

MODE D'EMPLOI : TRANCHEUR ANANAS EN RONDELLES MANUEL PS1326



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



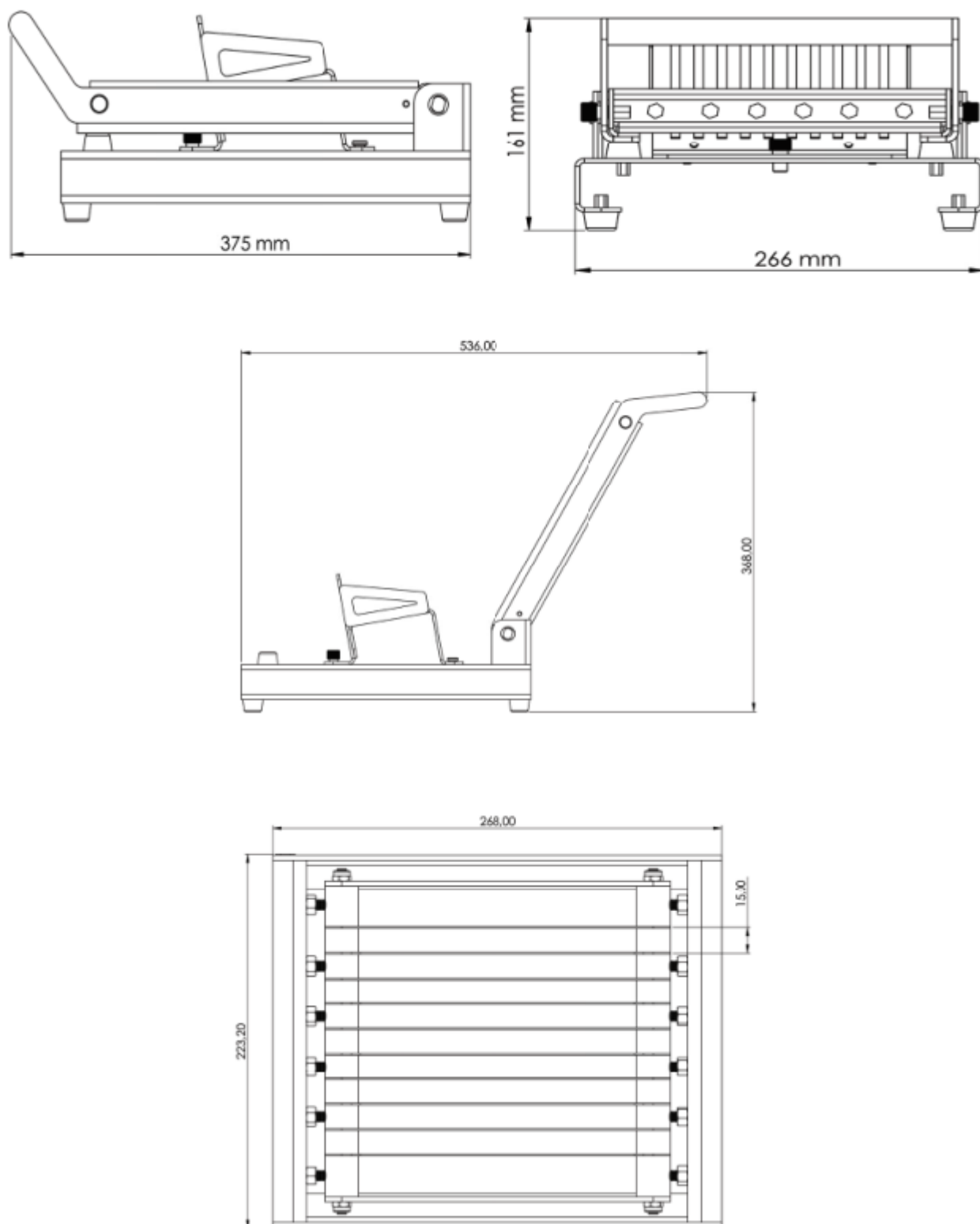
1. INTRODUCTION

Le coupe-ananas manuel garantit des tranches régulières et de haute qualité. Il est principalement destiné à une utilisation de l'ananas dans des établissements tels que les hôtels, restaurants, fast-foods et services de restauration, sans nécessiter beaucoup d'effort grâce à sa fonction de coupe verticale.

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tout d'abord, merci d'avoir choisi notre société ainsi que pour votre intérêt et votre confiance dans nos produits.
- Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleures performances de votre produit.
- Assurez-vous que les personnes qui utiliseront votre produit prennent connaissance du contenu de ce manuel avant toute mise en service.
- Ne nettoyez pas et n'effectuez pas d'entretien sur le produit acheté avant d'avoir lu le manuel.
- Gardez toujours votre manuel à proximité du produit pour pouvoir vous y référer facilement à tout moment.
- La boîte du produit que vous avez achetée contient :
 - 1 coupe-ananas manuel,
 - 1 manuel.

3. Spécifications techniques



4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

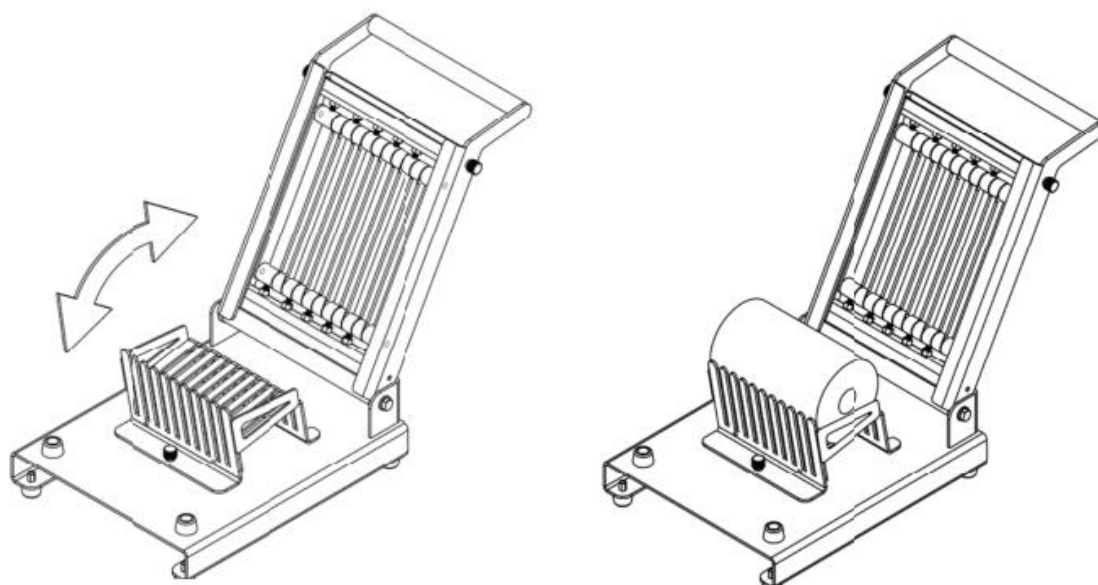
4.1 Préparation

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

4.2 Utilisation

- L'installation et la première utilisation peuvent être effectuées par l'utilisateur.
- Placez le produit sur une surface plane et non glissante.
- Assurez-vous que la **plateforme de coupe** et la **cartouche de lames** du coupe-ananas manuel soient propres, car elles seront en contact direct avec l'ananas.

Attention : Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez avec précaution.



Ouvrez complètement le bras vers le haut.

Placez soigneusement l'ananas entre la plateforme de coupe et la cartouche de lames.

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

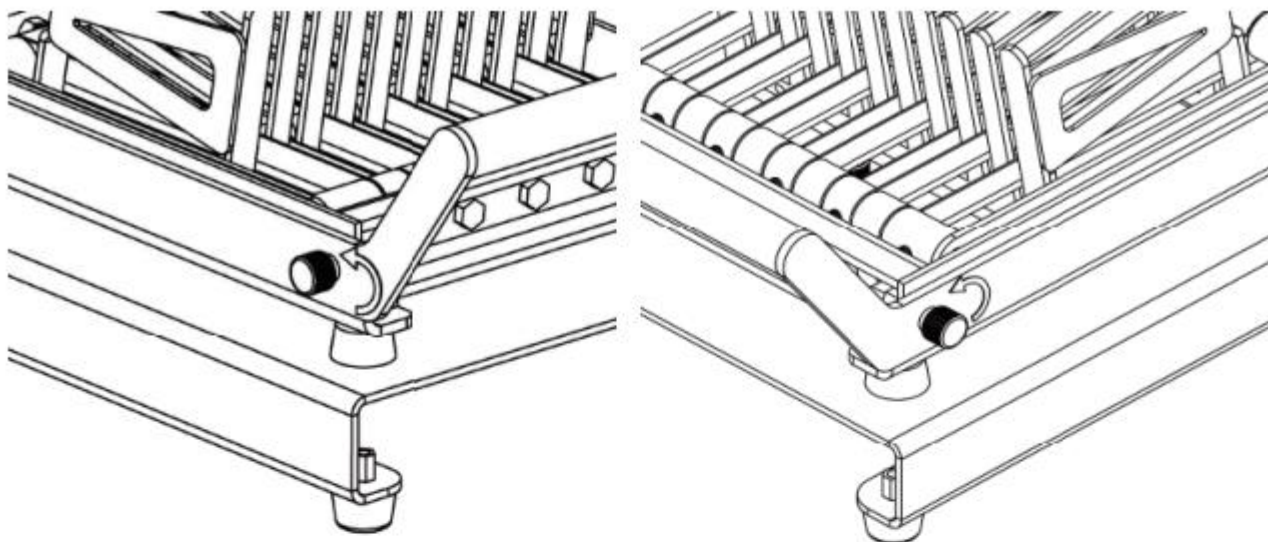
- Appuyez doucement sur le bras vers le bas.
- Retirez les tranches d'ananas.
- Prenez les tranches découpées et répétez les mêmes étapes pour le processus de découpe suivant.

REMARQUE : N'essayez pas de découper des ananas plus grands que la distance entre la **plateforme de coupe** et la **cartouche de lames** du coupe-ananas manuel.

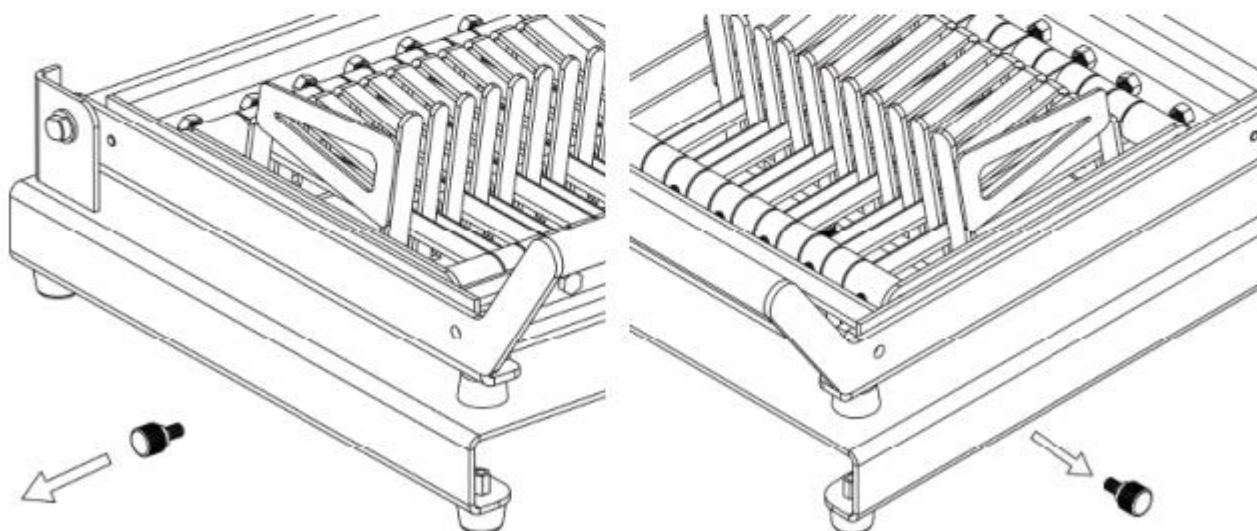
(Les dimensions maximales que la machine peut couper sont de 165 mm de longueur et 100 mm de diamètre.)

4.3 Nettoyage

- Assurez-vous que votre produit est propre avant la première utilisation.
- Pour retirer la cartouche de lames, tournez les vis moletées droite et gauche indiquées sur la figure dans le sens antihoraire et déplacez-les de la **Position 1** à la **Position 2**.

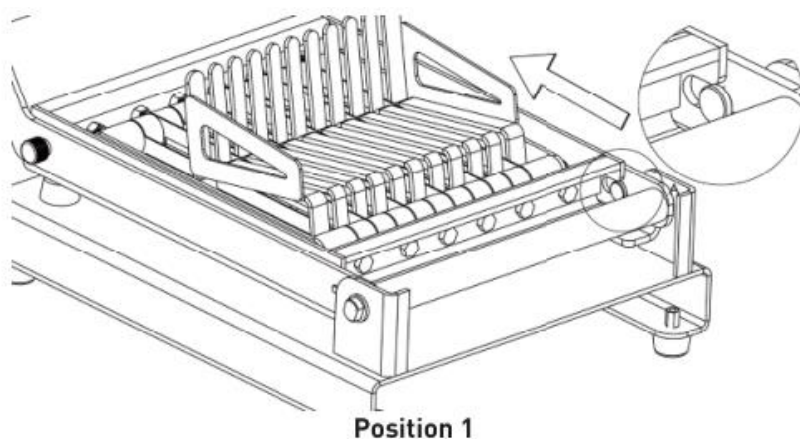


Position 1

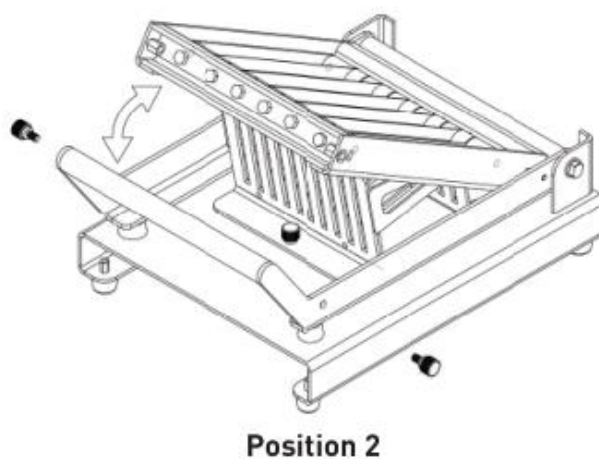


Position 2

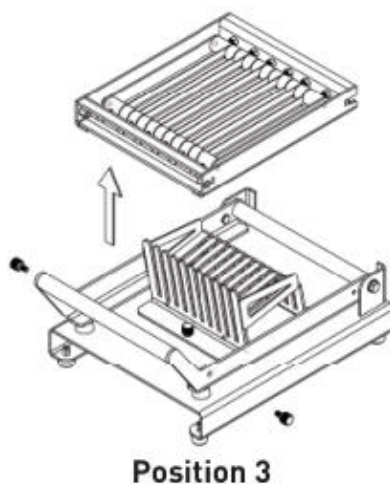
Tirez la cartouche de lames dans la direction de la flèche.



Déplacez la cartouche de lames vers la Position 2 dans la direction de la flèche.

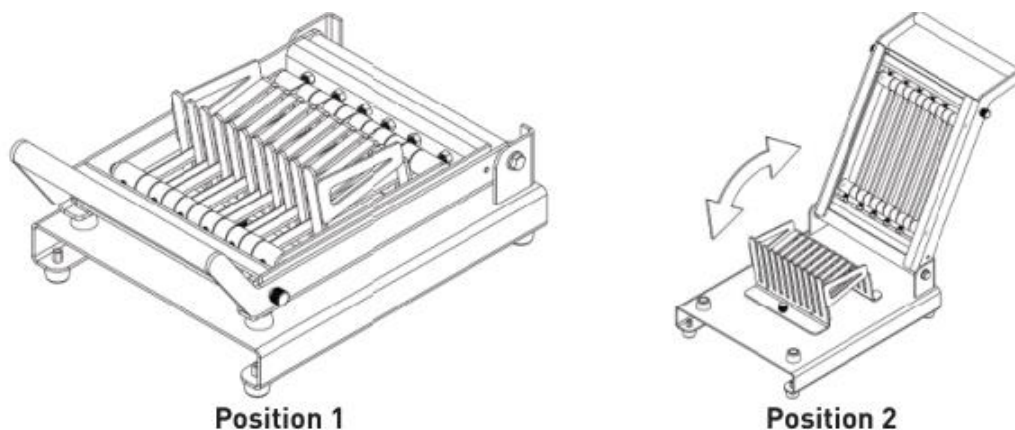


Déplacez la cartouche de lames vers la Position 3 dans la direction de la flèche, puis vous pouvez laver la cartouche retirée de la machine.

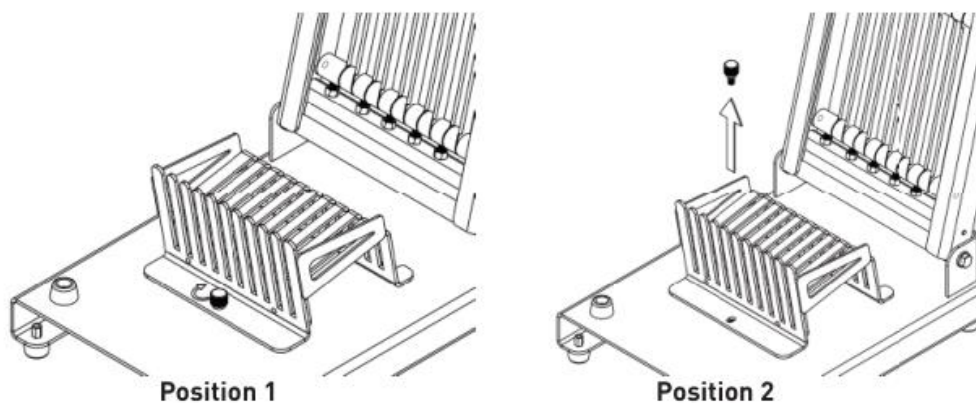


(Vous pouvez laver la lame et la plateforme de coupe au lave-vaisselle.)

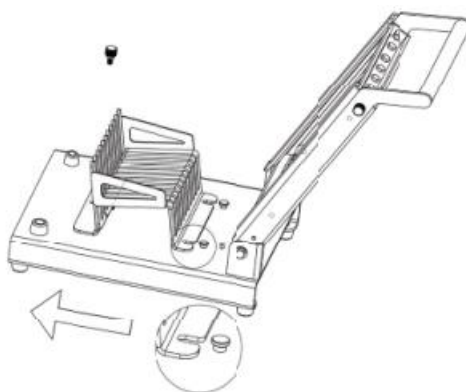
Déplacez le bras de la **Position 1** à la **Position 2** dans la direction de la flèche pour retirer la plateforme de coupe du coupe-ananas.



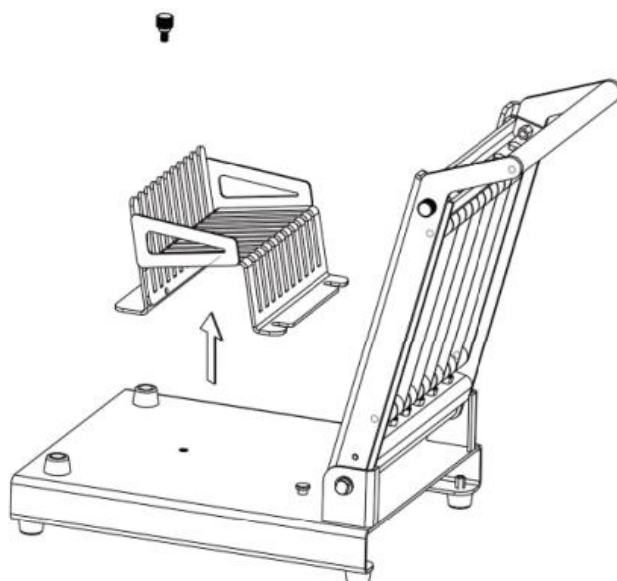
Tournez la **vis moletée** reliant la plateforme de coupe au corps de l'appareil dans le sens antihoraire avec la main et retirez-la.



Tournez la **plateforme de coupe** dans la direction de la flèche et séparez-la de l'axe.



- Soulevez la plateforme de coupe vers le haut dans la direction de la flèche, séparez-la de la machine et lavez-la.

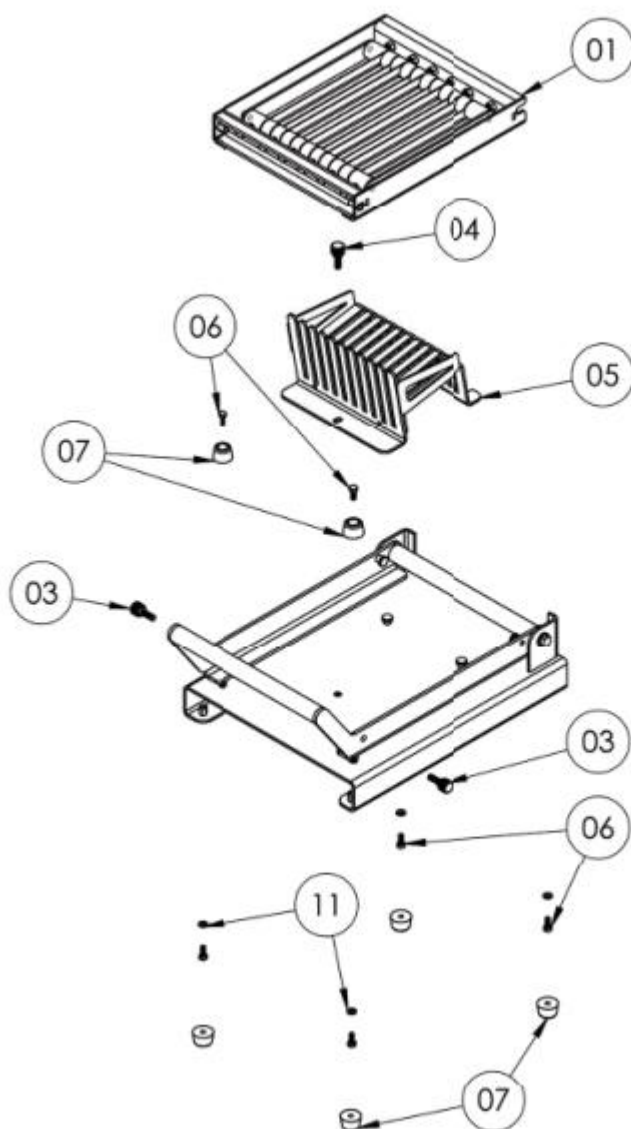


- Veillez à rincer le produit après le lavage à l'eau tiède.
N'utilisez pas d'eau chaude pour le lavage.
Les parties en plastique du produit (rondelles, pieds en caoutchouc) pourraient être endommagées.
Ne nettoyez pas le corps du produit au lave-vaisselle.
(Vous pouvez nettoyer la lame et la plateforme de coupe au lave-vaisselle.)

4.4 INFORMATIONS PRATIQUES ET UTILES

- Lors de la coupe, lever complètement le bras vers le haut puis l'abaisser d'un seul mouvement permet d'obtenir des tranches régulières et de qualité sans utiliser beaucoup de force.
- Veillez à ce que le sol sur lequel la machine est posée soit lisse et sec afin que les pieds antidérapants en caoutchouc adhèrent correctement.

5. VUE ECLATEE ET PIECES DETACHEES



Part No	Reference No	Nom de la pièce
01	76503	Cartouche de lames MAD (assemblée)
03	77154	Vis moletée M6x16
04	70673	Vis moletée M6x10
05	76501	Plateforme de coupe MAD (15 mm) (assemblée)
06	60335	Vis AA M5x12 (inox)
07	72061	Base en caoutchouc (grande)
11	60122	Rondelle M5 (inox)

6. DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Actions
L'ananas n'est pas correctement découpé.	La lame peut être déformée.	Contactez le fournisseur
	Les vis de serrage des lames sur la cartouche de lames peuvent être desserrées.	Contactez le fournisseur
Le produit bouge même lorsqu'il est placé sur une surface plane.	Les pieds en caoutchouc peuvent être déformés.	Contactez le fournisseur

CE