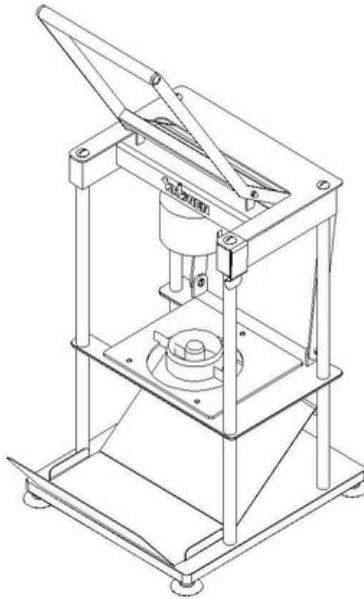




Epluche ananas

Modèle: **KA-1**



Traduit du mode d`emploi original

Mode d`emploi

Français







Mode d'emploi KA-1

1. Général

Conservez le mode d'emploi ainsi que les documents en annexe à portée de main de l'épluche ananas. Avant la 1ère utilisation de l'épluche ananas, lisez attentivement le mode d'emploi.

Description des symboles utilisés



Attention, les instructions suivantes sont à appliquer scrupuleusement pour éviter un endommagement de l'utilisateur et de l'épluche ananas.



Attention, les dangers sont à appliquer scrupuleusement pour éviter une lésion de l'utilisateur.

Limitation de la responsabilité encourue

Lors de l'utilisation inappropriée, le fabricant ne prend aucune responsabilité.

Responsabilité des défauts de fabrication et réclamations

- 1.** La responsabilité des défauts de fabrication se prescrit dans un délai de 12 mois après la remise de la marchandise. Pour des objets usagés, le vendeur n'assume aucune responsabilité des défauts de fabrication.
- 2.** Après notre appréciation, nous livrons de nouveau ou améliorons les performances qui s'avèrent être un défaut. (apparaissant avant la remise de la machine)
- 3.** Lors d'une procédure d'échange, nous nous réservons le droit de garder les pièces retournées.
- 4.** Aucune garantie n'est prise en compte, en particulier pour des dommages qui ont résulté de raisons suivantes et qui ne sont pas dû à notre responsabilité : Usure naturelle, usure normale, interventions ou travaux de réparation effectués de façon inappropriée de la part de l'acheteur ou d'un tiers, utilisation, montage, mise en service inappropriés, traitement négligeant, maintenance non réglementaire, l'utilisation des détergents inappropriés, influences chimiques, électrochimiques ou électriques, modifications effectuées à l'objet livré sans notre consentement.
- 5.** Lors d'une réclamation justifiée, le vendeur est à la charge des coûts de réparations ou de la livraison en rechange. L'acheteur doit accorder au vendeur le temps nécessaire pour pouvoir effectuer ces tâches.
- 6.** Lors d'une réclamation justifiée, le vendeur supporte les frais immédiats de la réparation ou de la livraison de rechange. En cas de livraison en dehors du territoire d'Allemagne, nous limitons des coûts à notre charge à ceux-ci de la valeur de l'ordre.
- 7.** Dans les cas de la co-responsabilité de l'endommagement par l'acheteur, en particulier du non-respect d'une bonne utilisation, le vendeur se réserve le droit d'appliquer une action correspondante en dommages-intérêts
- 8.** L'acheteur a un droit à la rupture du contrat, si - en considération des cas d'exception légaux – le délai imposé d'intervention ou d'une livraison de rechange n'est pas respecté de la part du vendeur.
- 9.** Les droits de l'acheteur en ce qui concerne la garantie ne sont pas transmissibles sans accord du vendeur.

2. Sécurité

Sources des dangers générales



La fausse utilisation ainsi que le manque de connaissances en ce qui concerne des indices de sécurité de l'épluche ananas peuvent causer des accidents et des blessures aux mains et aux doigts.

Pour cette raison, nous vous conseillons de respecter et de suivre des indices de sécurité.

Assurez-vous qu'aucune personne non autorisée ou non formée, en particulier des enfants, font fonctionner l'épluche ananas.

Il est strictement interdit de modifier ou enlever les dispositifs de sécurité de l'épluche ananas, car des dangers considérables peuvent survenir pour l'opérateur.

Soyez toujours concentré lors de l'utilisation de l'épluche ananas et ne vous laissez pas distraire par d'autre chose.

Coupez uniquement les produits mentionnés dans le mode d'emploi avec l'appareil.

Tenez votre poste de travail toujours propre et sec pour éviter que celui-ci devienne lisse.

Ne mettez pas d'éléments étrangers sur l'épluche ananas et n'utilisez pas ceci comme débarras.

Utilisation conforme à la disposition

L'épluche ananas est un moyen de travail technique qui est destiné exclusivement à l'utilisation au travail.

Il est exclusivement destiné à éplucher des ananas, de les éplucher, trancher et diviser. Les couteaux et leurs poussoirs adaptés sont à utiliser.

Les aliments autorisés sont que des ananas qui vont être transformés de façon crû. Ils ne doivent en aucun cas être congelés. Toute utilisation autre est interdite.

Une fausse utilisation de la machine peut apparaître si aucun ou un faux couteau ou un faux poussoir a été installé.

L'épluche ananas est prévu pour l'utilisation commerciale et ne peut qu'être utilisé par les employés de l'exploitant.

Les équipements de protection ne sont pas nécessaires à l'usage de l'épluche ananas. Ceci ne suspend toutefois pas le règlement qui est en vigueur sur place.

Il est strictement interdit d'effectuer des modifications de toute sorte à l'épluche ananas.

L'entière responsabilité de l'utilisation conforme à la disposition, de respect des indices de sécurité, de nettoyage et de l'entretien réguliers de l'appareil est soumise à l'opérateur.



3. Données techniques

Poids :

18 kg

Dimensions :

375 x 480 x 945 mm

**Exigences envers la
place d'implantation**

-Horizontale et de ni veau

-pas glissante

-Hauteur de table entre
600 et 900 mm

-Plan de travail en bois
non autorisé

4. Conception et fonctionnement

L'épluche ananas transforme des ananas.

Le fruit peut être étêté, épluché, tranché ou divisé à l'aide des couteaux échangeables.

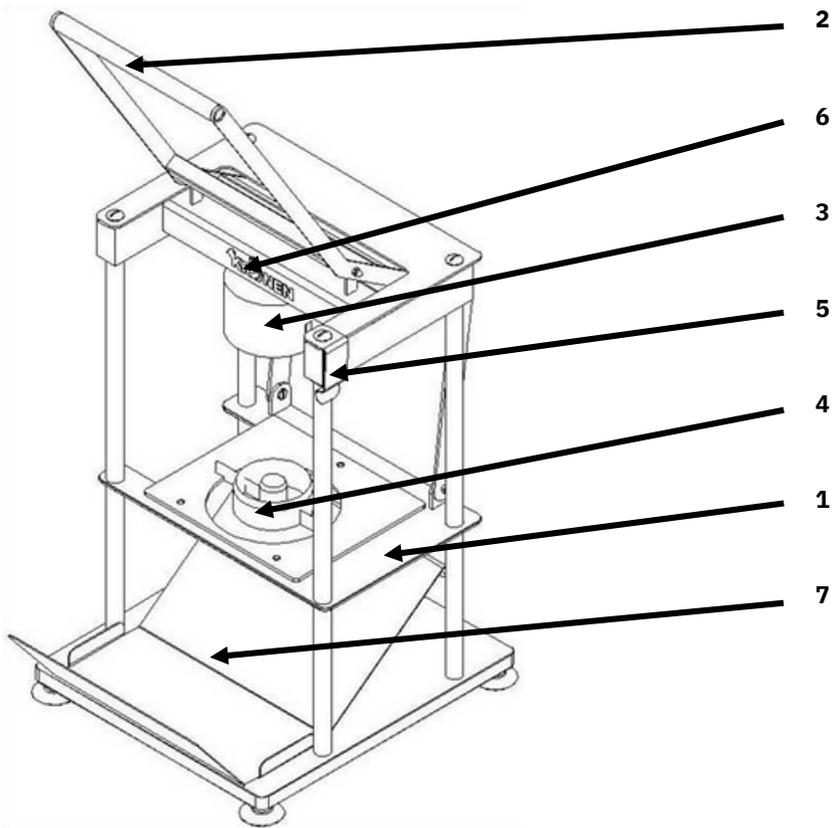
Volume des livraisons

Le volume de livraisons contient l'épluche ananas en inox complètement monté ainsi qu'un couteau et un poussoir d'un diamètre de 89mm.

Il est livré dans un emballage qui contient également le mode d'emploi ainsi que des accessoires supplémentaires en option.

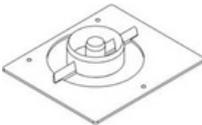
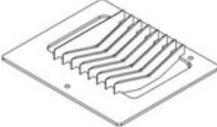
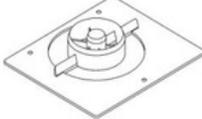
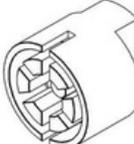
Description des modules

- **La base de machine (1):** Il est entièrement en inox avec une surface d'appui pour poser des différents couteaux.
- **Le levier (2):** A l'aide du levier, le poussoir descend sur l'ananas.
- **Le poussoir (3):** Le poussoir est à fixer sur le levier. Il pousse l'ananas à travers du couteau.
- **Le couteau (4):** Le couteau est à poser sur la surface d'appui de la base de machine
- **Crochet de sécurité (5):** Le crochet de sécurité retient le levier dans sa position haute.
- **L'ergot de fixation (6):** L'ergot de fixation fixe le poussoir au levier. Pour pouvoir enlever le poussoir, l'ergot de fixation doit être retiré.
- **La glissière de réception (7) :** La glissière de réception permet de recueillir l'ananas étêté de façon douce.
- **La protection contre éclaboussures :** Cette protection est fixée au dossier de l'appareil et protège les murs d'éclaboussures lors de la transformation de l'ananas.
- **Le bac gastro :** Le fruit transformé tombe directement dans le bac gastro qui se pose en dessous du couteau.



1	Base de machine
2	Levier
3	Poussoir
4	Couteau
5	Crochet de sécurité
6	Ergot de fixation
7	Glissière de réception

Accessoires

	Etêteur ananas	110 mm 120 mm
	Poussoir pour étêteur ananas	110 mm 120 mm
	Couteau	74 mm 89 mm 96 mm 102 mm
	Poussoir	74 mm 89 mm 96 mm 102 mm
	Couteau coupe-tranches	17 mm
	Poussoir coupe-tranches	17 mm
	Couteau de ségmentation 6 sections	
	Poussoir de ségmentation	
	Glissière de réception	
	Bac gastro	
	Protection inox contre éclaboussures	

5. Transport et emballage

Transportez l'épluche ananas uniquement dans son emballage.

Transportez-le uniquement en position droite et protégez-le lors du transport.

Si plusieurs épluches ananas sont transportés sur une palette, ne superposez pas des palettes supplémentaires.

Contrôlez l'état de l'emballage à la livraison.

En cas de dommages liés au transport, contactez le fournisseur en conséquence.

Pour ouvrir le carton, coupez la bande de scotch par un cutter de sécurité (sans lames tranchantes).

Enlevez l'épluche ananas de son emballage et posez-le sur votre plan de travail.

Contrôlez si la livraison correspond au volume de livraison : Si la livraison n'est pas complète, contactez votre concessionnaire en conséquence.

L'épluche ananas n'est pas équipé d'une protection de transport



Tenez l'épluche ananas toujours par la base de machine, jamais par le capot ou le levier.

Éliminez ou recyclez l'emballage de l'épluche ananas d'après les instructions locales en vigueur.

6. Installation et 1ère mise en route

L'épluche ananas est livré prêt à l'emploi.

L'installation et la 1ère mise en route peuvent être exécutées par l'opérateur.

La place d'implantation doit répondre aux exigences suivantes :

- Horizontale et de niveau
- Pas glissante
- Hauteur de table entre 600 et 900 mm
- Surface en évitant du bois pour que les ventouses restent efficaces

Après avoir posé l'épluche ananas sur son plan de travail, appuyez doucement sur l'appareil pour que les pieds en caoutchouc adhèrent à la surface. Ceci évite que l'épluche ananas glisse.

Avant la 1ère mise en route, nettoyez l'appareil complètement. Suivez les conseils du chapitre 7 « Utilisation et mise en route », paragraphe « Nettoyage ».

7. Utilisation et fonctionnement

Indices de sécurité



**Il est strictement interdit d'introduire les mains dans les ustensiles de coupes.
Danger de blessures.**



Pour éviter des blessures et que le poussoir descende de manière inattendue, le levier doit rester en position basse lorsque l'épluche ananas n'est pas utilisé.



Attention à la manipulation des couteaux qui contiennent des lames tranchantes.

Préparation avant l'utilisation

Contrôlez l'état de la propreté de l'épluche ananas, surtout aux endroits qui rentrent en contact avec des aliments, comme le poussoir **(3)** et le couteau **(4)**.

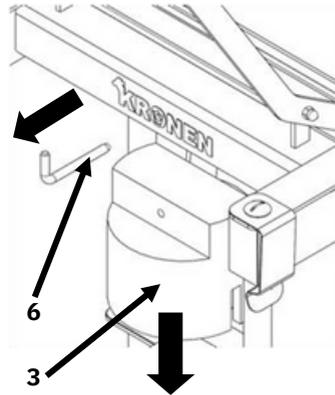
Si nécessaire, démontez ces parties et suivez les indices dans le paragraphe « Nettoyage ».

Montage et démontage du poussoir

Lors du montage ou démontage du poussoir **(3)**, aucun couteau **(4)** doit être monté. Pour démonter le poussoir **(3)**, enlevez l'ergot de fixation **(6)** par une main pendant que vous tenez le poussoir par l'autre pour éviter qu'il tombe par terre. Pour monter le poussoir **(3)**, vous procédez au sens inverse.

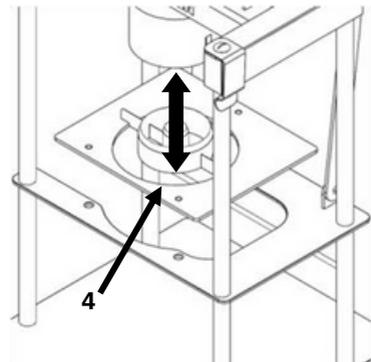
Remarque:

*L'ergot de fixation **(6)** doit être obligatoirement monté pour garantir le bon fonctionnement de l'épluche ananas.*



Montage et démontage du couteau

Pour démonter les couteaux **(4)**, tenez le levier **(2)** par une main et enlevez le couteau par l'autre. Pour monter des couteaux **(4)** procédez au sens inverse. Les couteaux sont enclenchés dans la plaque perforée pour rester stable.

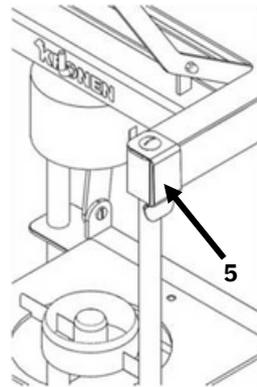


Dispositif de sécurité

Pour éviter une chute intempestive du levier (2), un crochet de sécurité se trouve côté latéral droite de l'appareil (5).

En appuyant sur le levier (2) vous appliquez une légère pression qui surmonte la résistance du crochet de sécurité (5).

La même procédure se déroule quand vous enclenchez le levier (2) dans sa position supérieure.



Remarque : Veillez toujours à ce que le crochet de sécurité (5) s'enclenche, quand le levier (2) se trouve dans sa position supérieure.

Étêter l'ananas

Pour étêter un ananas, vous montez le couteau d'étêteur (4) et le poussoir (3) correspondant.

En cas de besoin, montez également la protection contre éclaboussures (7).

Positionnez l'ananas au milieu, la tête côté gauche du couteau (4).

Tirez le levier (2) d'une seule traite en bas et retirez l'ananas étêté.

Remarque: Le poussoir pour l'étêteur 110 mm correspond au poussoir d'épluchage 74 mm. Le poussoir pour l'étêteur 120 mm correspond au poussoir d'épluchage 89 mm.

Eplucher l'ananas

Pour éplucher un ananas, monter le couteau (4) et le poussoir (3) correspondant.

Positionnez l'ananas étêté avec la tête en haut sur le couteau (4).

Tirez le levier (2) d'une seule traite en bas et retirez l'ananas épluché.

Sectionner l'ananas

Pour sectionner l'ananas, vous montez le couteau de segmentation (4) et le poussoir correspondant (3).

Positionnez l'ananas étêté avec la tête en haut sur le couteau (4).

Tirez le levier (2) d'une seule traite en bas et retirez l'ananas sectionné.

Trancher l'ananas

Pour trancher un ananas, montez le couteau coupe-tranches (4) et le poussoir correspondant (3). Positionnez l'ananas étêté, épluché ou sectionné à l'horizontale sur le couteau (4).

Tirez le levier (2) d'une seule traite en bas et retirez l'ananas tranché.

Remarque: Vous obtenez 7 tranches identiques d'un ananas étêté du couteau étêteur 120 mm.

Remarque: Vous obtenez 5 tranches identiques et 2 tranches plus fines d'un ananas étêté du couteau étêteur 110 mm.

L'épluche ananas doit être soigneusement nettoyé avant la 1ère utilisation et plusieurs fois par jour par la suite.

Pour le nettoyage de l'appareil, démanteler la lame (4) et le piston (3) et lavez les séparément dans un bain d'eau ou au lave-vaisselle.

Nettoyez l'appareil avec du produit vaisselle et une lavette et enlever les résidus incrustés avec une brosse. Rincez à l'eau claire et sécher avec un torchon.

Après le nettoyage, désinfecter le couteau (4), ainsi que le poussoir (3) et rincez à l'eau claire.



N'utilisez pas des objets rigides pour le nettoyage de l'appareil.

8. Dysfonctionnement

Indices de sécurité

En général tout dépannage de l'épluche ananas doit être effectué par des personnes spécialisées ou par un Service Après-Vente.

Quand il y a des perturbations à répétition, veuillez informer un Service Après-Vente.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause possible	Solution
L'ananas n'est pas coupé correctement	<input type="checkbox"/> Le couteau est émoussé	<input type="checkbox"/> Ce dysfonctionnement doit être corrigé par un SAV compétent
L'épluche ananas glisse et ne reste pas sur place lors du fonctionnement	<input type="checkbox"/> Les ventouses n'adhèrent pas au plan de travail <input type="checkbox"/> L'appareil est posé sur un plan de travail en bois	<input type="checkbox"/> Appuyer sur l'épluche ananas pour que les pieds ventouse adhèrent au plan de travail. <input type="checkbox"/> Poser l'appareil sur un autre plan de travail, en inox par exemple
Le crochet ne reste pas dans sa position supérieure	<input type="checkbox"/> Le crochet est défectueux	<input type="checkbox"/> Ce dysfonctionnement doit être corrigé par un SAV compétent

9. Entretien

Indices de sécurité



Sans contre indication, des travaux d'entretien sont à effectuer par un SAV compétent et jamais par l'opérateur lui-même.

Composants à l'usure

Les lames des disques de coupe sont soumises à une usure naturelle.

Si celles-ci sont émoussées, elles peuvent être affûtées. Si l'affûtage n'est plus possible, il faut les échanger.

Les travaux d'entretien des couteaux doivent être effectués que par des personnes spécialisées ou du SAV.