

3010



500308

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Date de création : 2022-02-02

Manuel d'utilisation original

Consignes de sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

- Utiliser l'appareil avec précaution, les lames des matrices sont très tranchantes, il existe un **risque de blessure!**
- Garder les mains et les doigts loin du mécanisme coupant !
- Mettre en marche l'appareil seulement s'il est correctement et complètement monté. Pour ce faire, suivre les consignes du chapitre « **Montage** ».
- Vérifier régulièrement les éléments mobiles de l'appareil. S'assurer qu'ils fonctionnent correctement, qu'ils ne se bloquent pas et par conséquent, qu'ils n'ont pas un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil. Avant de continuer l'utilisation, faire réparer les pièces endommagées et les remplacer.
- Avant de couper les frites, s'assurer que les pinces C sont correctement fixés aux boulons longs et courts et que la matrice est bien fixée au cadre de l'appareil.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Découpe de frites et de quartiers de pommes de terre.

Caractéristiques techniques

Nom:	Coupe-frites 3010
Numéro d'article :	500308
Matériau:	acier inoxydable
Matériau matrices/poinçons :	acier inoxydable
Nombre de matrices/poinçons :	4
Dimensions (L x P x H) en mm :	425 x 155 x 335
Poids en kg :	2,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

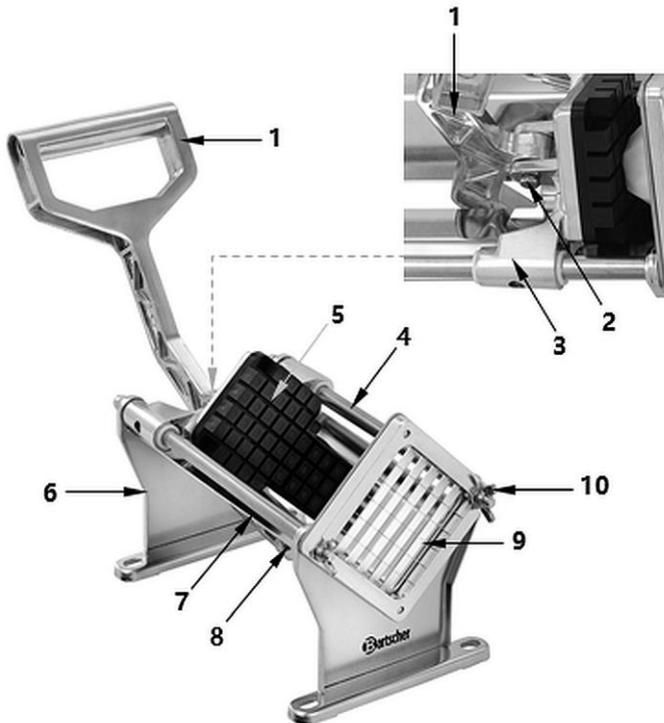
- Conçu pour :
 - un montage sur table
 - un montage mural
- Matrices/poinçons :
 - Frites 6 mm
 - Frites 9 mm
 - Frites 13 mm
 - Quartiers de pommes de terre

FR

Fonctionnement de l'appareil

Grâce au coupe-frites, les quartiers de pommes de terre et les frites en 3 épaisseurs, tout ça fait maison c'est possible.

Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|----------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Levier | 2. Boulon (long) avec pince C |
| 3. Cadre de service (cadre de guidage) | 4. Rail coulissant |
| 5. Poinçon | 6. Cadre |
| 7. Plaque de raccordement | 8. Boulon (court) avec pince C |
| 9. Matrice | 10. Écrou à ailette (2x) |

Équipement (compris)

Matrices/poinçons
Frites 6 mm

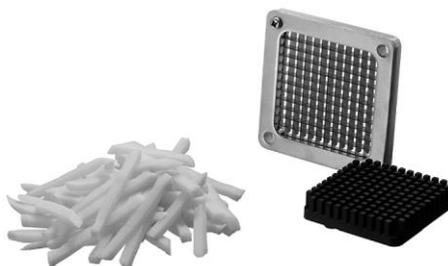


Fig. 2

Matrices/poinçons
Frites 9 mm



Fig. 3

Matrices/poinçons
Frites 13 mm



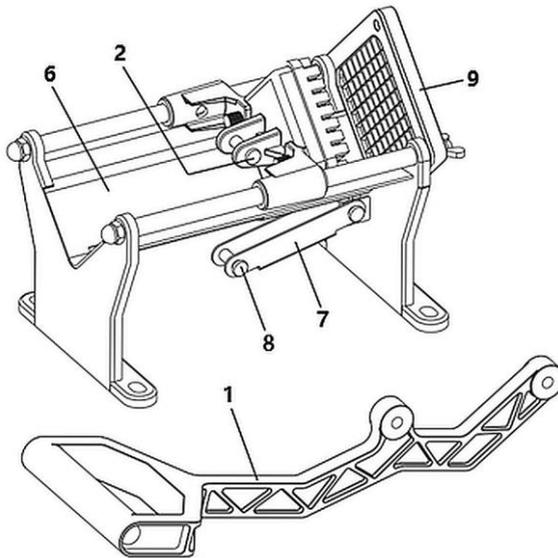
Fig. 4

Matrices/poinçons Quartiers de pommes de terre



Fig. 5

Montage



FR

Fig. 6

1. Retirer la pince C du long boulon (2) à l'arrière du bloc poussoir. Retirer la pince C du boulon court (8) qui se trouve sur l'extrémité libre de la plaque de raccordement (7).
2. Aligner l'orifice de montage central du support (1) sur les orifices du support de montage à l'arrière du bloc poussoir, insérer le long boulon et le sécuriser avec la pince C. Pour positionner la pince C sur le boulon, utiliser une pince à pointe fine et serrer jusqu'au bout pour maintenir le boulon sur place.

3. Aligner l'orifice inférieur du support sur les orifices de la plaque de raccordement (7) qui est déjà fixée à la partie inférieure du cadre. Insérer le boulon court (8) et le sécuriser avec la pince C. Pour positionner la pince C sur le boulon, utiliser une pince à pointe fine et serrer jusqu'au bout pour maintenir le boulon sur place.

Fixation à la table

Le coupe-frites peut être placé et fixé à la table, à l'aide de pieds en caoutchouc adaptés (**non fournis avec l'appareil !**)

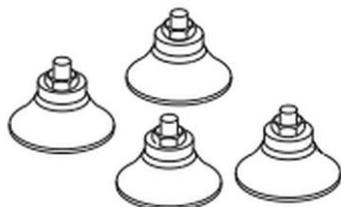


Fig. 7

1. Insérer les pieds en caoutchouc (à titre d'exemple indiqués sur la figure) dans les orifices du cadre, à l'aide d'écrous adaptés.
2. Ensuite, placer le coupe-frites à l'endroit souhaité et le presser vers le bas pour que les pieds en caoutchouc collent bien à la table.

FR

Montage mural

Un autre moyen de fixation assurant l'utilisation en toute sécurité du coupe-frites est le montage mural.

1. Avant de fixer le coupe-frites au mur, vérifier les propriétés du mur sur lequel il doit être fixé.

ATTENTION !

Ne pas monter le coupe-frites sur des murs en plaques de plâtre ni sur les panneaux.

Le montage sur une surface massive comme le béton ou la pierre garantit la fixation solide du coupe-frites.

INFORMATION !

L'équipement de fixation n'est pas compris dans la livraison.



Fig. 8

2. Utiliser 4 vis d'ancrage M8x60 avec des chevilles à expansion (fig. à gauche) pour le montage mural.

3. Appuyer le coupe-frites contre le mur et utiliser les orifices dans le cadre pour marquer les points de perçage à l'endroit souhaité.
4. Percer 4 trous aux endroits marqués.
5. Placer dans les orifices percés les 4 vis d'ancrage avec les chevilles à expansion.
6. Ensuite, insérer les vis d'ancrage avec les chevilles à expansion dans le mur à une profondeur qui permet d'accrocher le coupe-frites avec son cadre.
7. Accrocher le coupe-frites sur les vis d'ancrage. Placer des rondelles des deux côtés des orifices du cadre.
8. Ensuite, fixer les écrous sur les vis d'ancrage.

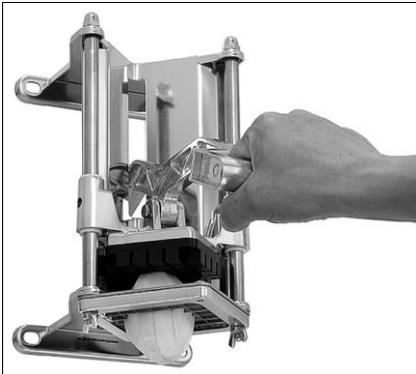


Fig. 9

9. Placer directement sous le coupe-frites un récipient assez grand pour que les frites coupées ou les autres produits puissent y tomber.
10. Tirer le levier vers le bas et couper les frites.

Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures causé par les lames tranchantes de la matrice !

Veiller à ce que les mains et les doigts ne se trouvent pas dans la zone de travail de la matrice.

1. Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et particulièrement, les éléments qui entrent en contact avec les aliments. Suivre les consignes indiquées dans le chapitre « **Nettoyage** ».

2. Laver et sécher les pommes de terre.

Vous pouvez les peler ou laisser la peau.

Vous pouvez aussi couper tout autre légume dur pour faire des frites.

L'appareil est conçu pour des légumes d'un diamètre allant jusqu'à 11 cm et d'une longueur jusqu'à 15 cm.

Si les pommes de terre ou les légumes sont trop grands, il est conseillé de les couper en plus petits morceaux, pour pouvoir les couper avec l'appareil.

FR

3. Placer sous la matrice un récipient adapté (p.ex. une bassine ou un seau) où les frites coupées vont tomber.
4. Placer sur la matrice les pommes de terre préparées (ou d'autres légumes), la surface à couper vers le bas.
5. Pour couper les pommes de terre, tirer rapidement et régulièrement la poignée vers la matrice / vers le bas.
6. Répéter l'opération jusqu'à ce que la quantité nécessaire de pommes de terre soit coupée.

Remplacement du poinçon/de la matrice

La matrice et le poinçon 9 mm sont montés par défaut sur le cadre de l'appareil. Si nécessaire, il est possible de les remplacer à tout moment par le poinçon/la matrice 6 mm ou 13 mm ou par le poinçon/la matrice pour les quartiers de pommes de terre.

Suivre les consignes ci-dessous pour effectuer le montage.

1. Matrice :

- enlever les 2 écrous à ailette de la matrice,
- enlever avec précaution la matrice,
- monter la matrice souhaitée,
- fixer la matrice choisie à l'aide des écrous à ailette retirés.

INFORMATION !

La version de la matrice à deux orifices permet sa fixation correcte sur le cadre de l'appareil.

2. Poinçon (noir) :

- avec la main ou un tournevis, dévisser les deux vis moletées à l'arrière de la plaque de raccordement,
- retirer le poinçon,
- fixer le poinçon qui correspond par sa taille à la matrice montée,
- à l'aide des vis moletées retirées, visser de nouveau le poinçon à la plaque de raccordement.

Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures causé par les lames tranchantes des matrices !

Faire très attention lors du remplacement des matrices.

Porter des gants de protection résistant aux coupures.

ATTENTION !

Les produits nettoyants abrasifs, à solvants, corrosifs ou alcalins peuvent endommager la surface des pièces, des piqûres de corrosion ou émousser les lames des matrices.

N'utiliser que des produits nettoyants doux.

1. Nettoyer soigneusement le coupe-frites après chaque utilisation.
2. Avant le nettoyage, retirer la matrice/le poinçon du cadre, en suivant les consignes du chapitre « **Remplacement du poinçon/de la matrice** ».
3. Retirer la poignée du cadre. Réaliser les opérations du chapitre « **Montage** » dans l'ordre inverse.
4. Laver les pièces retirées dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux et en utilisant une brosse à vaisselle souple en plastique.
5. Rincer soigneusement les pièces à l'eau claire.
6. Essuyer le le cadre de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.
7. Avant de monter de nouveau les éléments, essuyer soigneusement les surfaces et les éléments lavés à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas ou laisser sécher à l'air libre.
8. Avant d'entreposer l'appareil, appliquer un spray silicone ou un lubrifiant silicone autorisés pour les aliments sur toutes les parties en métal de l'appareil.