

MODE D'EMPLOI : COUPE-FRITES MANUEL CF1321



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

Traduit de l'anglais



1. INTRODUCTION

Le **coupe-frites manuel** garantit des tranches de légumes de haute qualité et régulières, comme le concombre, la courgette, l'aubergine, ainsi que son usage principal pour la coupe des pommes de terre, dans des lieux tels que les hôtels, restaurants, fast-foods et sociétés de restauration, le tout sans effort particulier.

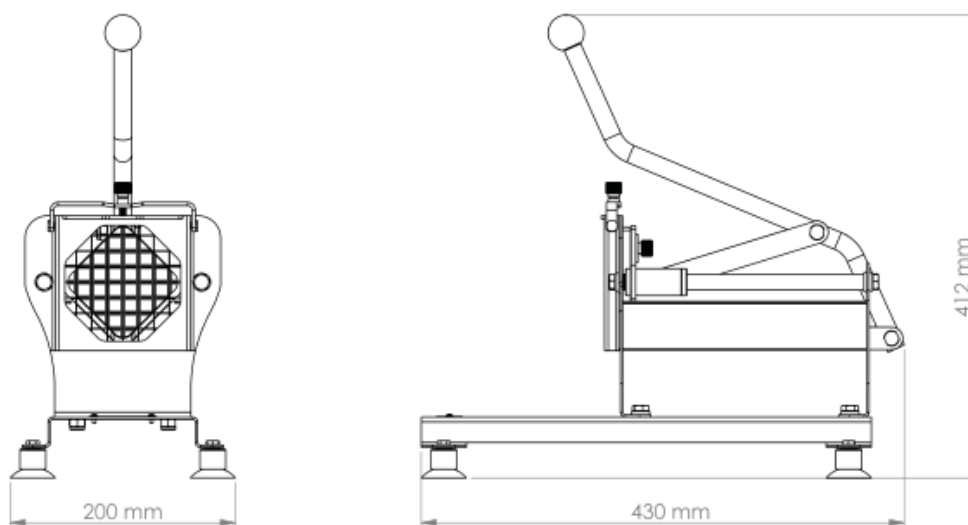
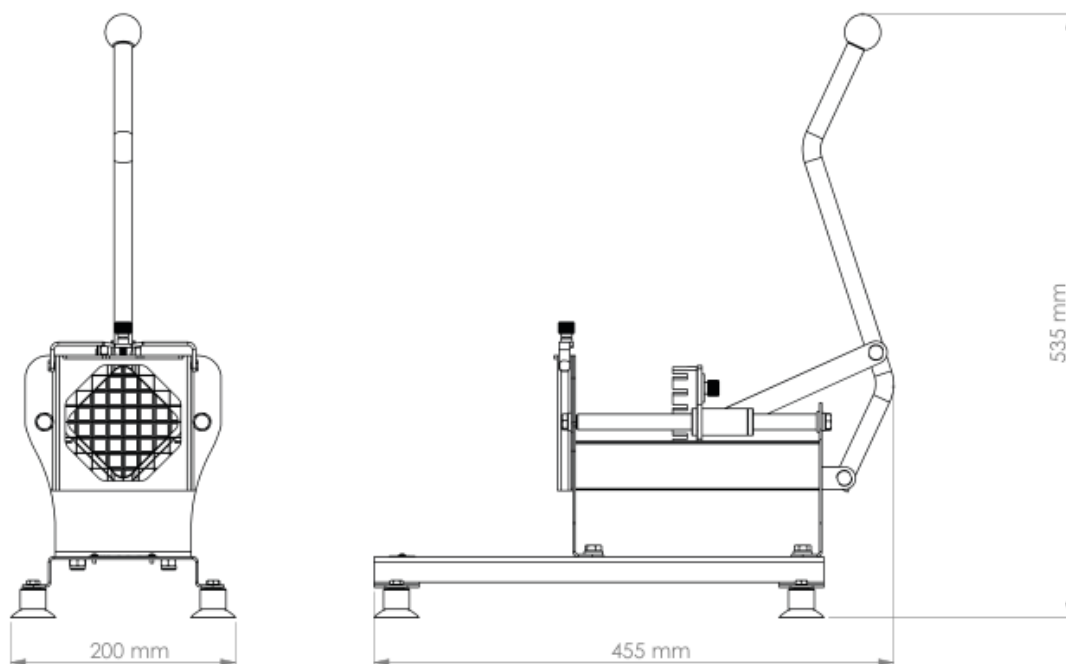
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tout d'abord, merci d'avoir choisi notre société et pour l'intérêt et la confiance que vous portez à nos produits.
- Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleures performances de votre produit.
- Assurez-vous que les personnes utilisant votre produit connaissent bien le contenu de ce manuel avant de l'installer.
- Ne nettoyez pas et n'effectuez aucun entretien sur le produit acheté avant d'avoir lu ce manuel.
- Gardez votre manuel à proximité du produit pour pouvoir vous y référer facilement en toute situation.

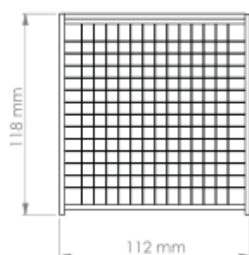
La boîte du produit contient :

- 1 coupe-frites manuel
- 1 manuel d'utilisation

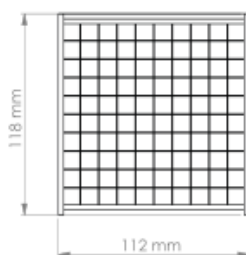
3. Spécifications techniques



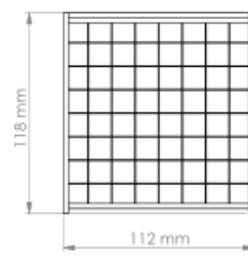
76413 MPD Bıçak (6x6mm)



76410 MPD Bıçak(10x10mm)



76414 MPD Bıçak(13x13mm)



4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4.1 Préparation

Votre produit est livré prêt à l'emploi. Le produit est placé et sécurisé dans un emballage adapté. Ouvrez la boîte. Vous n'avez pas besoin d'utiliser d'objet ou de couteau tranchant. Sortez votre produit de la boîte et placez-le à l'endroit où vous souhaitez l'utiliser.

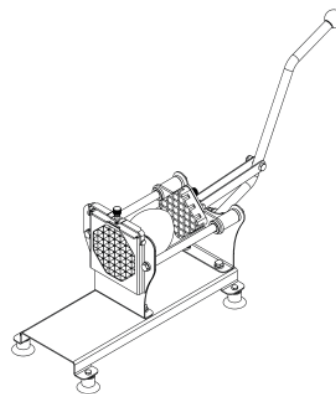
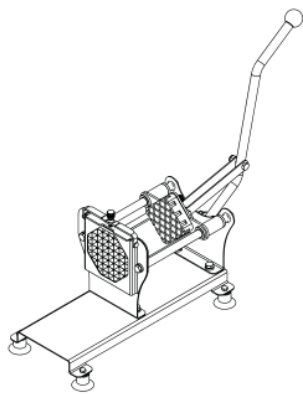
REMARQUE : Vous pouvez fixer le produit sur une table avec un support de table ou au mur avec un support mural. (Ces accessoires de fixation sont optionnels et peuvent être demandés au fournisseur).

4.2 Utilisation

- L'installation et la première utilisation peuvent être réalisées par l'utilisateur.
- Placez le produit sur une surface plane et antidérapante.
- Assurez-vous que la lame et le bloc poussoir du produit soient propres, car ils seront en contact avec les légumes. Essuyez-les avec un chiffon humide si nécessaire.

Avertissement : Faites attention, les lames sont extrêmement tranchantes.

- Lavez impérativement les légumes avant la coupe.
- Tirez le bras du bloc poussoir.
- Placez soigneusement le légume entre le bloc poussoir et la lame.



Avertissement : Protégez vos mains des coupures, car les lames sont extrêmement tranchantes.

- Poussez le bras d'un mouvement rapide.

REMARQUE :

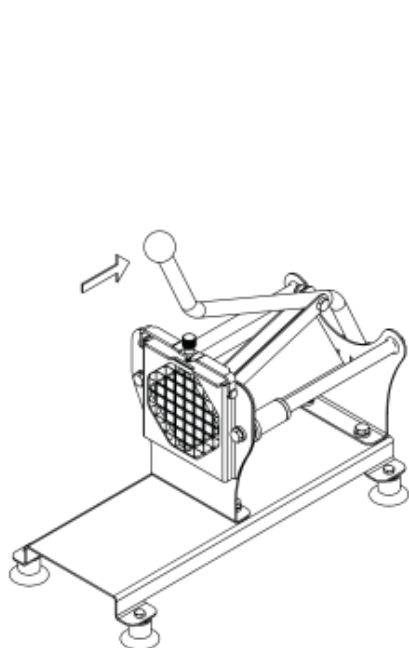
Ne tentez pas de couper des légumes plus grands que la distance entre le bloc poussoir et la lame. (La longueur maximale des légumes que notre machine peut couper est de 14 cm et le diamètre maximal est de 10 cm.)

Avertissement : Placez un bac gastronorme adapté devant les lames afin d'éviter que les pommes de terre tranchées ne se dispersent.

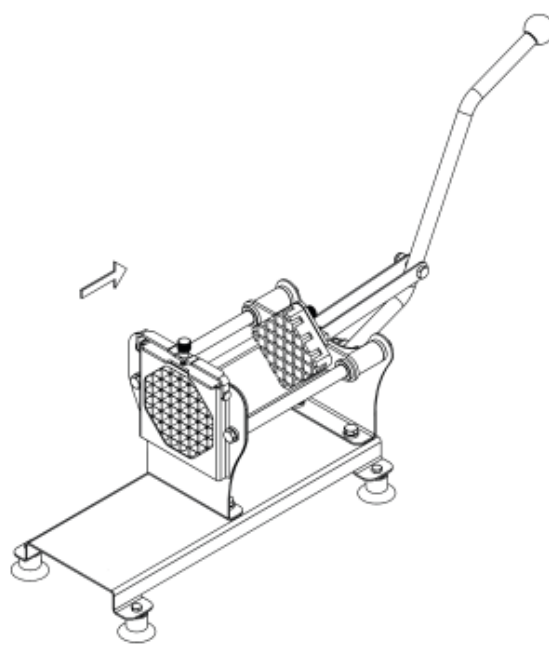
- Répétez les mêmes étapes après avoir récupéré les légumes tranchés.

4.3 Nettoyage

- Assurez-vous que votre produit est propre avant la première utilisation.
- Lavez soigneusement le bloc poussoir et la lame avant chaque utilisation.
- En outre, si nécessaire au cours de la journée, placez le bras de la **Position 1** à la **Position 2**.

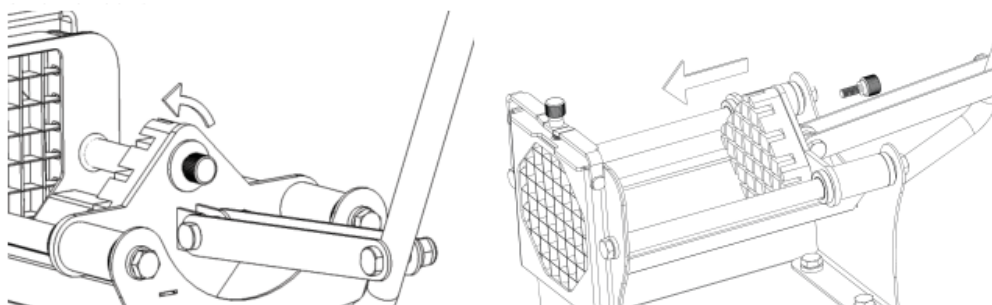


Position 1

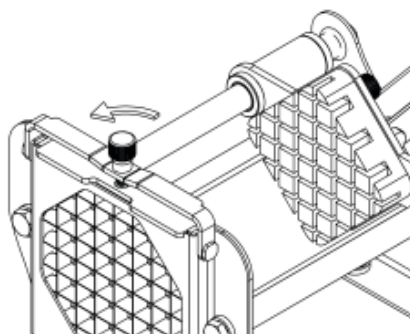


Position 2

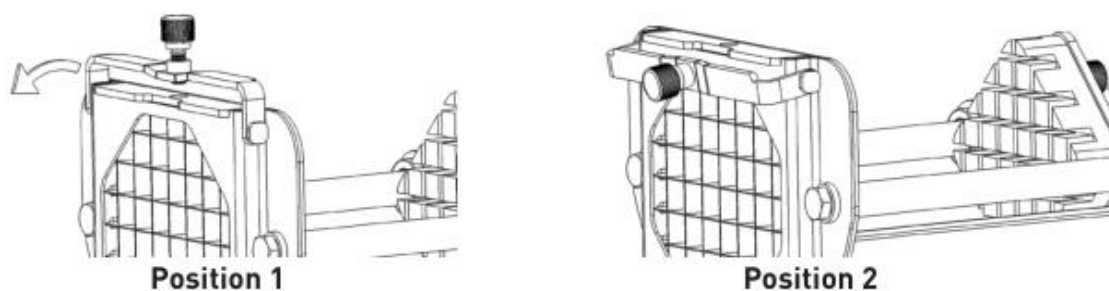
Tournez la vis moletée avec votre main dans le sens antihoraire et tirez le bloc poussoir dans la direction de la flèche.



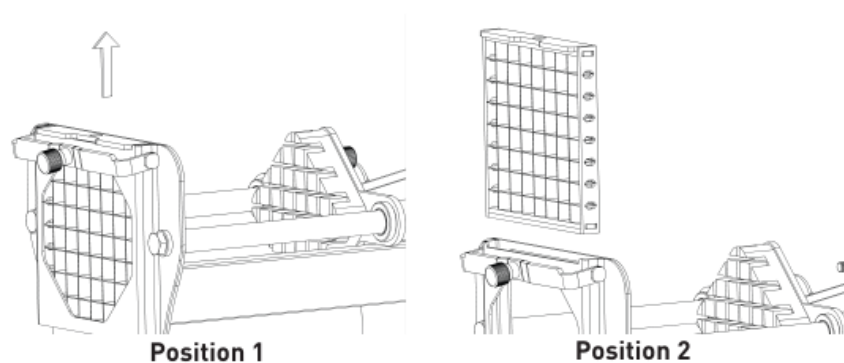
Pour retirer la lame, commencez par tourner et desserrer la vis moletée dans la direction de la flèche.



Abaissez la plaque de fixation de la lame dans la direction de la flèche et passez-la de la **Position 1** à la **Position 2**.



Retirez la lame en la déplaçant de la **Position 1** à la **Position 2** dans la direction de la flèche.



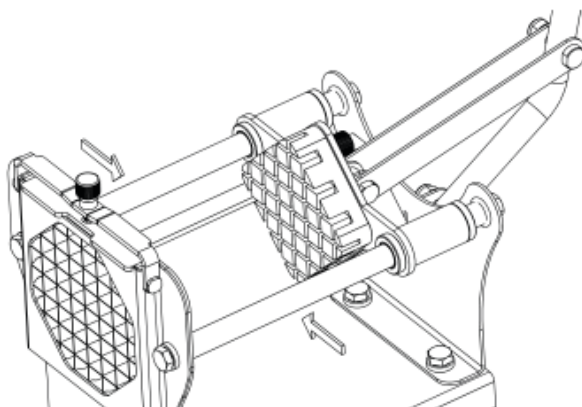
Assurez-vous de rincer et de sécher le produit après l'avoir lavé à l'eau tiède. Ne pas utiliser d'eau chaude pour le lavage. L'eau chaude peut provoquer la dilatation du plastique de guidage et entraîner des problèmes lors de l'utilisation.

4.4 INFORMATIONS PRATIQUES ET UTILES

- Lors de la coupe, ouvrez complètement le bras du poussoir et poussez-le rapidement. Cela vous permet d'obtenir des coupes de qualité sans utiliser beaucoup de force.
- Veillez à ce que le sol sur lequel est posée la machine soit lisse et sec afin que les patins antidérapants de la base de la machine adhèrent correctement au sol.

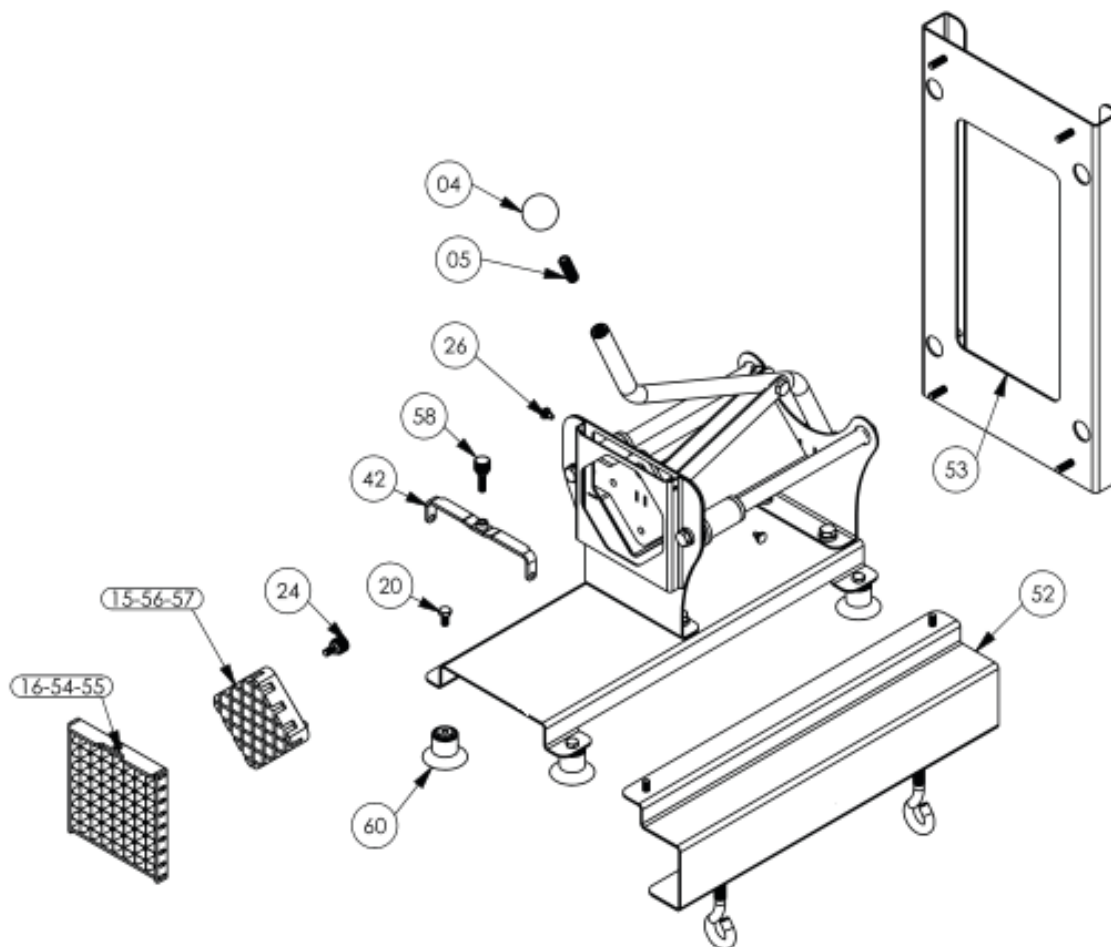
5. MAINTENANCE

- Lorsque cela est nécessaire, lubrifiez les axes de coulisse indiqués par les flèches avec une graisse silicone blanche de qualité alimentaire.



Avertissement : Notre société recommande d'utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine de notre entreprise pour les opérations de remplacement et de renouvellement.

6. Vue éclatée et pièces détachées

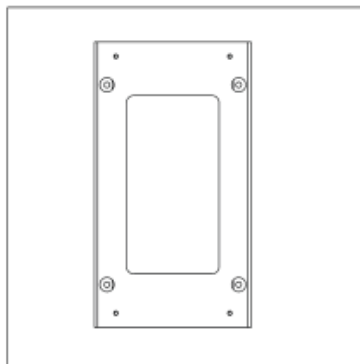


N° Pièce	Référence	Nom de la pièce (FR)
04	60330	Bouton bakélite M10
05	60331	Vis pointeau M10x30
15	76451	Bloc poussoir MPD (13 mm) (Assemblé)
16	76414	Lame MPD 13x13 mm (Assemblé)
20	60004	Boulon AA M6x12 (Inox)
24	70673	Boulon moleté M6x10
26	77136	Boulon goupillé de fixation de lame
42	76450	Verrou de lame MPD (Assemblé)
52	76446	Côté de support de table MPD (Assemblé)
53	76461	Support mural et de table MPD (Assemblé)
54	76413	Lame MPD (6 mm) (Assemblé)
55	76410	Lame MPD (10 mm) (Assemblé)
56	76452	Bloc poussoir MPD (10 mm) (Assemblé)
57	76453	Bloc poussoir MPD (6 mm) (Assemblé)
58	77137	Boulon moleté M6x20
60	76552	Pied court à ventouse (Assemblé)

7. ACCESSOIRES

7.1 Montage du support mural

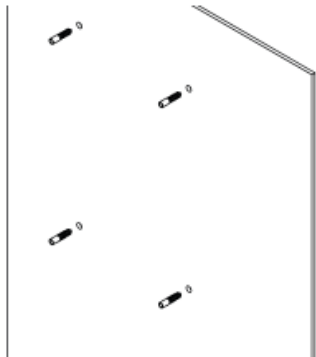
1. Placez le support mural sur la surface où vous souhaitez le fixer.



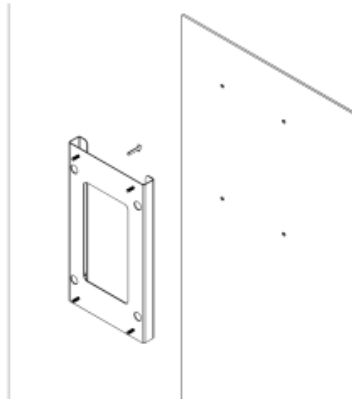
2. Marquez les trous de fixation à l'aide d'un stylo.

3. Percez les points marqués avec un foret $\varnothing 8$.

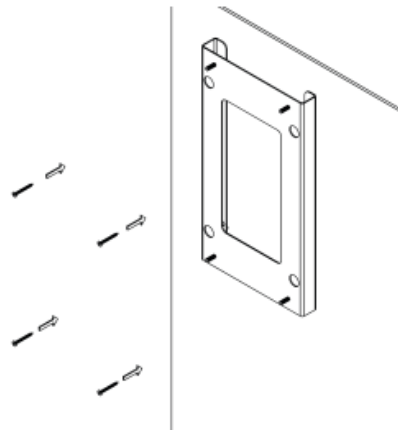
4. Insérez les chevilles ($\varnothing 8$) fournies dans la boîte dans les trous percés.



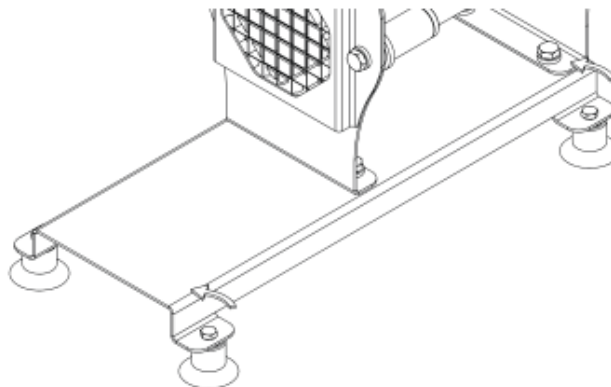
5. Centrez le support mural en l'alignant avec les trous.



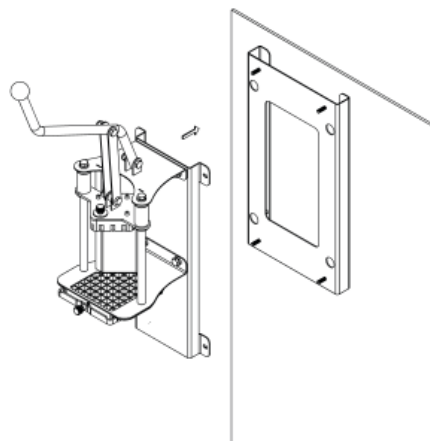
6. Serrez les vis de fixation ($\varnothing 5 \times 40$) fournies dans la boîte, comme indiqué sur la figure.



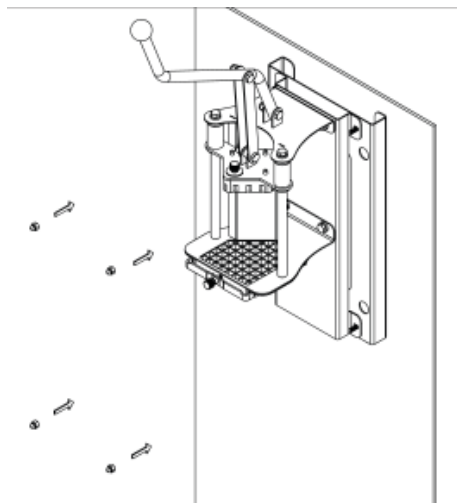
7. Dévissez les pieds à ventouse de votre machine dans le sens antihoraire à l'aide d'une clé de 10 mm et retirez-les.



8. Placez votre machine sur les 4 ergots du support mural comme indiqué sur la figure.

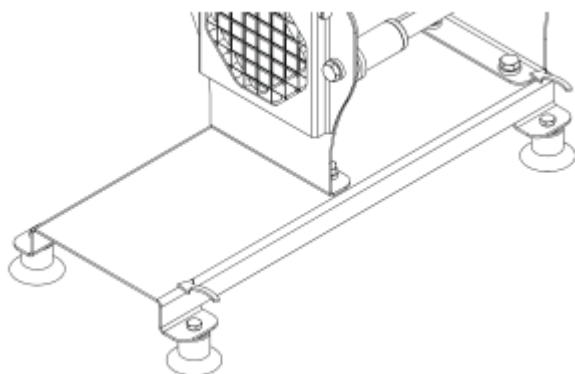


9. Serrez les écrous M6 fournis comme indiqué sur le schéma.

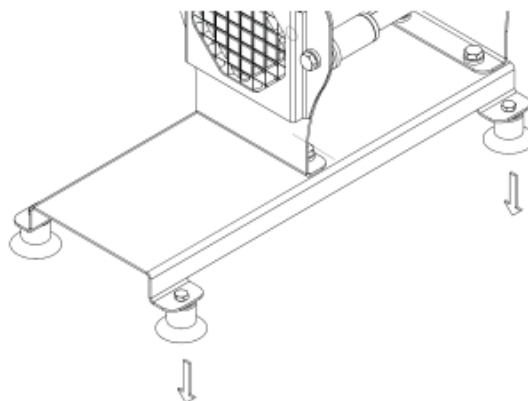


7.2 Montage du support de table

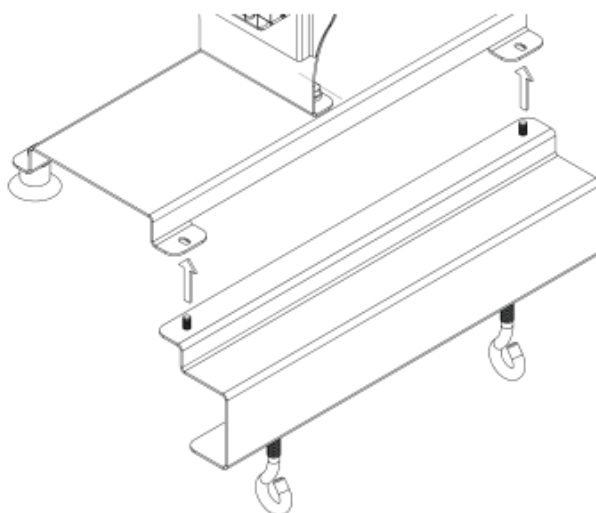
1. Tournez les boulons de la machine dans le sens antihoraire à l'aide d'une clé de 10 mm comme indiqué sur la figure et retirez-les.



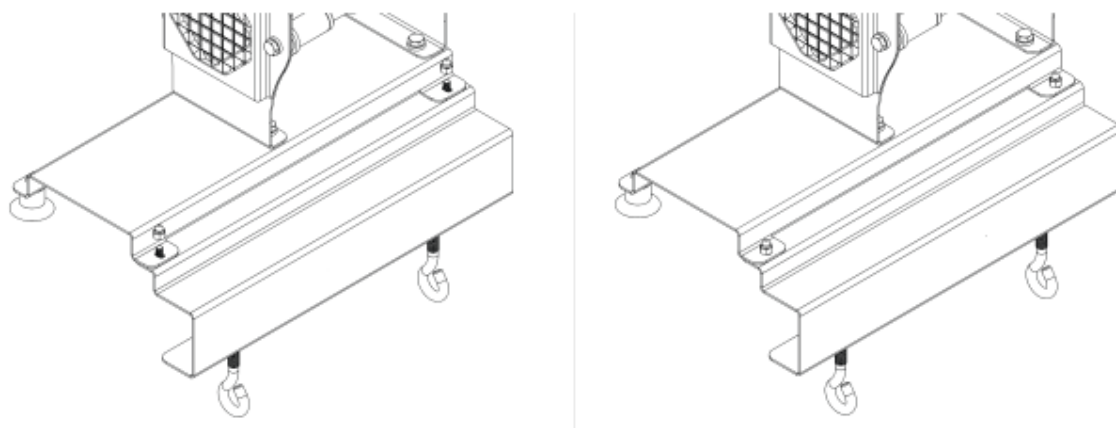
2. Tirez et retirez les ventouses dans la direction indiquée par les flèches.



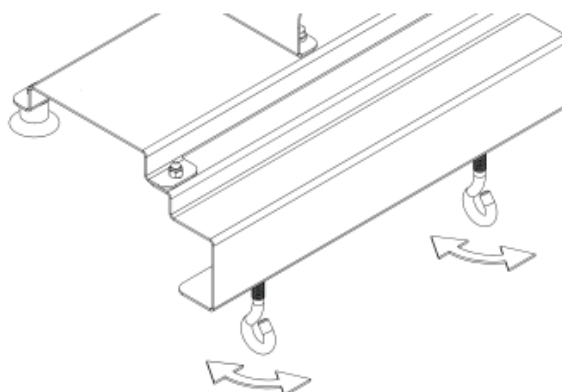
3. Passez le support de table à travers les trous dans la direction indiquée par les flèches et fixez-le.



4. Serrez les écrous borgnes M6 dans le sens horaire à l'aide d'une clé de 10 mm et fixez-les au support de table.



5. Réglez le support de table en fonction de l'épaisseur de votre table et serrez-le en le tournant dans le sens horaire.



8. Dépannage

Problème	Cause possible	Actions
La pomme de terre n'est pas correctement tranchée.	La lame peut être déformée.	Contactez le fournisseur.
	Le poussoir peut être déformé.	Contactez le fournisseur.
Le bras du poussoir est difficile à déplacer.	Les axes de glissière peuvent manquer de lubrification.	Lubrifier les axes de glissière avec de la graisse blanche alimentaire.
Le produit bouge même s'il est posé sur une surface plane.	Les pieds en caoutchouc peuvent être déformés.	Contactez le fournisseur.



CE