



LOUIS TELLIER

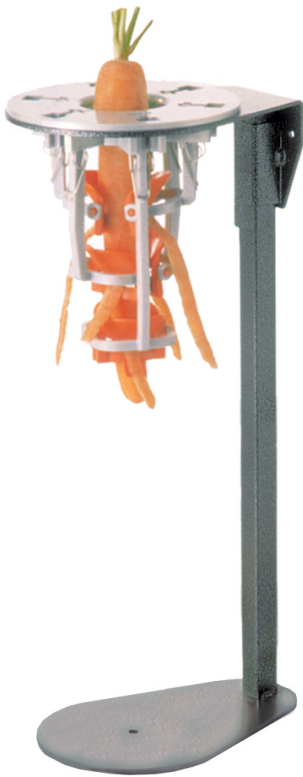
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

NOTICE D'UTILISATION / éplucheurs légumes

USER'S INSTRUCTION / vegetable peelers

INSTRUCCIONNES DE USO / pelador

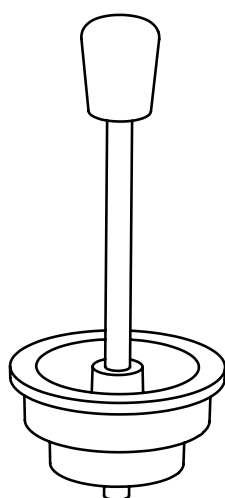
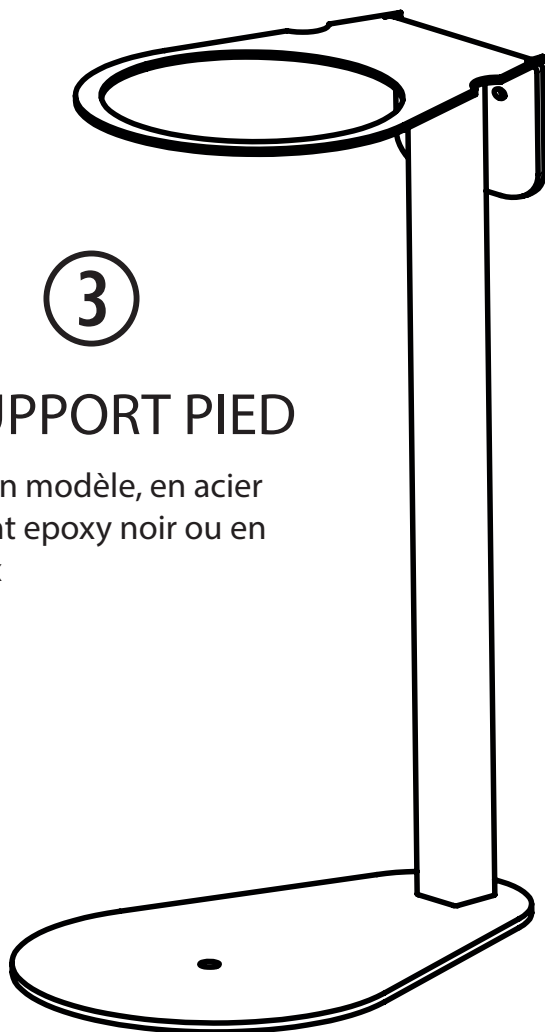
EP / EPX



③

SUPPORT PIED

selon modèle, en acier
peint epoxy noir ou en
inox



②

POUSSOIR

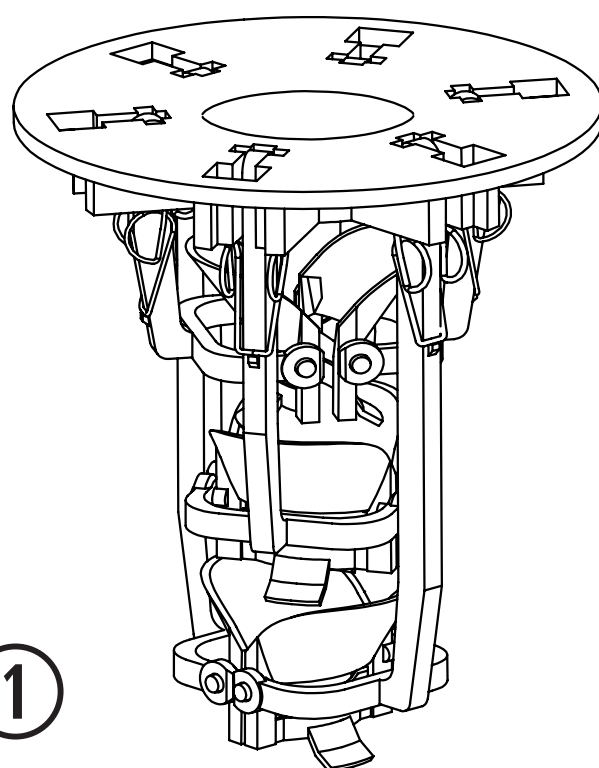
livré uniquement pour
les modèles carottes

①

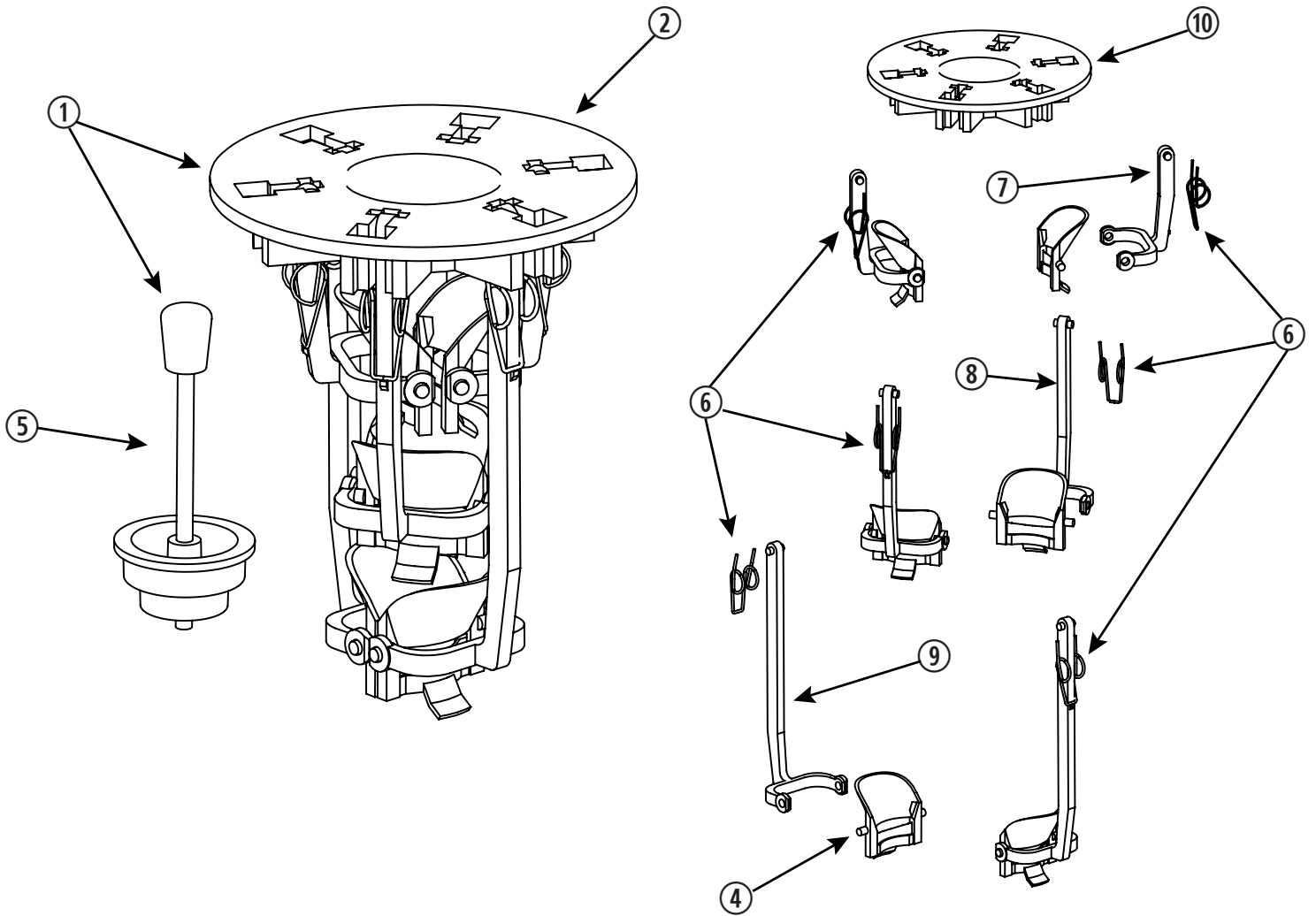
TETE D'EPLUCHAGE

concombre (couteaux verts)
carotte (petits couteaux oranges)
grosse carotte (couteaux oranges)

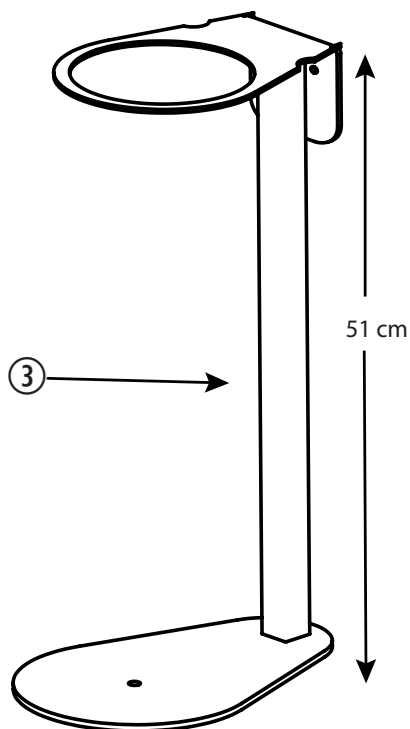
Quelle que soit la version (concombre,
carottes ou grosses carottes) la tête
d'épluchage se positionne sur le support
ped epoxy noir ou support pied inox



VUE ECLATEE



Support pied



No. ARTICLE	REFERENCE PIECE	DESCRIPTION
1	E0010.	TETE COMPLETE + POUSSOIR / CAROTTES
	E0011.	TETE COMPLETE + POUSSOIR / GROSSES CAROTTES
2	E0012.	TETE COMPLETE / CONCOMBRES
3	E0015	PIED EPOXY
	EX0015	PIED INOX
4	N5121	COUPEAU CAROTTE - JEU DE 6
	N5122	COUPEAU CONCOMBRE - JEU DE 6
	N5127	COUPEAU GROSSE CAROTTE - JEU DE 6
5	E0016.	POUSSOIR CAROTTE / GROSSE CAROTTE
6	N5124	JEU DE 6 RESSORTS
7	N5140	SUPPORT COURT X 2 - GROSSES CAROTTES / CONCOMBRES
	N5130	SUPPORT COURT X 2 - CAROTTES
8	N5141	SUPPORT MOYEN X 2 - GROSSES CAROTTES / CONCOMBRES
	N5131	SUPPORT MOYEN X 2 - CAROTTES
9	N5142	SUPPORT LONG X 2 - GROSSES CAROTTES / CONCOMBRES
	N5132	SUPPORT LONG X 2 - CAROTTES
10	E0017	PLATINE CAROTTE
	E0018	PLATINE GROSSE CAROTTE / CONCOMBRE



Avant et pendant chaque utilisation, vérifier le bon état de l'éplucheur. Les éléments défectueux doivent être remplacés immédiatement avec des pièces d'origine.

Ne pas laisser l'éplucheur à portée des enfants.
Utiliser l'éplucheur sur une surface plane et stable
Veiller à travailler dans un espace dégagé.

L'éplucheur n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION : LAMES TRANCHANTES

INSTALLATION

L'espace de travail doit être dégagé pour que l'opérateur ait toute liberté dans ses mouvements

Le pied doit être positionné sur une surface plane et stable.

Il peut y être fixé à l'aide du trou positionné au centre de la base du pied

La tête d'épluchage ① se positionne sur le support dans le logement prévu à cet effet

UTILISATION

EPLUCHER LES CONCOMBRES :

Insérer par le haut le concombre à éplucher dans la tête d'épluchage.
Pousser le concombre vers le bas puis le dégager en tirant sur l'extrémité inférieure dès qu'il est possible de l'attraper.

**NE JAMAIS ENGAGER LA MAIN DANS LA TÊTE D'EPLUCHAGE
RISQUE DE COUPURES GRAVES**

EPLUCHER LES CAROTTES (petites ou grosses) :

Insérer par le haut la carotte à éplucher dans la tête d'épluchage.
Pousser la carotte vers le bas puis la dégager de la tête d'épluchage en engageant la carotte suivante.

Dégager la dernière carotte de la tête d'épluchage en utilisant le poussoir

**NE JAMAIS ENGAGER LA MAIN DANS LA TÊTE D'EPLUCHAGE
RISQUE DE COUPURES GRAVES**

ENTRETIEN

La tête d'épluchage doit être nettoyée après chaque utilisation.

Le nettoyage peut se faire à la main à l'aide d'une brosse avec de l'eau chaude et un produit lessiviel neutre.

Il est aussi possible de mettre la tête d'épluchage au lave-vaisselle.

Le support, quand il n'est pas fixe à poste, peut être nettoyé :

A la main à l'aide d'une brosse avec de l'eau chaude et un produit lessiviel neutre ou au lave-vaisselle (pour les modèles en inox)

Uniquement à la main, à l'aide d'une brosse avec de l'eau chaude et un produit lessiviel neutre (pour les modèles en acier peint epoxy)

CONSEILS PRATIQUES

VEILLER A CE QUE LE POSTE DE TRAVAIL SOIT ADAPTE AUX UTILISATEURS (notamment la hauteur pour éviter toute fatigue ou geste «contre nature» pouvant entraîner des troubles musculaires)

POUR LES CONCOMBRES :

Lorsque le concombre n'est pas systématiquement et complètement épluché (ex : une bande de peau reste), le jus du concombre fige sur les lames.

Lorsque le concombre ne s'insère pas naturellement dans la tête d'épluchage («blocage» ressenti), un couteau est probablement mal positionné. Le jus du concombre ayant figé les pivots.

Ne pas forcer sous peine de casse du couteau.

IL EST NECESSAIRE DE RINCER SOUS L'EAU CHAUDE LA TETE D'EPLUCHAGE

POUR LES CAROTTES :

Couper la carotte à chaque extrémité (pour créer un plat)

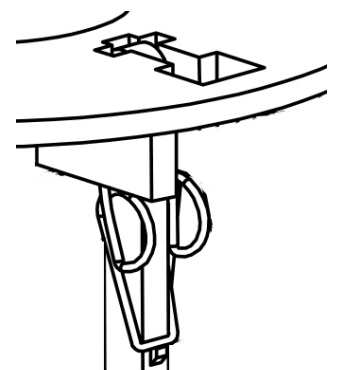
La carotte suivante pousse celle en cours d'épluchage plus facilement (plat sur plat). Pour la dernière carotte, utiliser le poussoir.

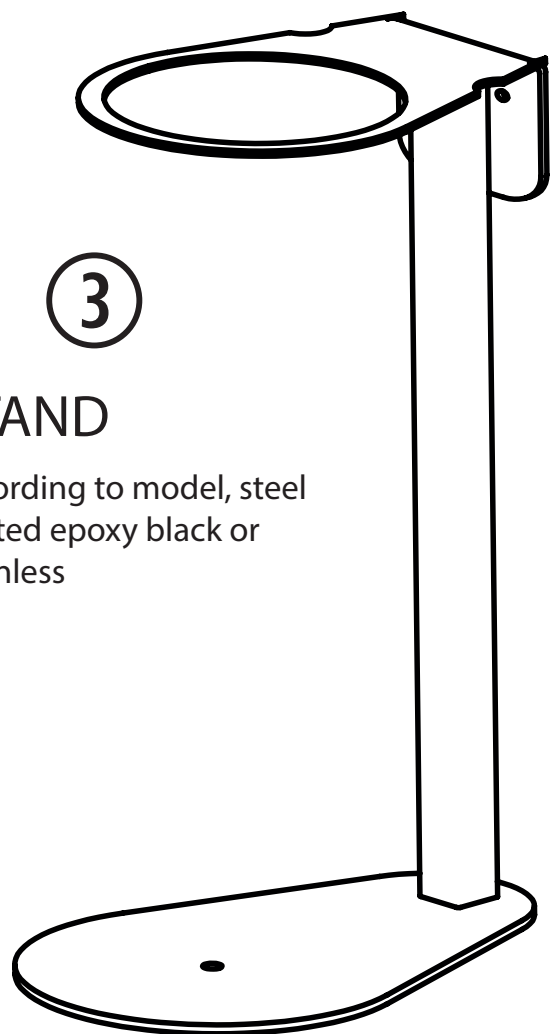
Lorsque la carotte «bloque» (un couteau est probablement mal positionné), ne pas forcer sous peine de casse du couteau. Le remettre en place en prenant soin de veiller à ne pas se blesser sur le tranchant de la lame.

CHANGEMENT DES SUPPORTS ⑦ ⑧ ⑨ ET DES RESSORTS ⑥ :

Pour assurer une pression identique sur le légume, les ressorts n'ont pas tous le même diamètre de fil. Le plus gros diamètre correspond au support le plus long etc... Aussi, les trous pour les ressorts sur la platine ⑩ ont des diamètres différents correspondant à chaque ressort.

Veiller à positionner les ressorts dans les trous ayant le diamètre adapté (sinon risque de perte ou de non fonctionnement) et de faire correspondre le support prévu. Attention au sens des ressorts; ne pas oublier de les bloquer sur le support à l'aide de l'ergot (voir dessin).

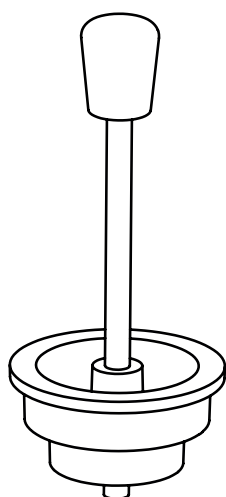




③

STAND

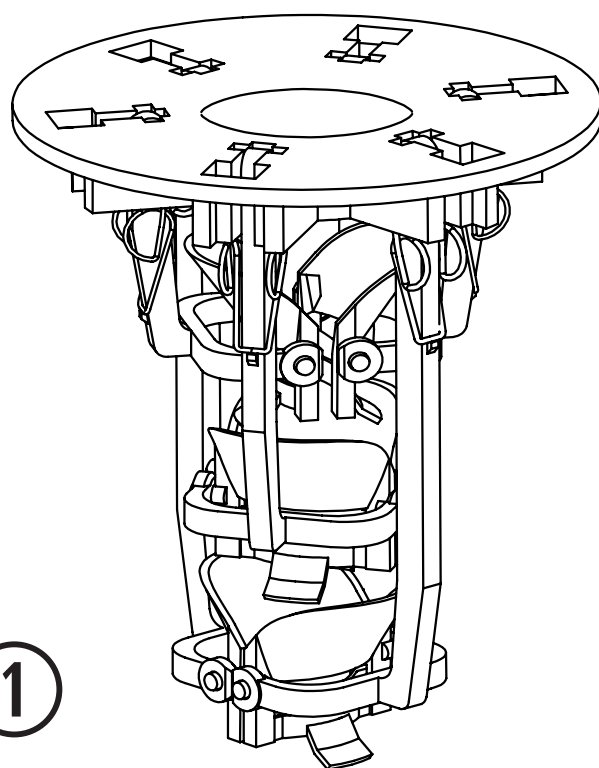
according to model, steel coated epoxy black or stainless



②

PUSHER

delivered only for the models of carrots



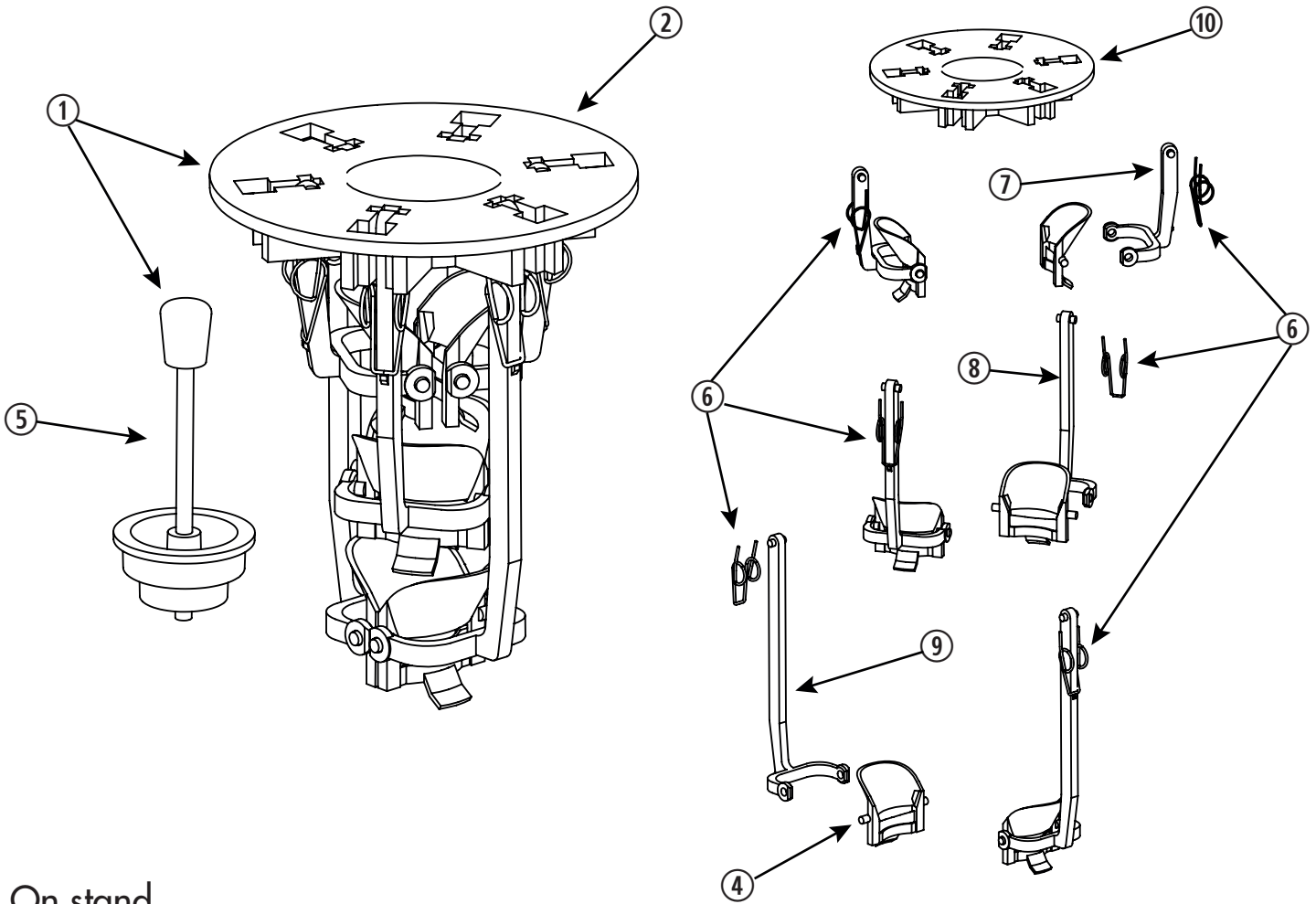
①

PEELING HEAD

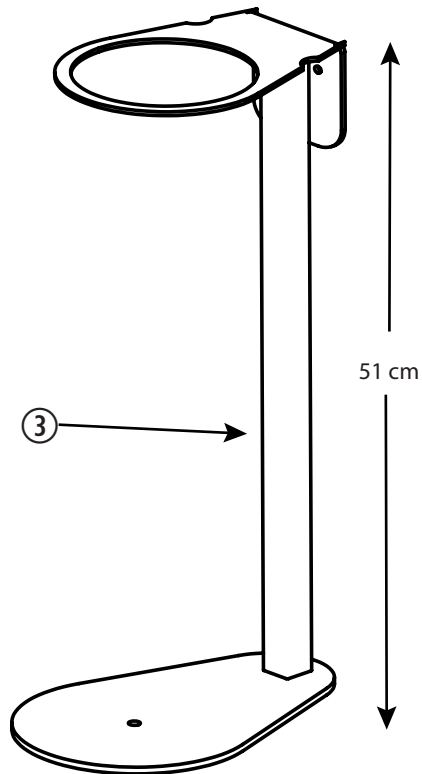
cucumber (green knives)
carrot (small orange knives)
big carrot (orange knives)

Whatever the model (cucumber, carrots or large carrots) peeling head is positioned on the support epoxy black foot or stainless steel foot support

EXPLODED VIEW



On stand



No.	REFERENCE PIECE	DESCRIPTION
1	E0010.	CARROT PEELING HEAD ACCESSORY + PUSHER
	E0011.	BIG CARROT PEELING HEAD ACCESSORY + PUSHER
2	E0012.	CUCUMBER PEELING HEAD ACCESSORY
3	E0015	EPOXY STAND
	EX0015	STAINLESS STEEL STAND
4	N5121	CARROT BLADE - SET OF 6
	N5122	CUCUMBER BLADE - SET OF 6
	N5127	BIG CARROT BLADE - SET OF 6
5	E0016.	PUSHER / CARROT - BIG CARROT
6	N5124	SET OF 6 SPRINGS
7	N5140	SHORT BLADE SUPPORT X 2 - BIG CARROT / CUCUMBER
	N5130	SHORT BLADE SUPPORT X 2 - CARROT
8	N5141	MID BLADE SUPPORT X 2 - BIG CARROT / CUCUMBER
	N5131	MID BLADE SUPPORT X 2 - CARROT
9	N5142	LONG BLADE SUPPORT X 2 - BIG CARROT / CUCUMBER
	N5132	LONG BLADE SUPPORT X 2 - CARROT
10	E0017	CARROT PLASTIC RING
	E0018	BIG CARROT - CUCUMBER PLASTIC RING



Before and during each use, check the correct condition of the peeler. Defective parts must be replaced immediately with original parts.

Do not leave the peeler within reach of children.
Use the peeler on a flat and stable surface
Ensure that you work in an open space.

The peeler is not intended for use by persons (including children) whose abilities are reduced, or persons with no experience or knowledge unless they have been able to benefit through a person responsible for their safety, supervision or prior instructions for use of the apparatus.

ATTENTION : SHARP BLADES

INSTALLATION

The working space must be clear so that the operator has complete freedom in its movements

The stand should be placed on a flat and stable surface.
It can be attached using the hole positioned in the center of the stand base

The peeling head ① is placed on the support in the location provided for this purpose

UTILISATION

PEELING CUCUMBERS :

Insert the cucumber to be peeled from above into the peeling head. Push the cucumber down and then pull it out by pulling on the end lower as soon as it is possible to catch it.

NEVER PUT YOUR HAND IN THE PEELING HEAD
RISK OF SEVERE CUTS

PEELING CARROTS (small or large):

Insert the carrot to be peeled into the peeling head from above. Push the carrot down and then remove it from the peeling head by engaging the following carrot.

Remove the last carrot from the peeling head using the pusher
NEVER PUT YOUR HAND IN THE PEELING HEAD
RISK OF SEVERE CUTS

MAINTENANCE

The peeling head must be cleaned after each use.

Cleaning can be done by hand using a brush with warm water and a neutral laundry product.

The peeling head can also be put in the dishwasher.

The support, when it is not fixed to post, can be cleaned:

By hand with a brush with hot water and a neutral detergent or dishwasher safe (for stainless steel models)

Only by hand, using a brush with hot water and a detergent neutral (for epoxy coated steel models)

PRACTICAL TIPS

ENSURING THAT THE WORKPLACE IS USER-FRIENDLY

(especially height to avoid any fatigue or «unnatural» gesture that may cause muscle disorders)

FOR CUCUMBERS :

When the cucumber is not systematically and completely peeled (ex: a strip skin remains), the cucumber juice freezes on the blades.

When the cucumber does not naturally fit into the skim head ("blocking" felt), a knife is probably mispositioned. The cucumber juice having frozen the pivots. Do not force under the risk of breaking the knife.

THE PEELING HEAD MUST BE RINSED UNDER HOT WATER

FOR CARROTS :

Cut the carrot at each end (to create a flat area)

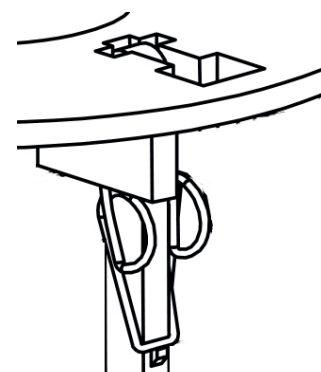
The next carrot pushes the one in process of peeling more easily (flat on flat). For the last carrot, use the pusher.

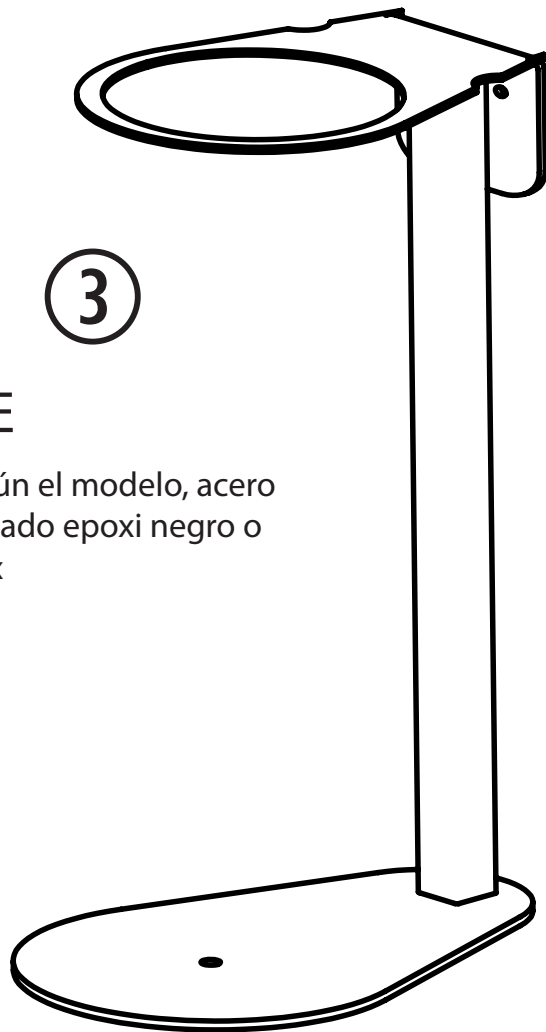
When the carrot «blocks» (a knife is probably mispositioned), do not force under the risk of breaking the knife. Put it back in place, taking care not to be injured on the edge of the blade.

HOLDER KNIFE ⑦ ⑧ ⑨ AND SPRINGS ⑥ REPLACEMENT :

To ensure the same pressure on the vegetable, the springs do not all have the same wire diameter. The largest diameter corresponds to the longest support etc... Also, the holes for springs on the plate ⑩ have different diameters corresponding to each spring.

Make sure to position the springs in the holes with the appropriate diameter (otherwise risk of loss or non-functioning). Make sure springs and supports are placed accordingly. Pay attention to place the springs in the right way; do not forget to block them on the support (see drawing).

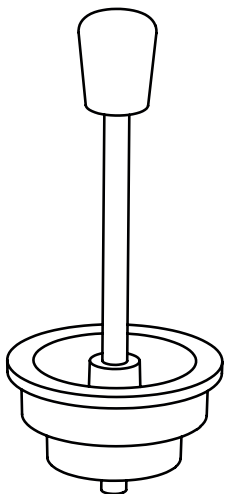




3

PIE

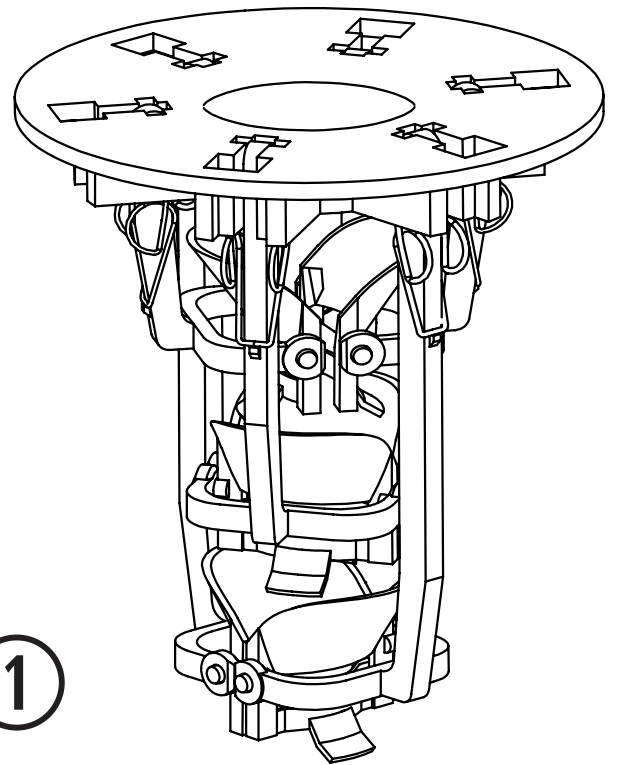
según el modelo, acero
pintado epoxi negro o
inox



2

PULSADOR

se suministra únicamente para
los modelos de zanahorias



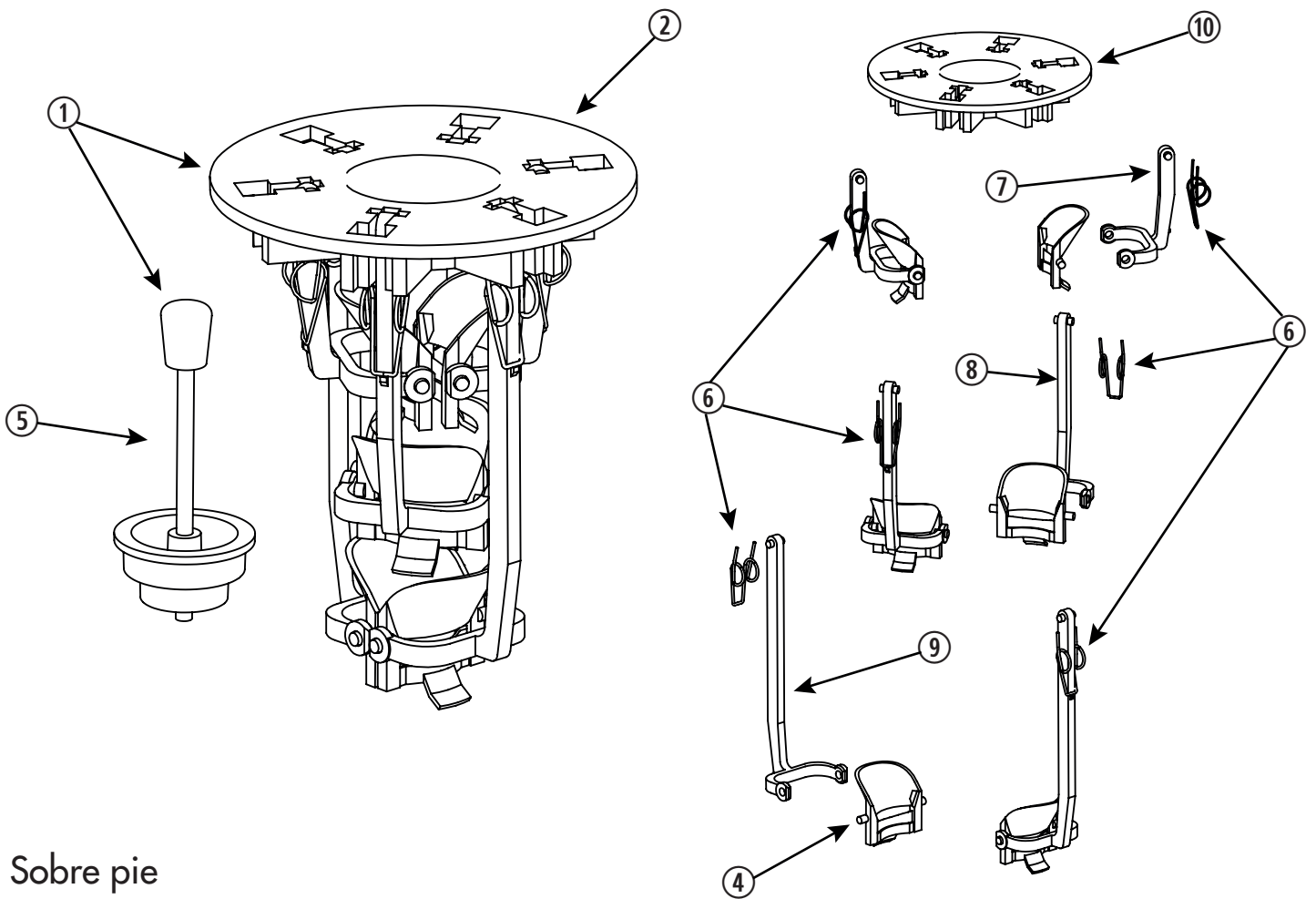
1

CABEZA DE PELADO

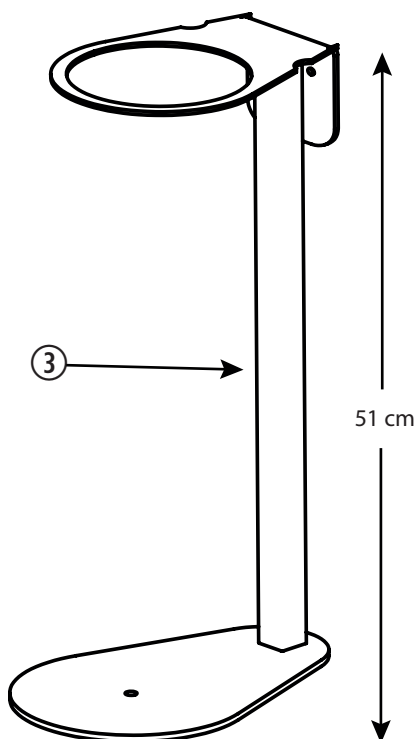
pepino (cuchillos verdes)
zanahoria (pequeños cuchillos naranjas)
zanahoria grande (cuchillos naranjas)

Cualquiera que sea la versión (pepino,
zanahorias o zanahorias grandes) la cabeza
de pelado se coloca en el soporte
pie epoxi negro o soporte pie inox

DESPIECE



Sobre pie



No.	CÓDIGO ART.	DESCRIPCIÓN
1	E0010.	CABEZA + PULSADOR / ZANAHORIAS
	E0011.	CABEZA + PULSADOR / ZANAHORIAS GRANDES
2	E0012.	CABEZA / PEPINOS
3	E0015	PIE EPOXY
	EX0015	PIE INOX
4	N5121	CUCHILLA ZANAHORIA - JUEGO DE 6
	N5122	CUCHILLA PEPINO - JUEGO DE 6
	N5127	CUCHILLA ZANAHORIA GRANDE - JUEGO DE 6
5	E0016.	PULSADOR ZANAHORIA / ZANAHORIA GRANDE
6	N5124	JUEGO DE 6 MUELLES
7	N5140	SOPORTE CORTO X 2 - ZANAHORIAS GRANDES / PEPINOS
	N5130	SOPORTE CORTO X 2 - ZANAHORIAS
8	N5141	SOPORTE MEDIANO X 2 - ZANAHORIAS GRANDES / PEPINOS
	N5131	SOPORTE MEDIANO X 2 - ZANAHORIAS
9	N5142	SOPORTE LARGO X 2 - ZANAHORIAS GRANDES / PEPINOS
	N5132	SOPORTE LARGO X 2 - ZANAHORIAS
10	E0017	PLATINA DE PLASTICO / ZANAHORIA
	E0018	PLATINA DE PALSTICO / ZANAHORIA GRANDE - PEPINO



Antes de cada uso, compruebe que el aparato está en buen estado. Los elementos defectuosos deben ser reemplazados inmediatamente con piezas originales.

No dejar el pelador al alcance de los niños.
Utilizar el pelador sobre una superficie plana y estable
Trabajar en un espacio abierto.

El pelador no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con se reducen los efectos físicos, mentales o sensoriales, o personas sin experiencia o conocimientos a menos que hayan podido beneficiarse de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones previas para el uso del aparato.

ATENCIÓN : CUCHILLAS AFILADAS

INSTALACIÓN

El espacio de trabajo debe estar despejado para que el operador tenga libertad en sus movimientos

El pie debe colocarse sobre una superficie plana y estable.
Se puede fijar con el agujero situado en el centro de la base del pie

El cabezal de pelado ① se coloca en el soporte del alojamiento previsto para ello

UTILIZACIÓN

PELAR LOS PEPINOS :

Insertar por arriba el pepino para pelar en la cabeza de pelado.
Empujar el pepino hacia abajo y luego sacarlo tirando de la punta menor tan pronto como sea posible atraparlo.

NUNCA PONER LA MANO EN LA CABEZA DE PELADO
RIESGO DE CORTES GRAVES

PELAR LAS ZANAHORIAS (pequeñas o grandes) :

Introducir por arriba la zanahoria a pelar en el cabezal de pelado.
Empujar la zanahoria hacia abajo y luego sacarlo del cabezal de pelado al enganchar la siguiente zanahoria.

Sacar la última pieza de la cabeza de pelado con el empujador

NUNCA PONER LA MANO EN LA CABEZA DE PELADO
RIESGO DE CORTES GRAVES

MANTENIMIENTO

El cabezal de pelado debe limpiarse después de cada uso.

La limpieza se puede hacer a mano con un cepillo con agua caliente y un producto de lavado neutro.

También es posible poner el cabezal de pelado en el lavavajillas.

El soporte, cuando no es fijo a poste, puede ser limpiado:

Con la mano con un cepillo con agua caliente y un producto de lavado neutro o en lavavajillas (para los modelos de acero inoxidable)

Solo a mano, con un cepillo con agua caliente y un producto de lavamiento neutro (para los modelos de acero pintado epoxi)

CONSEJOS PRÁCTICOS

GARANTIZAR QUE EL PUESTO DE TRABAJO ESTÉ ADAPTADO A LOS USUARIOS (especialmente la altura para evitar cualquier fatiga o gesto «contra natura» que causar trastornos musculares)

PARA LOS PEPINOS :

Cuando el pepino no se descascara completa y sistemáticamente (ej: una tira de piel permanece), el jugo del pepino se congela en las cuchillas.

Cuando el pepino no se inserta naturalmente en la cabeza de espuado («bloqueo» sentido), un cuchillo probablemente esté mal posicionado. El jugo del pepino que se ha los pivotes.

No forzar bajo pena de rotura del cuchillo.

ES NECESARIO ENJUAGAR LA CABEZA DE PELADO CON AGUA CALIENTE

PARA LAS ZANAHORIAS :

Cortar la zanahoria en cada extremo (para crear un plato)

La zanahoria siguiente empuja más fácilmente la que está descascarillando (plato sobre plato). Para la última zanahoria, utilizar el empujador.

Cuando la zanahoria «se bloquea» (probablemente un cuchillo está mal posicionado), no forzar o se romperá el cuchillo. Vuelva a colocarlo en su lugar y asegúrese de no lesionarse en el filo de la hoja.

CAMBIO DE SOPORTES ⑦ ⑧ ⑨ Y MUELLES ⑥ :

Para asegurar una presión idéntica sobre el vegetal, los resortes no tienen todos el mismo diámetro de alambre. El mayor diámetro corresponde al soporte más largo etc... También, los agujeros para los resortes en la placa ⑩ tienen diferentes diámetros que corresponden a cada resorte.

Asegúrese de colocar los resortes en los agujeros que tienen el diámetro adecuado (de lo contrario riesgo de pérdida o no funcionamiento) y para que coincida con el soporte previsto. Cuidado con el sentido de los resortes; no se olvide de bloquearlos en el soporte con la ayuda del taco (ver dibujo).

