

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

MULTI-COUPES

COUPE TRANCHES

215711

COUPE QUARTIERS

215706 - 215708

COUPE FRITES

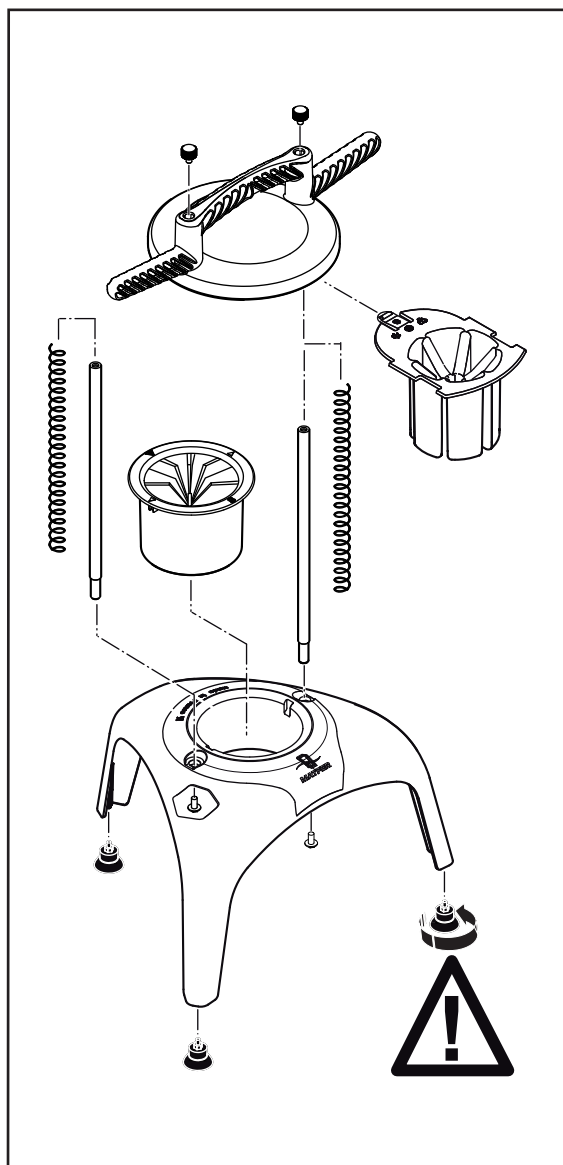
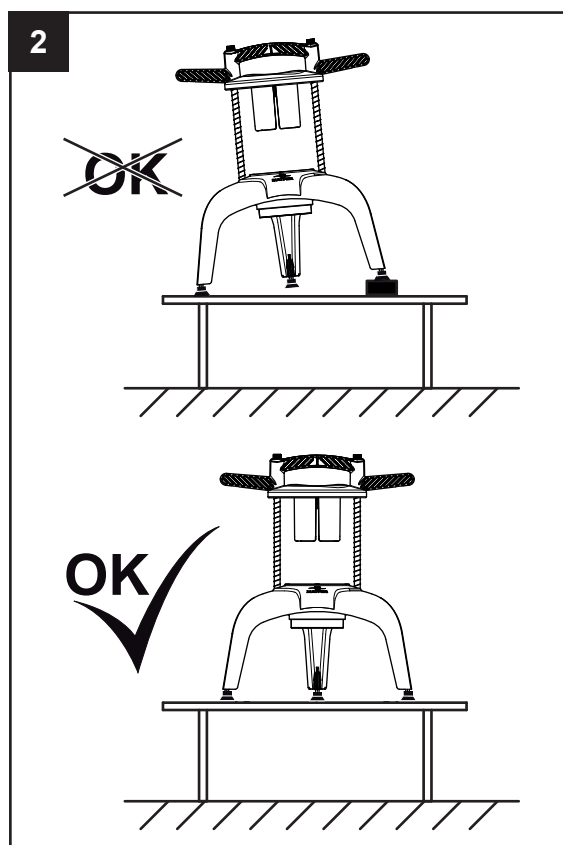
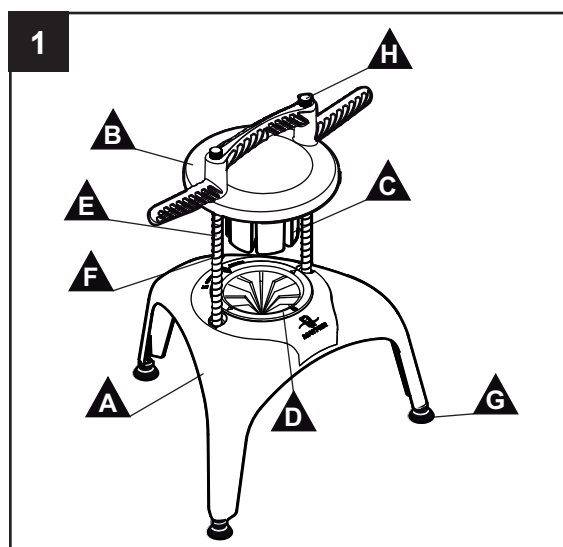
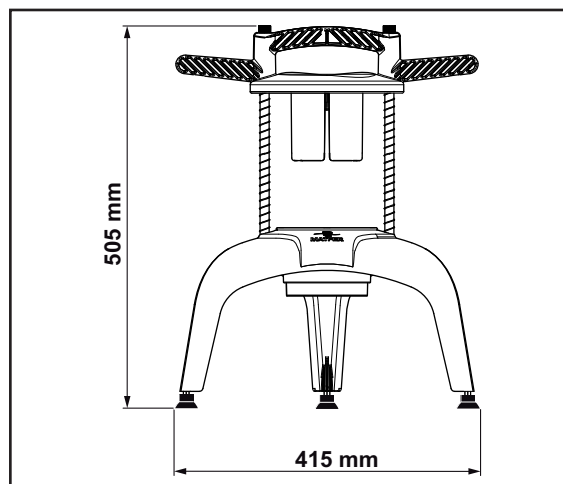
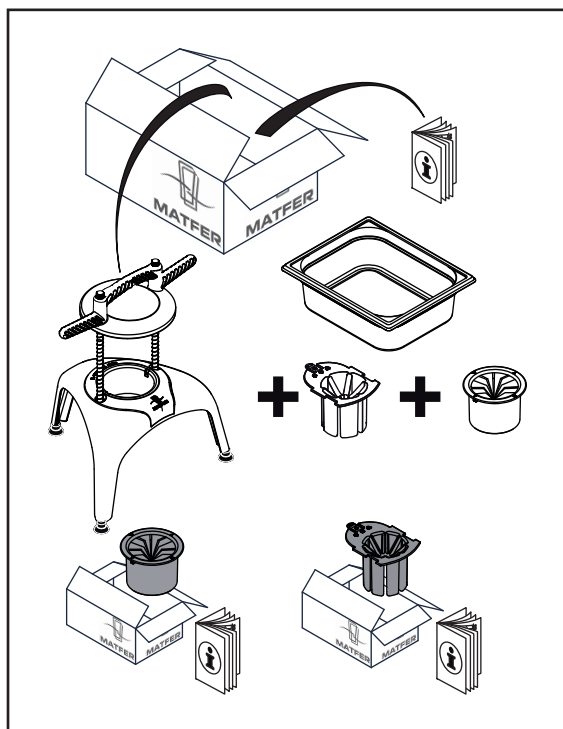
215716 - 215717

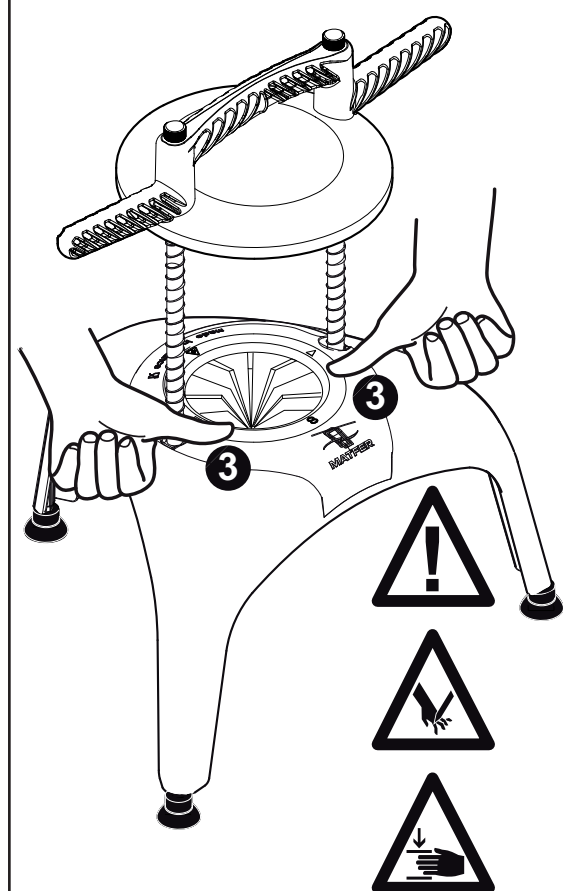
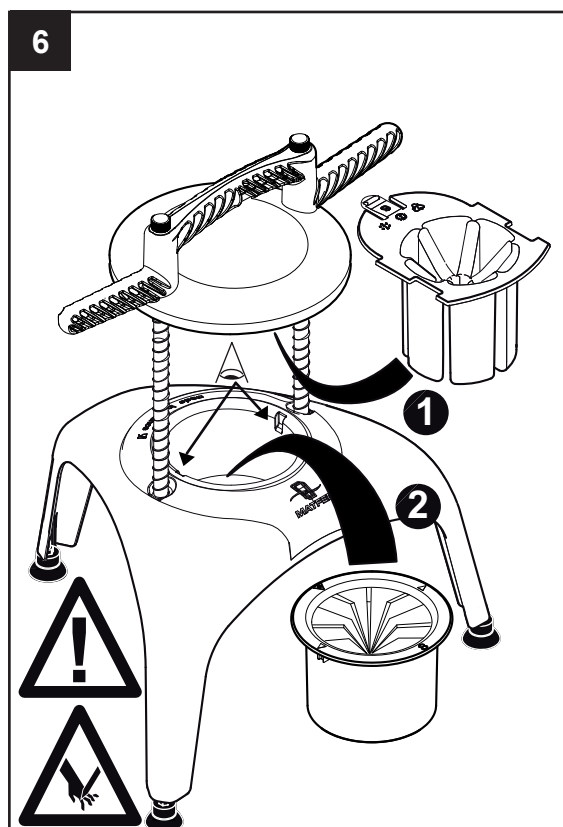
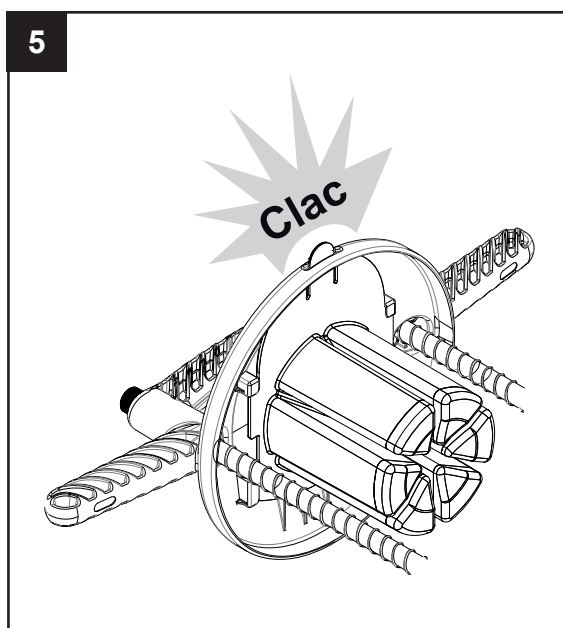
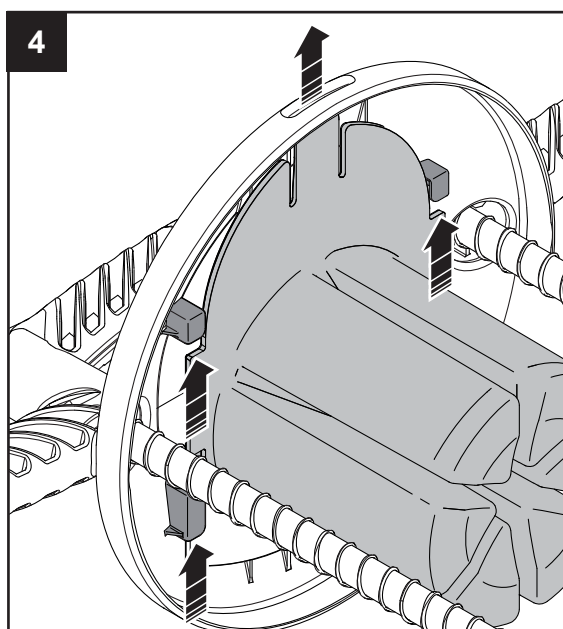
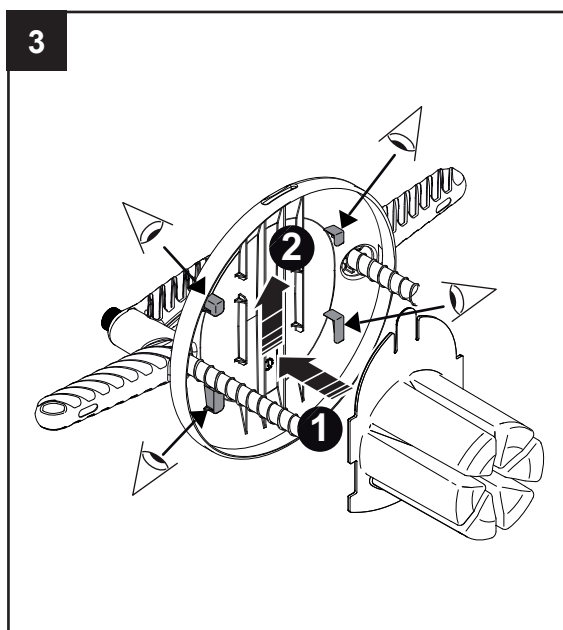


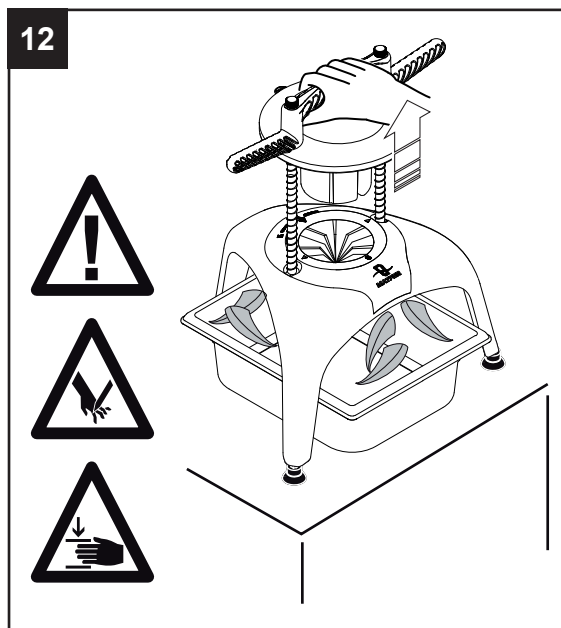
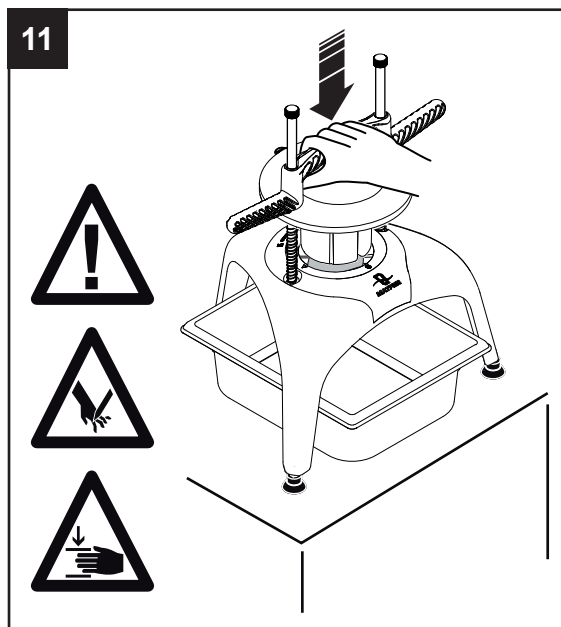
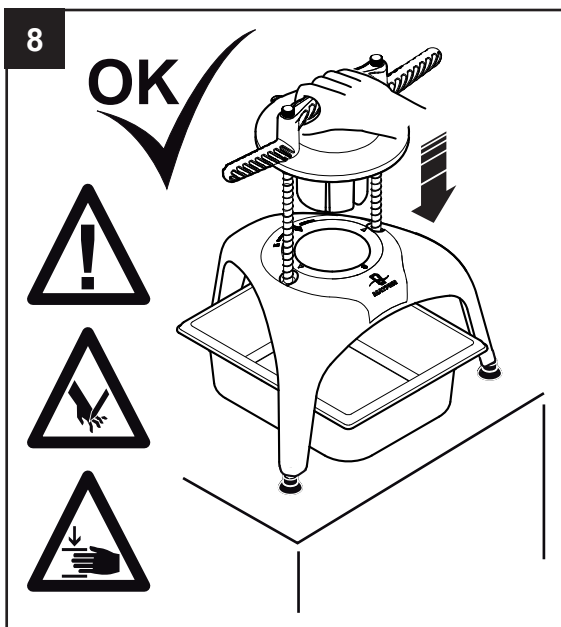
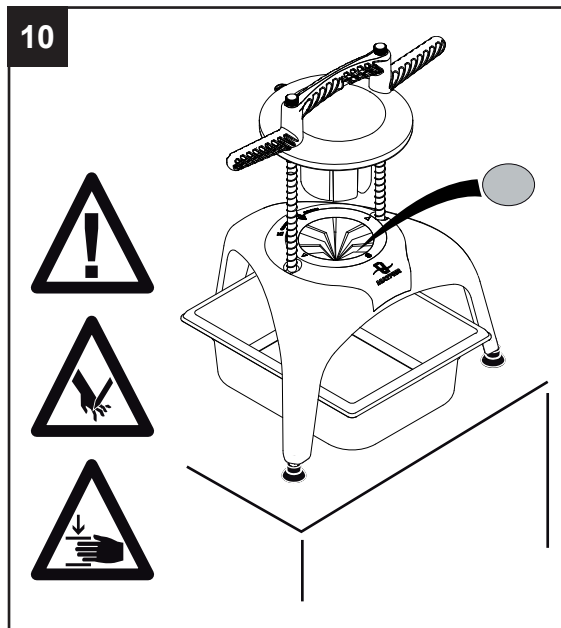
**UTILISER UN GANT ANTI-COUPURE
MUST USE A CUT PREVENTION GLOVE
EIN SCHNITTSCHUTZANDSCHUHE BENUTZEN
UTILIZAR UN GANTE ANTI-CORTE**

(Ref MATFER 467012, 466620 et 466621)

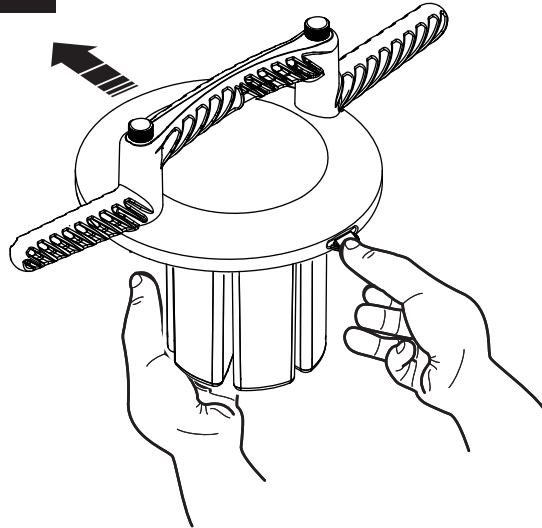




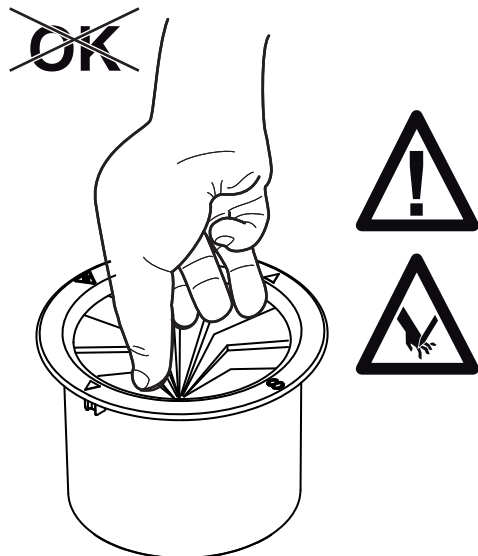
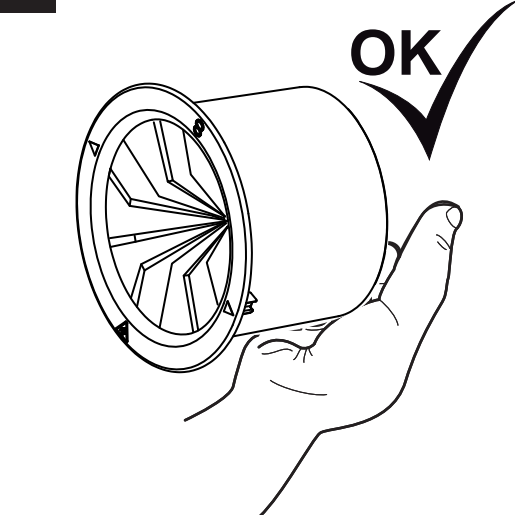




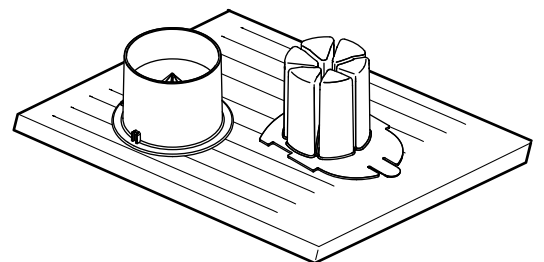
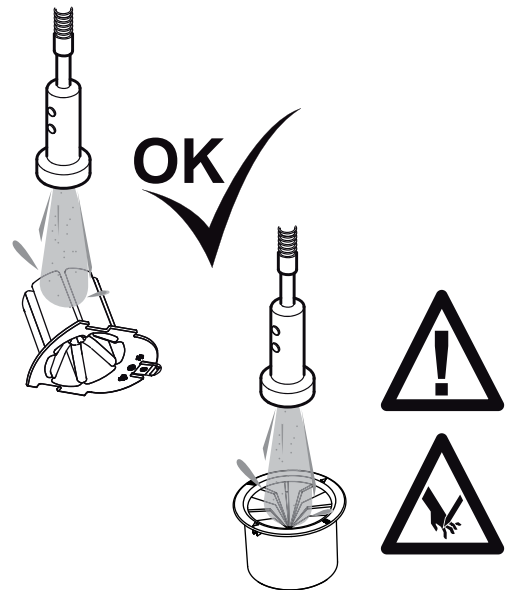
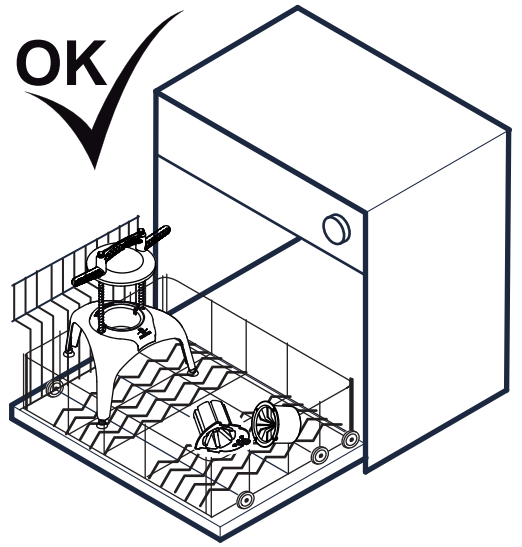
13



14



15



FRANCAIS

Le coupe-quartiers à tomates/agrumes, entièrement démontable, permet la préparation rapide, régulière et calibrée de quartiers de tomates ou d'agrumes.

Le coupe-frites, entièrement démontable, permet la préparation rapide, nette et calibrée, de frites de 8x8 ou 10x10 mm.

Le coupe-tranches, entièrement démontable, permet la préparation rapide, nette et calibrée, de rondelles de tomates de 5 mm.

DEFINITION DES SYMBOLES

Dangers Physiques



DANGER

Danger d'écrasement.



DANGER

Danger de coupure.
Lame coupante.
Utiliser un gant anti-coupure.



Lire attentivement la notice d'utilisation et d'entretien
avant la première utilisation de votre appareil :
la responsabilité de **MATFER** est dérogée en cas d'utilisation non-conforme.

Avertissements



ATTENTION

Mise en évidence d'une précaution que l'utilisateur doit observer pour éviter d'endommager le matériel.

CONFORMITE A LA REGLEMENTATION

Ce produit est conçu et respecte la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

CONSIGNES DE SECURITE

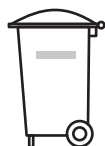
Fig. 14

- Lors de l'installation, du rangement et du nettoyage, manipuler avec précaution le bloc de lames.
Sa conception vous permet de le saisir et de le manipuler en toute sécurité.

GARANTIE

Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.

RECYCLAGE



Ne pas jeter votre appareil arrivé en fin de vie, **LE RECYCLER**.
L'appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Déposer l'appareil dans un centre de collecte ou, à défaut, dans un centre de service agréé.

LISTE DES COMPOSANTS

Fig. 1

- A** - Socle
- B** - Poignée
- C** - Poussoir
- D** - Bloc lames

- E** - Guide
- F** - Ressort de rappel
- G** - Ventouse
- H** - Vis de butée

Fig. 2

Avant la première utilisation, nettoyer les accessoires, rincer et essuyer.
Placer le diviseur bien à plat devant vous et vérifier la stabilité des ventouses.



MONTAGE/DÉMONTAGE DU POUSOIR ET DU BLOC LAMES

Fig. 3-4-5

- Monter le poussoir sous la poignée, en le glissant dans les réglettes.
Le poussoir sera alors bloqué par la languette.



Fig. 6

- Placer le bloc lames dans le socle.
- S'assurer que les ergots soient bien positionnés et exercer une pression sur le bloc lames pour le bloquer.



Fig. 13

- Pour remplacer le poussoir exercer une pression sur la languette.

UTILISATION

Fig. 7-8-9

- Pour une utilisation optimale, la poignée s'abaisse soit avec les deux mains sur les poignées extérieures, soit avec une seule main sur la poignée centrale.

Fig. 10

- Positionner le bac GN 1/2 profondeur 100 mm maxi (en option) sous le diviseur.
- Positionner le fruit/légume (tomate, agrume, pomme de terre, pomme, poire...) au centre du bloc lames.

Fig. 11

- A l'aide des poignées, abaisser le poussoir pour trancher le fruit/légume (tomate, agrume, pomme de terre, pomme, poire ...).

Fig. 12

- La poignée reprendra sa position initiale grâce à ses ressorts de rappel.

PRECAUTIONS



**Ne pas utiliser l'appareil pour couper des oignons.
Si une lame est endommagée, ne pas utiliser l'appareil et changer le bloc-lames.**

NETTOYAGE

Fig. 15

- Le diviseur et tous ses accessoires sont lavables au lave batterie.
- Il est important de laver le poussoir et le bloc lames aussitôt après utilisation.
- Dans le cas d'un lavage manuel, faire sécher les accessoires à l'envers.

OPTIONS DISPONIBLES

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| • Bloc-lames 6 quartiers | • Coupe-frites 8x8 mm | • Coupe-tranches 5 mm |
| • Poussoir 6 quartiers | • Poussoir 8x8 mm | • Coupe-demi-tranches 5 mm |
| • Bloc-lames 8 quartiers | • Coupe-frites 10x10 mm | • Poussoir 5 mm |
| • Poussoir 8 quartiers | • Poussoir 10x10 mm | • Bac GN 1/2 |

SERVICE APRES-VENTE & ASSISTANCE CLIENTELE

Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées préciser le type d'appareil et le modèle.

ENGLISH

This tomato and citrus sectioner enables the quick preparation of consistent and calibrated tomato, lemon and orange segments.

Chip cutter, totally removable without tools, enables the fast, calibrated and regular preparation of 8x8 or 10x10 mm chips.

Slicer, totally removable without tools, enables the fast, calibrated and regular preparation of 5 mm slices.

DEFINITION OF SYMBOLS

Physical Dangers



DANGER

Danger of crushing.



DANGER

Danger of cutting.

Sharp blade.

Must use a cut prevention glove.

Warnings



CAUTION

Highlights a precaution to be taken to avoid damaging the appliance.

COMPLIANCE WITH REGULATIONS

This device has been designed in compliance with current regulations concerning devices in contact with foodstuffs products.

SAFETY INSTRUCTIONS



Please read the instructions for use and maintenance carefully before using the device for the first time:

MATFER cannot be held responsible for any injury that arises due to product misuse.

Fig. 14

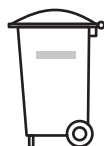
- During installation, dismantling and cleaning of the device, handle the cutting blades with caution.

The design enables you to grasp and handle the blades safely.

GUARANTEE

The seller can only guarantee the product under normal conditions of use. The product is only under guarantee for one year from the date of the invoice, which is binding to the buyer.

RECYCLING



Do not discard your appliance at the end of its life. **RECYCLE IT.**
The appliance contains numerous reusable or recyclable materials.
Dispose of it at a recycling facility or an authorised service centre.

LIST OF COMPONENTS

Fig. 1

A - Base

B - Handle

C - Pusher

D - Cutting blade block

E - Guide

F - Return spring

G - Suction cup

H - Stop screw

Fig. 2

Before the first use, wash, rinse and dry the component parts.

Place the segmenting machine on a flat surface, in front of you, and check the stability of the suction cups.



ASSEMBLY/DISMANTLING OF THE PUSHER AND THE CUTTING BLADE BLOCK

Fig. 3-4-5

- Place the pusher under the handle, sliding it into the shafts.
The pusher will now be locked into place by the tab.



Fig. 6

- Place the blade block into the base.
- Ensure that the sprockets are correctly positioned. Press on the cutting blade block to lock it in place.



Fig. 13

- To change the pusher, press the tab.

INSTRUCTIONS FOR USE

Fig. 7-8-9

- For optimum usage, press down the outer handles with both hands or the central handle with one hand.

Fig. 10

- Place the GN 1/2 container with a maximum depth of 100 mm (sold separately) under the sectioner.
- Place vertically a fruit/vegetable (tomato, orange, lemon, potato, apple, pear...) at the centre of the blade block.

Fig. 11

- Using the handles, lower the pusher to cut the fruit/vegetable (tomato, orange, lemon, potato, apple, pear...).

Fig. 12

- The return springs restore the handle to its original position automatically.

CAUTION



Do not use the product to cut onions.
If a blade is broken, do not use the product and change the blade block.

CLEANING

Fig. 15

- The sectioner and its accessories are all dishwasher-safe.
- It is important to wash the pusher and blade block immediately after use.
- If washing by hand, dry the accessories upside down.

AVAILABLE OPTIONS

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| • 6-section blade bloc | • Chip-cutter 8x8mm | • Slice-cutter 5mm |
| • 6-section pusher | • Pusher 8x8mm | • Semi circle slicer 5mm |
| • 8-section blade block | • Chip-cutter 10x10mm | • Pusher 5mm |
| • 8-section pusher | • Pusher 10x10mm | • GN 1/2 container |

AFTER-SALES SERVICE & CUSTOMER ASSISTANCE

For further information or to order spare parts, please specify the type of appliance, the model and the serial number in your enquiry.

DEUTSCH

Mit dem Tomaten- und Zitronteiler können Tomaten, Zitronen und Orangen schnell und einfach in gleichmäßige und gleichgroße Spalten geteilt werden.

Ohne Werkzeug erlaubt der ganz demontable Pommesschneider die schnelle und nette Vorbereitung von 8x8 oder 10x10 mm gleichförmigen Pommes.

Ohne Werkzeug erlaubt der ganz demontable Gemüsehobel die schnelle und nette Vorbereitung von 5 mm Tomatenscheiben.

SYMBOLERKLÄRUNG

Physikalische Gefahren



GEFAHR

Quetschgefahr.



GEFAHR

Schnittgefahr.

Scharfe Schneide.

Ein schnittschutzhandschuhe benutzen.

Warnzeichen



ACHTUNG

Hebt eine Vorsichtsmaßnahme hervor, die vom Benutzer getroffen werden muss, um das Gerät oder andere Sachwerte nicht zu beschädigen.

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RECHTSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Hinblick auf Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, hergestellt.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes, die Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernimmt **MATFER** keine Haftung.

Abb. 14

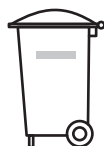
- Während des Gebrauchs, beim Verstauen und Reinigen des Klingblocks ist äußerste Vorsicht geboten.

Der Klingblock ist so konzipiert, dass er sicher gegriffen und gehandhabt werden kann.

GARANTIE

Der Verkäufer gewährleistet eine Garantie von 1 Jahr ab Datum der Rechnung ausschließlich bei normalen Verwendungsbedingungen. Das Rechnungsdatum ist dabei nicht vom Kunden anfechtbar.

RECYCLING



Werfen Sie Ihr ausgedientes Gerät nicht in den Müll. **LASSEN SIE ES DER GEORDNETEN VERWERTUNG ZUKOMMEN.** Das Gerät besteht aus zahlreichen verwertbaren bzw. recycelbaren Materialien. Bringen Sie das Gerät zu einer Sammelstelle oder in ein zugelassenes Servicecenter.

STÜCKLISTE

Abb. 1

A - Basis

B - Griff

C - Schieber

D - Klingblock

E - Führung

F - Rückholfeder

G - Saugnapffüße

H - Anschlagsschraube

Abb. 2

Vor dem ersten Gebrauch bitte das Zubehör gut abspülen und abtrocknen.
Stellen Sie den Teiler vor sich auf eine ebene Fläche und prüfen Sie den korrekten Halt der Saugnapffüße.



MONTAGE/DEMONTAGE DES SCHIEBERS UND DES MESSERBLOCKS

Abb. 3-4-5

- Setzen Sie den Schieber unter den Griff, indem Sie ihn zwischen die Klemmschienen schieben.
- Der Schieber wird durch Einrasten der Lasche verriegelt.



Abb. 6

- Setzen Sie den Klingenblock auf die Basis.
- Versichern Sie sich, dass die Einrastnasen richtig positioniert sind. Den Klingenblock durch leichtes Niederdrücken verriegeln.



Abb. 13

- Zum Austauschen des Schiebers einen leichten Druck auf die Lasche ausüben.

BENUTZUNG

Abb. 7-8-9

- Für eine optimale Nutzung lässt sich der Schieber entweder mit zwei Händen durch beidseitiges Greifen der äußeren Haltegriffe oder einhändig mithilfe des mittigen Griffes senken.

Abb. 10

- Stellen Sie den maximal 100 mm tiefen GN-Behälter 1/2 (als Option erhältlich) unter den Teiler.
- Platzieren Sie Obst/Gemüse (Tomate, Zitrusfrüchte, Kartoffel, Apfel, Birne ...) in der Mitte des Klingenblocks.

Abb. 11

- Mit Hilfe den Griffen drücken den Schieber herunter, um Obst/Gemüse (Tomate, Zitrusfrüchte, Kartoffel, Apfel, Birne ...) zu schneiden.

Abb. 12

- Der Griff kehrt dank der Rückholfedern in seine Ausgangsposition zurück.

VORSICHTSMASSNAHMEN



Nicht verwenden das Gerät, um Zwiebeln zu Schneiden.
Wenn ein Messer beschädigt ist, verwenden Sie nicht das Gerät und ändern Sie den Messerblock.

REINIGUNG

Abb. 15

- Der Teiler und das Zubehör können in der Topfspülmaschine gereinigt werden.
- Es ist besonders wichtig, den Schieber und den Klingenblock gleich nach Gebrauch zu säubern.
- Bei Reinigung von Hand, die Zubehöerteile verkehrt herum trocknen lassen.

ERHÄLTICHE OPTIONEN

- | | | |
|------------------------------|----------------------|---------------------------|
| • Klingenblock für 6 Spalten | • Pommes-Frites- | • Scheibenschneider, 5 mm |
| • Schieber für 6 Spalten | Schneider, 8x8 mm | • Schneider von 5 mm |
| • Klingenblock für 8 Spalten | • Schieber, 10x10 mm | halben Scheiben |
| • Schieber für 8 Spalten | • Pommes-Frites- | • Schieber, 5 mm |
| • Schieber, 8x8 mm | Schneider, 10x10 mm | • GN-Behälter 1/2 |

KUNDENDIENST & KUNDENBETREUUNG

Bitte geben Sie bei allen Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen immer den Gerätetyp, das Modell und die Seriennummer an.

La cortadora de tomates y de limones facilita la preparación rápida, regular y calibrada de los gajos de tomates, limones y naranjas.

El cortador de patatas fritas, desmontable en entero, permite la preparación rápida, neta y calibrada de las patatas 8x8 or 10x10 mm.

El corte "rodaja", desmontable en entero, permite la preparación rápida, neta y calibrada de rodajas de tomate 5 mm.

DEFINICIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Peligros físicos



PELIGRO

Peligro de aplastamiento.



PELIGRO

Peligro de cortarse.
Lámina cortante.
Utilizar un guante anti-corte.

Advertencias



ATENCIÓN

Demostración de una precaución que debe tener en cuenta el usuario para evitar dañar el material.

CONFORME A LA REGLAMENTACIÓN

Este aparato se creó y fabricó de acuerdo con las normas vigentes correspondientes a los materiales que están en contacto con productos alimentarios.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Lea atentamente las instrucciones de uso y de mantenimiento antes de usar por primera vez el aparato:
MAFTER no se hace responsable si se realiza un mal uso del mismo.

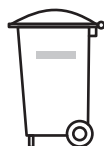
Fig. 14

- En el momento de la instalación, del guardado y de la limpieza, manipule con precaución las cuchillas.
Su diseño le permite cogerlo y manipularlo con seguridad.

GARANTÍA

El vendedor sólo garantiza los artículos en condiciones normales de uso y por una duración de un año contando a partir de la facturación cuya fecha puede ser diferente a la de la compra.

RECICLAJE



No tire el aparato estropeado, **RECÍCLELO**.
El aparato contiene muchos materiales de valor o que se pueden reciclar.
Lleve el aparato a un centro de recogida o, si no hay, a un centro de servicio autorizado.

LISTA DE COMPONENTES

Fig. 1

- A** - Base
- B** - Asa
- C** - Botón
- D** - Cuchillas

- E** - Guía
- F** - Resorte de retorno
- G** - Ventosa
- H** - Tornillo de tope

Fig. 2

Antes de usarla por primera vez, lave los accesorios, aclárelos y séquelos. Coloque la cortadora en un sitio llano fig. 5, delante de usted y compruebe la estabilidad de las ventosas.



MONTAJE/DESMONTAJE DE LA CORTADORA Y DE LAS CUCHILLAS

Fig. 3-4-5

- Monte la cortadora de cuchillas bajo el asa, deslizándola por las regletas. Se bloqueará mediante una lengüeta.



Fig. 6

- Coloque las cuchillas en la base.
- Asegúrese de que las pestañas estén bien colocadas.



Fig. 13

- Para remplazar la cortadora, presione la lengüeta.

USO

Fig. 7-8-9

- Para un mejor uso, el asa se baja o con las dos manos en las asas exteriores o con una sola mano en el asa central.

Fig. 10

- Coloque la bandeja GN 1/2 de 100 mm de profundidad máx. (opcional) bajo la cortadora.
- Colocar verticalmente el fruto/verdura (tomate, crítico, patata, manzana, pera ...) en el centro del bloque de hoja.

Fig. 11

- Con la ayuda de las asas, bajar el pulsador para cortar el fruto/verdura (tomate, crítico, patata, manzana, pera ...).

Fig. 12

- El asa volverá a su posición inicial gracias a los resortes de retorno.

PRECAUCIONES DE USO



No utilizar el aparato para cortar cebollas.
Si una hoja está dañada, no utilizar el aparato y cambiar el bloque de hoja.

LIMPIEZA

Fig. 15

- La cortadora y todos sus accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
- Es importante que lave la cortadora y las cuchillas justo después de su uso.
- En caso de que las lave a mano, ponga a secar los accesorios al revés.

OPCIONES DISPONIBLES

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| • Cuchillas para 6 gajos | • Cortador de patatas 8x8 mm | • Cortadora de lonchas 5 mm |
| • Botón para 6 gajos | • Cortadora 8x8 mm | • Corte medio-rodaja 5 mm |
| • Cuchillas para 8 gajos | • Cortador de patatas | • Cortadora 5 mm |
| • Botón para 8 gajos | 10x10 mm | • Bandeja GN 1/2 |
| | • Cortadora 10x10 mm | |

SERVICIO POSVENTA Y ASISTENCIA A CLIENTES

Para cualquier tipo de consulta de información o pedido de piezas de recambio indique el tipo de aparato, el modelo y el número de serie.



MATFER

9-11 rue du Tapis Vert - BP 75 - 93260 LES LILAS - FRANCE
Tél (33) 01 43 62 60 40 - Fax (33) 01 43 62 50 82 - <http://www.matferbourgeat.com/>

SAV - MATFER LOGISTIQUE

ZI Les Rehardières - Route de l'aigle - 61290 LONGNY AU PERCHE - FRANCE
Tél (33) 02 33 85 37 62 - Fax (33) 02 33 85 37 63
sav@matfer.fr