

CIAO CHIPS

COUPE POMMES DE TERRE

TP3

**MANUEL D'UTILISATION ET
ENTRETIEN**

TABLE DES MATIERES

1) RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	page 2
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	page 2
3) POSITIONNEMENT	page 2
4) UTILISATION ET POMMES DE TERRE CONSEILLÉES	page 3
Pommes de terre conseillées	page 3
Lame Ondulée (en option)	page 4
5) COMPTEUR	page 4
Programmation du paramètre	page 4
6) NETTOYAGE	page 4
7) DÉMOLITION	page 5
8) IMAGE	page 5
9) SCHÉMA ÉLECTRIQUE	page 6

RÉV.	DATE	PAGES MODIFIÉES
1	06/11/13	3
2	27/04/16	5
3	03/08/16	4

1) RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



Le présent manuel doit être attentivement consulté et soigneusement conservé de telle sorte qu'il soit toujours disponible près de l'appareil dans le cas où l'utilisateur aurait besoin de le consulter.

Les instructions doivent être scrupuleusement respectées.

Avant de brancher la fiche, s'assurer que la prise de courant est conforme aux normes en vigueur, qu'elle est protégée par un disjoncteur et s'assurer également qu'elle est correctement reliée à la terre, que le voltage et la fréquence disponibles correspondent à ceux indiqués sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil en proximité d'eau ou de fourneaux. Ne pas laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.

En cas de mauvais fonctionnement, ne pas effectuer de réparations provisoires.

S'adresser au vendeur ou à un technicien qualifié. Ne pas modifier l'appareil.

La garantie fournie par le fabricant est invalidée en cas de modification de l'appareil ou de changements de pièces effectués à l'aide de pièces détachées non d'origine.

L'appareil objet du présent manuel est exclusivement conçu pour un usage professionnel à confier à un personnel formé à cet effet. En particulier, son utilisation ne doit en aucun cas être confiée à des enfants ni à des personnes souffrant de déficits psychiques ou physiques.

Ne pas utiliser l'appareil en portant bracelets ou avec des cheveux longs non noués.

Maintenir l'appareil et ses accessoires hors de la portée des enfants.

Lors du nettoyage, veiller à ne pas toucher la lame par inadvertance.

Veiller à ce que les opérateurs qui doivent utiliser l'appareil soient formés à cet effet.

EUROCHEF décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ou d'utilisation impropre de l'appareil pouvant provoquer des dommages matériels et/ou physiques.

En cas d'inutilisation prolongée, débrancher la fiche d'alimentation.

2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

- construction en acier INOX
- tension primaire : 220 – 240 V ca 50-60 Hz
- tension secondaire : 24 V cc
- dimensions hors tout : largeur 31 cm, profondeur 38 cm, hauteur 99 cm.
- poids : 14 kg

3) POSITIONNEMENT

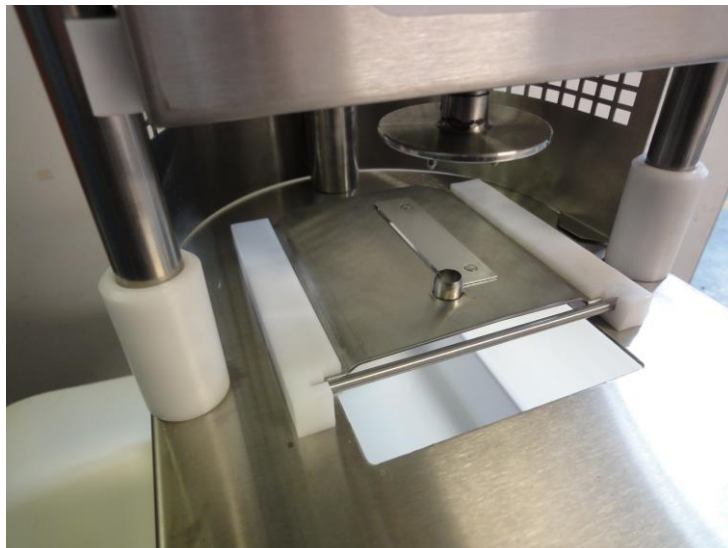
Placer l'appareil sur une surface stable, propre et exempte de graisse, à l'abri des intempéries.

Maintenir un espace suffisant autour de l'appareil pour garantir la sécurité nécessaire durant l'utilisation.

Brancher l'alimentateur à une prise de courant de 230V.

4) UTILISATION

Mettre en place la lame dans les gorges prévues à cet effet et la pousser jusqu'en butée.
Utiliser des gants de protection : danger de coupure !



Attention : les gants en latex ne mettent pas à l'abri des coupures !
Ne pas saisir la lame par la partie coupante. Veiller à ne pas faire glisser les doigts.
Mettre en place la tige d'arrêt de la lame.



Couper éventuellement la partie supérieure de la pomme de terre si elle trop pointue de telle sorte que les pointes du disque rotatif puissent la bloquer.

Placer fermement une pomme de terre sur le support de la lame (centre de la coupe) et placer dessous le plateau de récupération du produit.

Saisir la poignée du levier de la main droite et, de la main gauche, débloquer le crochet de sécurité que le levier soutient en haut. À cet effet, il est nécessaire de soulever légèrement le levier.

Une fois que le crochet est débloqué, abaisser le levier jusqu'à ce que les pointes du disque rotatif pénètrent dans la pomme de terre. Appuyer sur le bouton du levier et le maintenir enfoncé.

Abaisser doucement le levier sans exercer de pression excessive.

La pomme de terre est coupée en spirale jusqu'à ce que la descente s'arrête en fin de course.

Relâcher le bouton. Soulever le levier jusqu'à ce que le crochet de sécurité le bloque à nouveau en haut.

Retirer le résidu de pomme de terre. Si celui-ci se trouve sur la lame, faire attention à ne pas se couper.

Pommes de terre conseillées pour produire les CIAO CHIPS

Pour obtenir un bon résultat il est **indispensable que les pommes de terre soient d'une variété appropriée pour les pommes chips sèches. Les pommes chips doivent devenir croquantes en restant claires.**

REMARQUE : Les pommes de terre fraîches sont un produit naturel dont les caractéristiques changent en fonction de la saison et des conditions de conservation.

Parmi les pommes de terre appropriées voici les variétés :

AGRIA
CHALLENGER
MIRANDA
LADY CLAIRE
ARTEMISIA
CARRERA
BINTJE
KRONE
FONTANE

Lame Ondulée (en option)

Conseils pour l'utilisation de la lame ondulée :

- Pour éviter que la pomme de terre ne se brise et pour garantir une meilleure coupe, appuyer sur le levier avec un peu plus de force que lors de l'utilisation de la lame lisse.
- Utiliser des pommes de terre de moyennes/petites dimensions (diamètre maximum 6/7 cm). Avec des pommes de terre trop grosses, la puissance du moteur peut ne pas être suffisante pour la coupe ondulée.
- Utiliser des pommes de terre de qualité Agria, ou de toute façon des qualités conseillées dans la liste de pommes de terre appropriées, reportées dans le paragraphe "Pommes de terre conseillées" à la page 3/4 de ce manuel.
- Il est recommandé de conserver les pommes de terre à l'abri de la lumière dans un lieu frais et sec pour garantir un rendu optimal.

5) COMPTEUR (OPTION)

Le coupe-patate peut être doté d'un compteur.

L'instrument visualise la quantité de produit coupé (en kg) ou le nombre de cycle.

Il est possible de passer une visualisation à l'autre en appuyant sur la touche « entrer ».

Les valeurs indiquées ne peuvent pas être remises à zéro par l'utilisateur.

Programmation du paramètre

Le paramètre modifiable par l'utilisateur est le paramètre P0, le coefficient de conversion, qui indique la quantité de produit coupé en fonction du temps de fonctionnement de l'appareil.

La valeur par défaut est 22,8 g/s. Dans le cas où seraient toujours utilisées des pommes de terre de petit calibre, il est recommandé de régler une valeur inférieure. Inversement, dans le cas de pommes de terre de gros calibre, régler une valeur supérieure.

Pour accéder à la programmation, il suffit de maintenir enfoncée pendant plus de 3 secondes la touche « entrer » à l'allumage.

Pour modifier la valeur, il suffit d'appuyer sur la touche ↑ pour augmenter la valeur ou sur ↓ pour l'abaisser. L'indication clignotante de la seule valeur (sans qu'elle ne s'alterne avec la visualisation de la valeur du paramètre P0) signifie que la valeur du paramètre a été modifiée. La mémorisation de la nouvelle valeur est obtenue en appuyant sur la touche « entrer ».

Pour quitter la programmation des paramètres, maintenir enfoncée la touche « enter » pendant plus de 3 secondes ou attendre 1 minute de telle sorte que l'appareil quitter automatiquement la programmation.

6) NETTOYAGE

NE PAS LAVER AVEC UN JET D'EAU. Dans tous les cas, débrancher l'alimentation avant d'effectuer le nettoyage.

Utiliser une éponge humidifiée éventuellement imbibée d'un produit vaisselle.

Veiller à toujours rincer avec une éponge humide en veillant à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur.

VEILLER à ne pas toucher le fil de la lame !

Pour son nettoyage, la lame doit être démontée en retirant la tige de blocage et en la poussant vers l'avant, en faisant pression sur le porte-lame.

Il est recommandé de laver la lame au lave-vaisselle dans frotter dessus manuellement.

7) DÉMOLITION



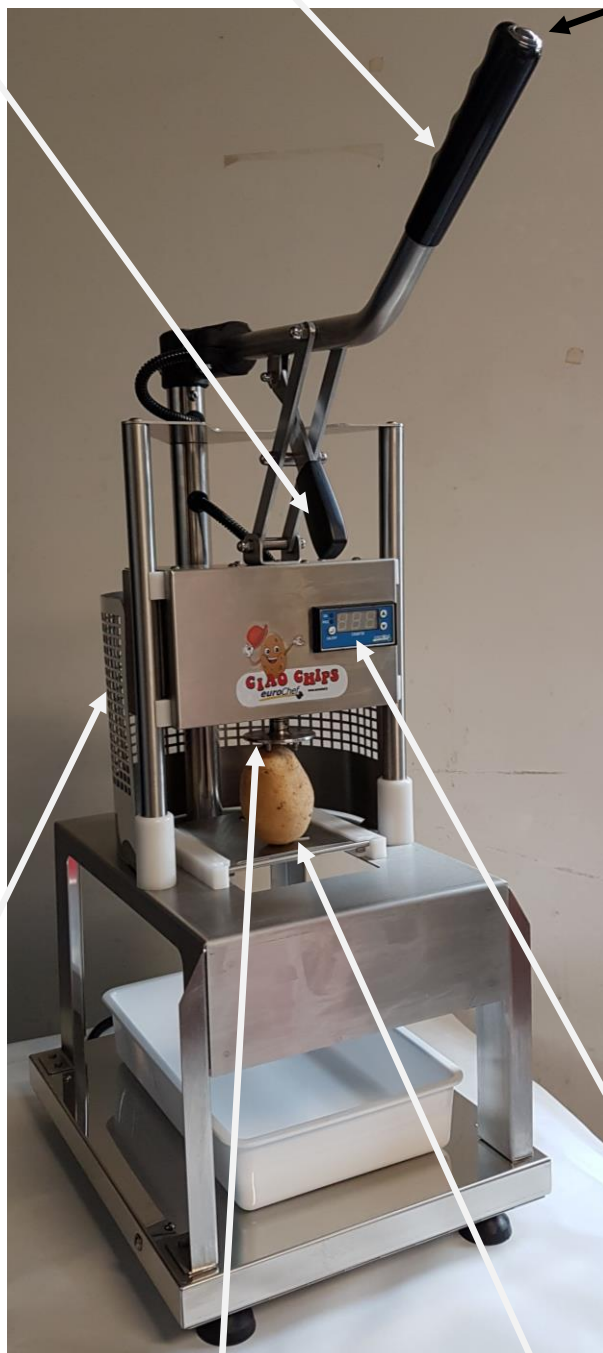
Comme tout appareil électrique, au terme de sa durée de vie, le coupe-patate doit être rendu inutilisable en coupant le câble d'alimentation et il doit être remis à une décharge agréée pour son élimination et/ou le recyclage de ses composants dans le respect des directives RAEE.

8) IMAGE

CROCHET DE SÉCURITÉ

LEVIER

BOUTON D'ACTIVATION MOTEUR



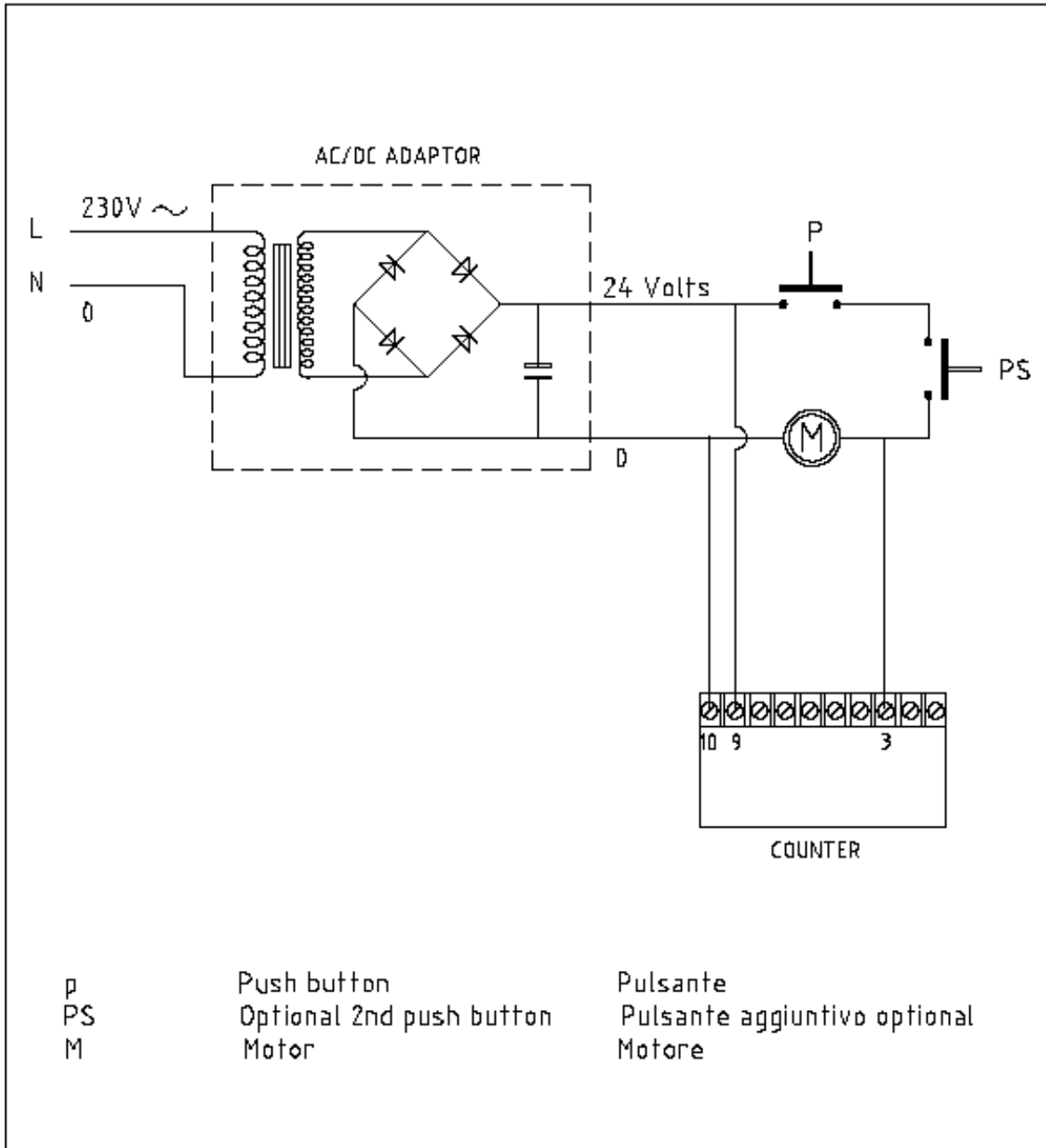
GRILLE DE PROTECTION AMOVIBLE

DISQUE ROTATION POMME DE TERRE


LAME

COMPTEUR

9) SCHÉMA ÉLECTRIQUE



p	Push button	Pulsante
PS	Optional 2nd push button	Pulsante aggiuntivo optional
M	Motor	Motore

DATA	02/09/13	MODIFICHE				TOLLERANZE GENERALI:		
FIRMA						UNI 5307		
VISTO			N.	DESCRIZIONE	DATA	FIRMA	GRADO: MEDIO	
SOSTITUISCE LI		SOSTITUITO DA:		MATERIALE		FINITURA		
 <p>PROPRIETA' RISERVATA A TERMINE DI LEGGE DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA</p>			DENOMINAZIONE			SCALA: 1:1		
			WIRING DIAGRAM					N° PEZZI: 1
			SCHEMA ELETTRICO			TP3		CODICE: 5.045