffon humide.

Avertissement : N'utilisez pas de matériaux durs ou abrasifs pour nettoyer votre appareil.

#### 4.4 Sécurité

Une mauvaise utilisation ou une connaissance limitée des consignes de sécurité peut entraîner des accidents et des blessures aux mains et aux doigts. C'est pourquoi nous vous recommandons vivement de lire les consignes de sécurité.

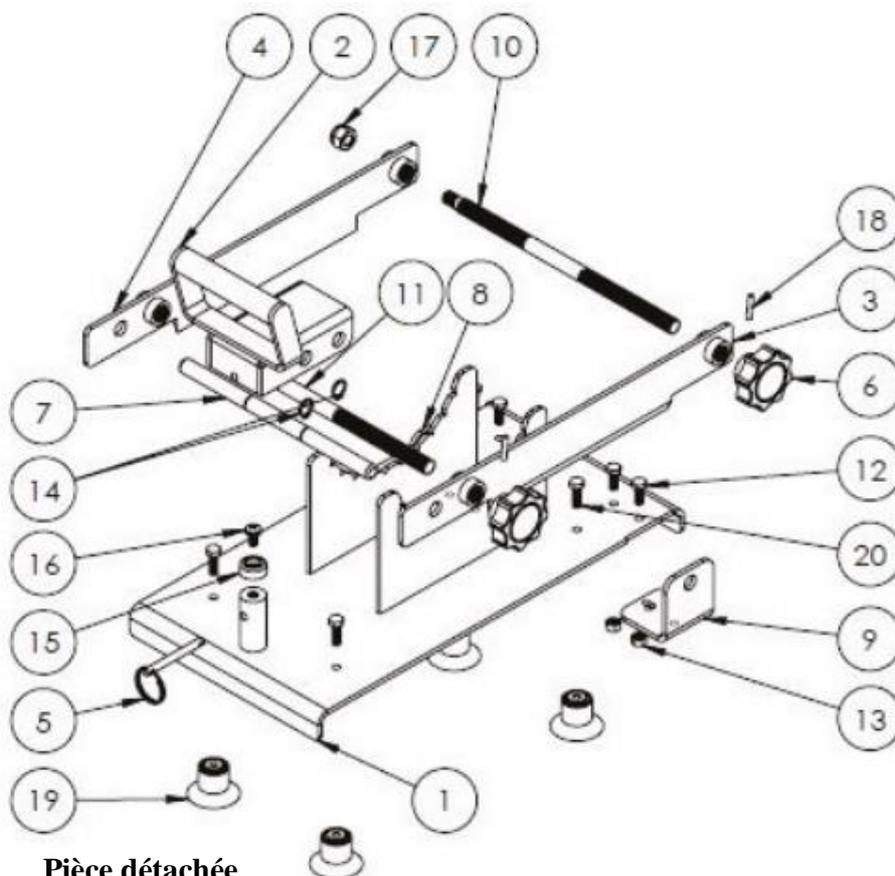
- Votre appareil est destiné à un usage industriel. Il doit être utilisé par des professionnels.
- Les personnes non autorisées ou non formées, en particulier les enfants, ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Ce produit est conçu uniquement pour les ananas.
- En aucun cas, le fruit ne doit être congelé.
- Il est dangereux de retirer ou de remplacer le dispositif de sécurité de votre appareil. Cela peut entraîner des risques sérieux pour l'utilisateur.
- Soyez prudent lors de l'utilisation de cet appareil et ne vous engagez pas dans d'autres tâches en même temps.
- Maintenez l'environnement de travail propre et sec en permanence pour éviter tout risque de glissade.
- Ne placez pas d'ananas sur ou à proximité de votre appareil. N'utilisez pas la zone autour de votre appareil comme espace de stockage.
- Toute modification de cet équipement est strictement interdite.

### 5-ENTRETIEN

Votre appareil ne nécessite aucun entretien particulier en dehors d'un nettoyage quotidien.

Avertissement : Notre entreprise recommande l'utilisation exclusive de pièces détachées d'origine pour tout renouvellement ou remplacement.

## 6- PIECES DETACHEES ET VUE ECLATEE



Num	Référence	Pièce détachée
01	76307	Plateau inférieur
02	76308	Bras angulaire assemblé
03	76309	Lame gauche assemblée
04	76310	Lame droite assemblé
05	76025	Goupille anneau (Inox)
06	44134	Poignée de sécurité M12
07	70549	Arbre coulissant
08	70554	Equerre gauche
09	70553	Equerre droite
10	70558	Arbre hélicoïdal AG inversé
11	70560	Arbre de poignée AG inversé
12	60005	Boulon AA M6x16 (Inox)
13	60172	Ecrou M6 (Inox)
14	60270	Segment d'arbre Ø12 (Inox)
15	72074	Base en caoutchouc (petite)
16	60243	Boulon YSB M6x12 (Inox)
17	60063	Ecrou M10 (Inox)
18	60191	Goupille élastique (Ø4x20)
19	44133	Ventouse M6
20	60020	Boulon Imbus M6x16 (Inox)



## 7- Problèmes, solutions et sécurité

<b>Problème</b>	<b>Raison possible</b>	<b>Solution</b>
L'ananas n'a pas été correctement coupé	La lame est usée	Contactez le fournisseur
	La lame est déformée	Contactez le fournisseur
	Les lames ne sont pas parallèles	Tournez les leviers de réglage pour assurer le parallélisme avec la règle sur le produit
	Les écrous de fixations du bras (12) sont desserrés	Serrez les écrous et les boulons
La machine tremble durant la coupe	Les connexions boulon-écrou peuvent être desserrées.	Serrez les écrous et les boulons



## 8- GARANTIE

### Conditions de garantie :

- 1- Toutes les pièces du produit sont garanties par notre entreprise.
- 2- La période de garantie commence à partir de la date de livraison du produit et, sauf indication contraire, cette période est de 2 (deux) ans.
- 3- En cas de panne du produit pendant la période de garantie, la durée de réparation est ajoutée à la période de garantie. Le délai de réparation du produit est de 30 (trente) jours maximum. Ce délai commence à partir de la date de notification du vendeur, distributeur, agent, représentant ou fabricant.
- 4- Si le produit présente un défaut dû à un matériau ou à un problème de fabrication, ou en raison d'une installation incorrecte, les réparations seront effectuées sans frais de main-d'œuvre et sans facturation de la pièce remplacée ou sous tout autre nom.
- 5- Le produit sera remplacé gratuitement dans les cas suivants : Si, pendant la période de garantie, la même panne se répète plus de trois fois en un an, ou si quatre ou plusieurs pannes différentes se produisent, entraînant l'impossibilité d'utiliser le produit, si le délai maximal de réparation est dépassé, en cas d'absence de station de service et si un rapport émis par le vendeur, distributeur, agence, représentant, importateur ou fabricant indique que la réparation est impossible.
- 6- En cas de litige concernant le document de garantie, la direction générale de la protection des consommateurs et de la concurrence du ministère de l'industrie et du commerce est l'autorité compétente.

### Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- 1- Si le produit a été ouvert et réparé par un service technique non autorisé.
- 2- Si le produit est endommagé par des causes externes telles que des catastrophes naturelles, le réseau électrique, une ligne téléphonique ou une mauvaise connexion.
- 3- Si, après la livraison au client, le produit est endommagé lors du transport, par chute ou impact.
- 4- En cas de défauts résultant d'une utilisation incorrecte du produit contrairement aux instructions du manuel d'utilisation.
- 5- En cas de falsification ou d'effacement de la date et du numéro de série figurant sur les documents du produit et le certificat de garantie.
- 6- La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'infiltration de liquides ou d'objets étrangers dans le produit, ni les obstructions empêchant la circulation de l'air.



## TABLE OF CONTENTS

- 1 - INTRODUCTION
- 2 - GENERAL INFORMATION
- 3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS
- 4 - INSTRUCTIONS FOR USE
  - 4.1 - Preparation
  - 4.2 - Operation
  - 4.3 - Cleaning
  - 4.4 - Safety
- 5 - MAINTENANCE
- 6 - SPARE PARTS PHOTOS AND LIST
- 7 - PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY
- 8 - WARRANTY



## 1- INTRODUCTION

Pineapple Top&Tail cutter is designed for professional users such as Hotel, Restaurant, Shop & Mall, Supermarket, and Greengrocer stores, for cutting the two ends of the pineapple fruit in a single motion without spending much force and without touching the hand, is a simple way to reduce the waste of the pineapple fruit before the peeling process and speed up the process.

## 2- GENERAL INFORMATION

- First of all, thank you for choosing our company and for your interest and trust in our products.
- In order to get the best performance from your product, please read carefully the instructions in the user manual.
- Before installing your product, make sure that staff who will use your product, know the information in the user manual.
- Do not perform any maintenance and cleaning operations on product before reading the user manual.
- Keep this user manual close to your product for easy reference in any situation.

The product box that you purchased includes:

- 1 Pineapple Top&Tail Cutter
- 1 User Manual

### 3- TECHNICAL SPECIFICATIONS

Width	Depth	Height	Weight
26 cm	40 cm	15,6 cm	5,8 kgs
<b>Blade Gap</b>			
<b>Maximum : 18 cm</b>			

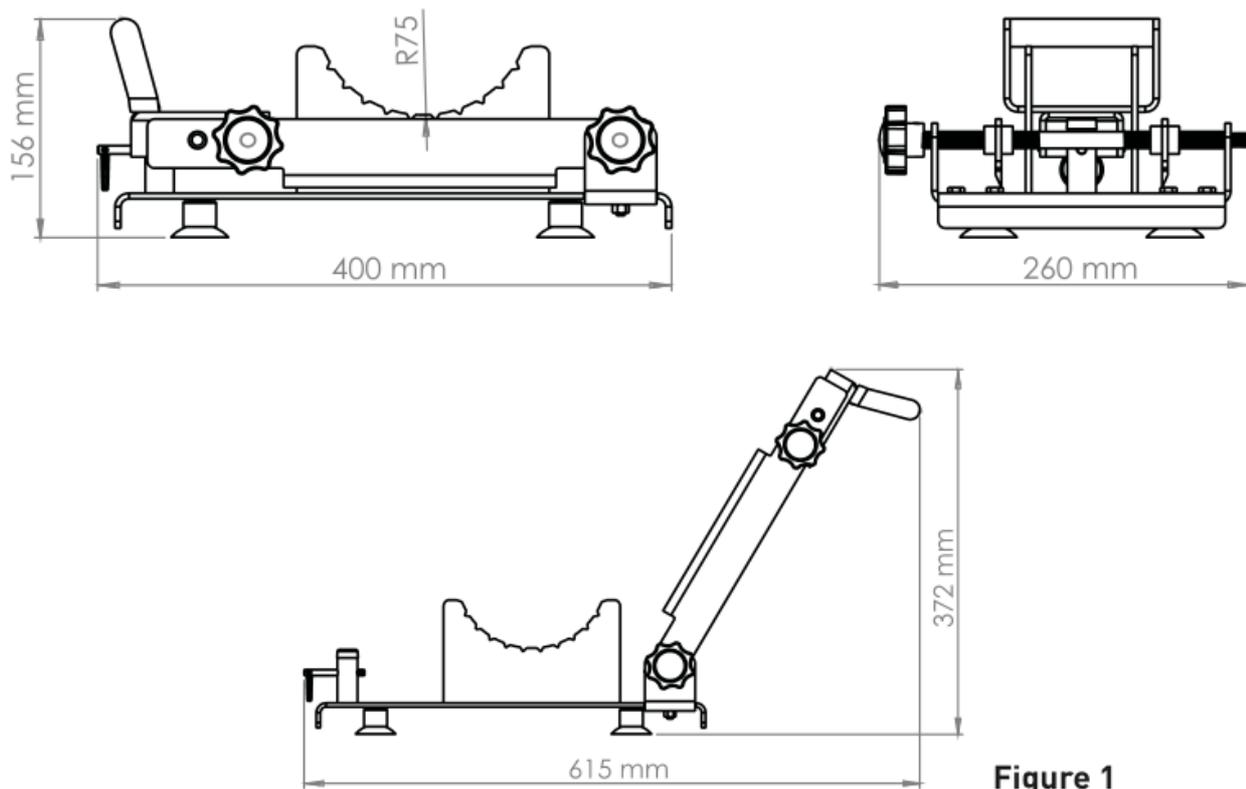


Figure 1

## 4- INSTRUCTION FOR USE

### 4.1 Preparation

This product is shipped ready to use. Your product has been placed in a product-specific box and is secured. Open the box. You do not need to use a sharp tool or knife. Take your product out of the box and place it in the area where you will use it.

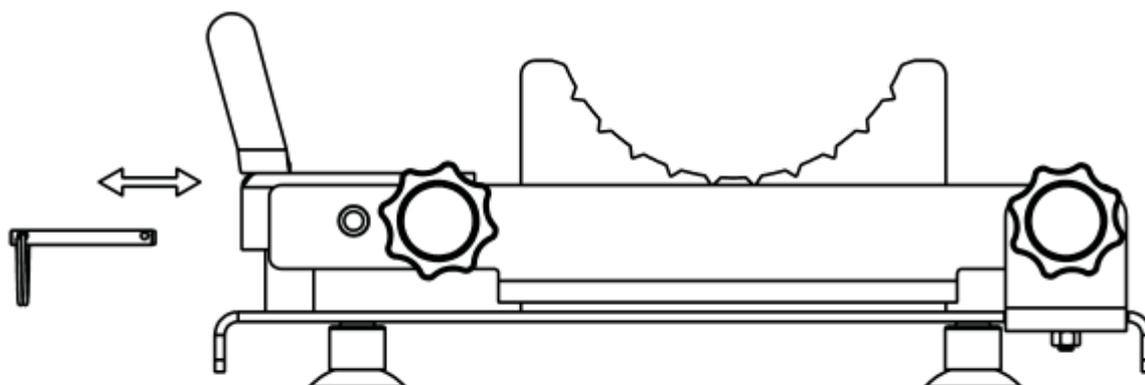
Warning: Always lift your product by holding its body. Never hold it by the arm.

### 4.2 Operation

- Installation and first operation can be done by the user.
- Place the product on a flat and non-slippery surface.
- Make sure that the place where the work will be carried out is clean and ready for contact with food.

Warning: There are two very sharp blades in the Pineapple Tail&Top Cutter.

- Before you start using your equipment, remove the safety pin, reinsert it when you are finished using it, and leave the machine in a safe position. (Figure 2)



**Figure 2**

Warning: Keep the safety pin attached and the handle in the position in Figure 2 when you don't use your product in order to prevent injuries that may occur as a result of accidental falling of the blades.

Attention: Be careful when using this equipment and never do other work.

- Place the pineapple horizontal position shown in (Figure 3)
- Adjust the blade widths with the help of the adjustment levers and the ruler on the product according to the pineapple size you use. (Figure 4) Make sure that the blades are parallel.
- Lower the handle of the machine down hardly and complete your cutting process.

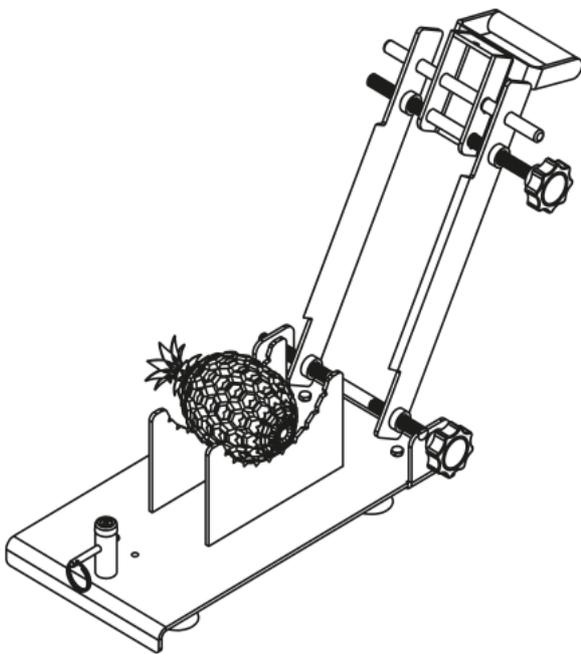


Figure 3

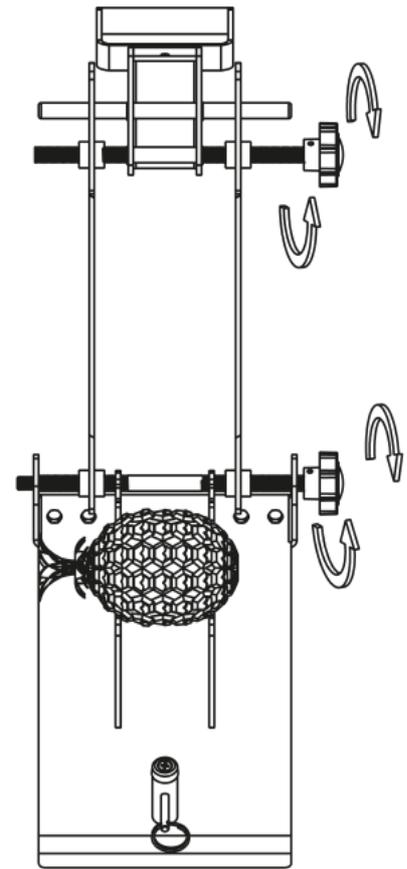


Figure 4

Never put your hand under the blades. There is a danger of severe injury.



#### 4.3 Cleaning

- Before using it for the first time, make sure your machine is clean.
- Also, when using during the day, clean the equipment several times, depending on the need.
- You can clean it by rinsing it under hot water or in the dishwasher with a dishwashing detergent.
- Clean the outer surface of your product with the help of a wet cloth.

**Warning:** Do not use any hard and abrasive materials to clean your product.

#### 4.4 Safety

Misuse or limited knowledge of safety instructions can cause accidents and injuries to hands and fingers. For this reason, we strongly recommend that you read the safety instructions.

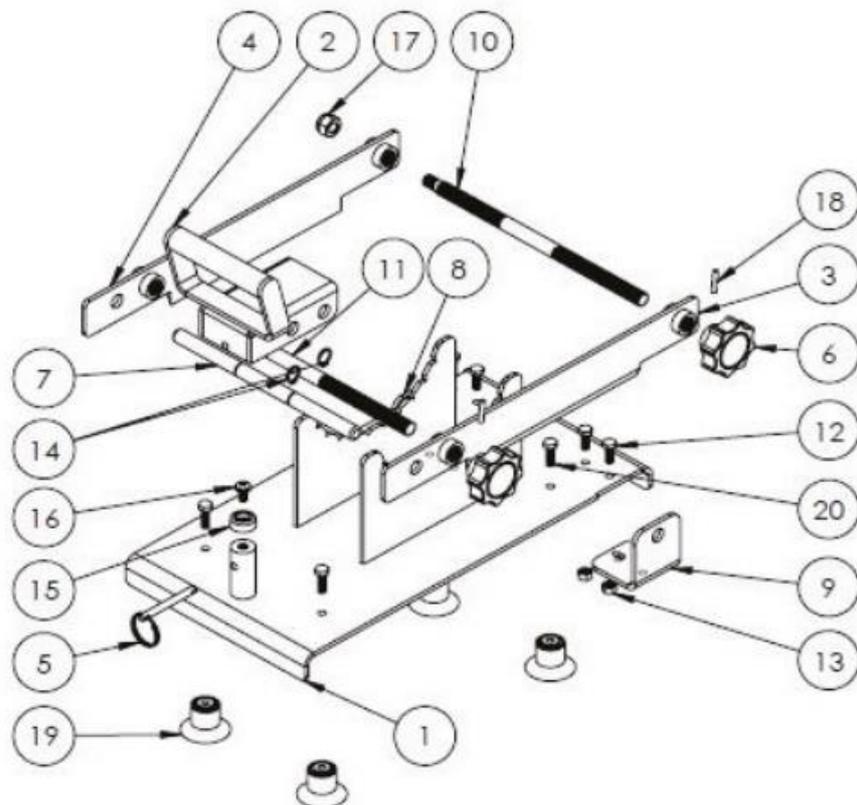
- Your product is intended for industrial use. It should be used by professional users.
- Unauthorized or untrained persons, especially children, should not use this cutter.
- This product is designed only for pineapples
- Under no circumstances should the fruit be frozen.
- It is dangerous to remove or replace the safety device on your product. From the user's point of view, serious dangers may arise.
- Be careful when using this equipment and never do other work.
- Just keep the working environment clean and dry at all times to prevent slipping.
- Do not place any pineapple on or near your product. Do not use the area around your product as a storage area.
- It is strictly forbidden to make any changes to this equipment.

### 5- MAINTENANCE

Your product does not require any routine maintenance other than daily cleaning.

**Warning:** Our company recommends the use of only original spare parts of our company for renewal and replacement purposes.

## 6- SPARE PARTS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
01	76307	Pineapple Guillotine Cutter Lower Tray (Assembled)
02	76308	Pineapple Guillotine Cutter Angle Arm (Assembled)
03	76309	AG Blade Right (Assembled)
04	76310	AG Blade Left (Assembled)
05	76025	Ring Pin (Stainless CO)
06	44134	M12 Security Locking Grip
07	70549	Pineapple Guillotine Cutter Slide Shaft
08	70554	L Lug Left
09	70553	L Lug Right
10	70558	AG Reverse-Straight Helical Gear Shaft
11	70560	AG Reverse-Straight Handle Gear Shaft
12	60005	AA M6x16 Bolt (Stainless)
13	60172	M6 Nut (Stainless)
14	60270	Ø12 Shaft Segment (Stainless)
15	72074	Rubber Base (Small)
16	60243	YSB M6x12 Bolt (Stainless)
17	60063	M10 Cap Nut (Stainless)
18	60191	Spring Pin (Ø4x20)
19	44133	M6 Suction Cup
20	60020	Imbus M6x16 Countersunk Bolt (Stainless)



## 7- PROBLEMS & SOLUTIONS

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>What To Do</b>
The pineapple was not cut properly.	Blade may be blunt.	Call the supplier
	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	The blades may not be parallel.	Turn the adjustment levers to ensure parallelism with the ruler on the product.
The machine shakes during the cutting process.	The arm fixing nuts (12) may have loosened.	Tighten the nuts, bolts. Check the segments.
	The segments may have popped, the bolt and nut connections may have loosened.	Tighten the nuts, bolts. Check the segments.



## 9- WARRANTY

### Guarantee Terms:

- 1- All parts of the product are guaranteed by our company.
- 2- Warranty period starts from the delivery date of the product and unless otherwise stated, this period is 2 (two) year.
- 3- If the product malfunctions within the warranty period, the repair time is added to the warranty period. The repair time of the product is maximum 30 (thirty) days. This period shall commence from the date of notification to the seller of the product by the seller, dealer, agent, representative or manufacturer.
- 4- If the product is defective due to material or workmanship, or due to erroneous installation, within the warranty period, repairs will be made without labor cost and no fee under the changed part price or any other name.
- 5- The Product; -Within the warranty period from the date of delivery, if the same fault is repeated more than three times in a year or if four or more occurrences of different faults occur, the continuity of the unavailability of the product, - Exceeding maximum time of repairing, - In case the service station is not available, it shall be replaced free of charge in case it is determined that it is impossible to repair the malfunction with a report prepared by one of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer.
- 6- In case of occurring problems with guarantee document, general directorate of consumer and competition protection department of industry and trade ministry is authorized institution.

### The following conditions are not covered by the warranty:

- 1- Determining that the product has been opened and repaired by unauthorized technical services.
- 2- If the product is damaged due to external influences such as natural disasters, electricity network, telephone line or wrong connection.
- 3- After delivery to the customer, the product is damaged during transportation, dropped or impact and damaged.
- 4- Defects arising from wrong usage of the product in its Instructions Manual.
- 5- Falsification and erasure of the date and serial number on the product document and in the warranty document.
- 6- The warranty is not covered in the event that any object falling within the product or its mechanical parts is blocked by liquid flow or overshooting to prevent air intake.



CE