

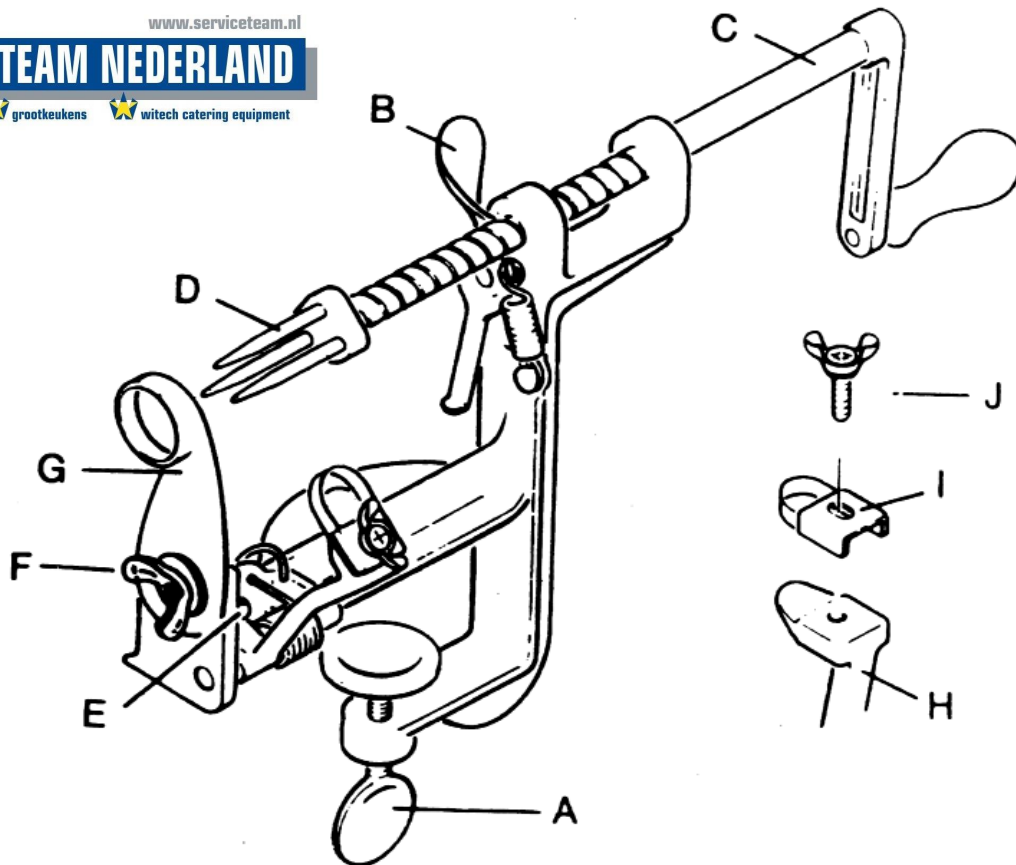
*537.140 PELE-POMMES-TRANCHEUR MODE D'EMPLOI

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskooling grootkeukens witech catering equipment



APPAREIL À POMMES - SUPPORT DE FIXATION

Mode d'emploi:

1. Attacher l'appareil au comptoir ou au dessus de table à l'aide du support de fixation à molette (A).
2. Attacher la poignée en bois au bout du manche (C).
3. Attacher la fourchette à trois dents (D) au manche (C) et tourner complètement la poignée afin d'être sûr que la fourchette passe directement dans le centre du vide-pomme (G).
4. Abaisser le loquet (B) et déplacer le manche (C) vers la droite.
5. Vous voici prêt peler. Pousser la pomme fermement sur la fourchette à trois dents. côté de la queue en premier. S'assurer que la pomme est bien centrée sur la fourchette pour obtenir le meilleur rendement. Tourner la manivelle pour peler, évider et trancher en une seule opération facile. Si l'appareil saute, ajuster la lame à peler (I) en desserrant la molette (J) et glisser vers l'avant, pour une pelure plus épaisse, ou vers l'arrière, pour une pelure plus mince.
6. Retirer la pomme du trognon. Libérer le loquet (B) et tirer la poignée pour enlever le trognon de la fourchette.
7. En coupant la spirale à l'aide d'un couteau, vous obtiendrez des anneaux parfaits pour la mise en conserve, le séchage, les salades, les tartes et autres régals délicieux aux pommes.
8. Pour éplucher les pommes de terre, desserrer la molette (F) du vide-pomme (G) et écarter ce dernier

N.B. POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS. N'UTILISER QUE DES FRUITS FERMES FRAIS.
Les fruits trop mûrs ou très mous ne donneront pas un aussi bon résultat.

Le jus de pomme est très collant lorsque sec, il est donc important. Pour un bon fonctionnement, de nettoyer l'appareil et de l'essayer après chaque usage.