



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

NOTICE D'UTILISATION DU COUPE TOMATES / AGRUMES SECTIONS INOX

Réf CAX



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Merci de lire ce mode d'emploi avant toute utilisation
afin d'obtenir un fonctionnement correct et en toute sécurité.



**ATTENTION CET APPAREIL EST EQUIPÉ DE LAMES.
NE PAS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, IL EST RECOMMANDÉ DE
LAVER L'APPAREIL À L'EAU CHAUDE.**

UTILISATION



**AVANT ET PENDANT CHAQUE UTILISATION, VERIFIER LE BON ETAT
DE L'APPAREIL. TOUS LES ELEMENTS DEFECTUEUX DOIVENT ETRE
IMPERATIVEMENT ET IMMEDIATEMENT REMPLACES AVEC DES
PIECES D'ORIGINE PAR UN PERSONNEL HABILITE.**

- 1) Positionner un bac 1/2 gastro sous l'appareil.
- 2) Positionner le fruit préalablement équeuté (tomate) ou ébouté (orange, citron...) sur les lames.



**ATTENTION AU COUTEAU
TRES TRANCHANT.**

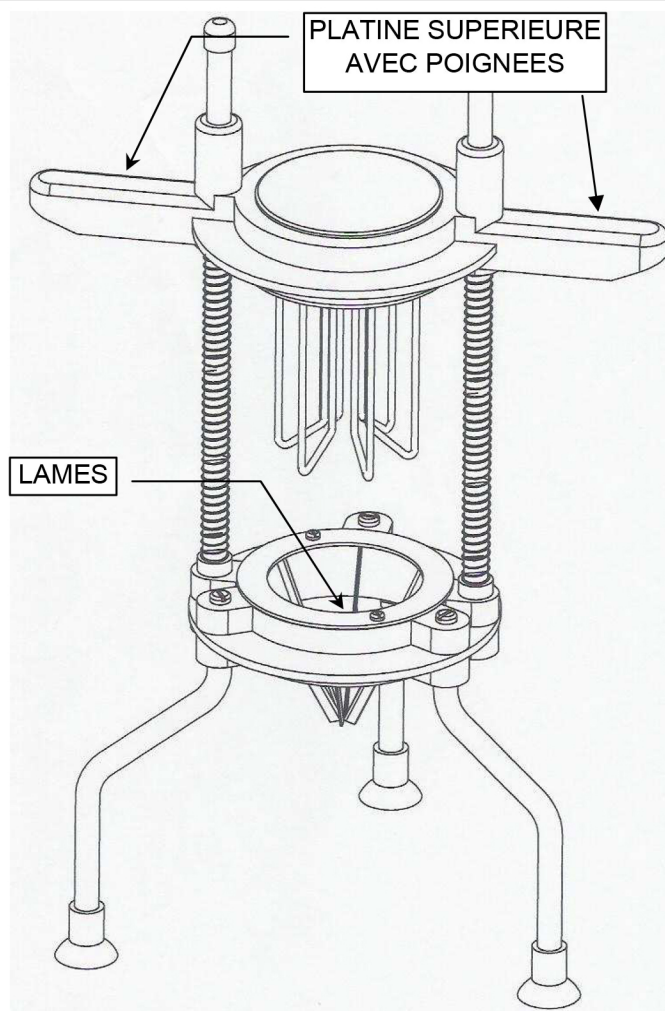
**NE PAS INTRODUIRE LA MAIN ENTRE
LE POUSSOIR ET LE COUTEAU
PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL**



- 3) Appuyer fermement et prestement sur les poignées de la platine supérieure (poussoir) à l'aide des deux mains jusqu'à venir en butée (compression totale des ressorts). **Maintenir les deux mains sur les deux poignées pendant toute la durée de l'opération.**
- 4) Le fruit tombe dans le bac sous l'appareil.
- 5) Maintenir la platine supérieure lors de sa remontée (assurée par les ressorts) pour éviter une remontée trop brutale.
- 6) Pour la coupe des agrumes, il est parfois nécessaire de nettoyer avec précaution l'accumulation de fibres à la jonction des lames.

ENTRETIEN - NETTOYAGE

L'appareil peut être nettoyé sans démontage préalable, néanmoins il peut se démonter pour un nettoyage complet. L'entretien doit être fait après chaque service. L'appareil peut être lavé avec une douchette et / ou être mis en lave vaisselle.



Marque NF Hygiène Alimentaire délivrée par AFAQ AFNOR CERTIFICATION - 11 rue Francis de Pressensé 93571 La Plaine Saint Denis Cedex. Cette marque certifie la conformité au Règlement de Certification de la marque NF031. Caractéristiques certifiées : aptitude au nettoyage.

Toute modification apportée au matériel lui fait perdre le bénéfice du droit d'usage de la marque NF Hygiène Alimentaire lorsqu'elle conduit à une diminution des performances de nettoyage.