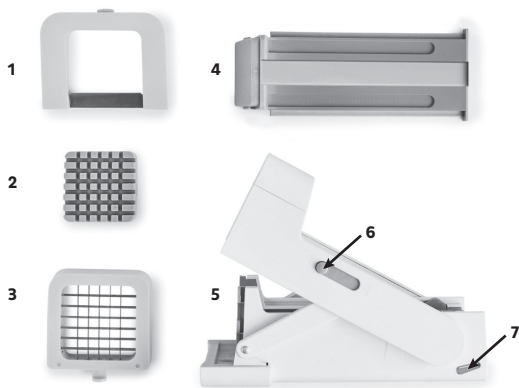




Coupe-pomme de terre pour frites et brunoises



- 1 Outil de découpage en cubes
- 2 Ejecteur
- 3 Grille de coupe
- 4 Glissière
- 5 Bras de coupe
- 6 Verrouillage du bras de coupe
- 7 Déverrouillage de la glissière

## Bonjour

Une fois que l'on a essayé le coupe-pomme de terre pour frites et brunoises, impossible de s'en passer. Il permet de gagner un temps précieux et rend toute étape de coupe superflue: pommes de terre peuvent être découpés en cubes et en bâtonnets en un temps record.

### Notice pour la sécurité d'utilisation

Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et suivez ensuite pas à pas et dans l'ordre les consignes de cette notice.

**Attention:** ce coupe-pomme de terre est équipé de lames très tranchantes. Conserver hors de portée des enfants.

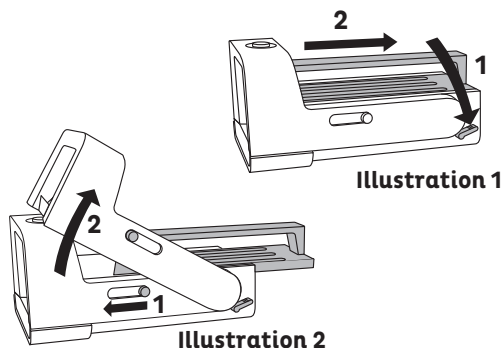
### Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

## Utilisation

### Découpage en cubes

1. Déverrouiller la glissière et la faire glisser vers l'arrière. (Illustration 1)
2. Insérer une pomme de terre.
3. Pousser la glissière vers l'avant contre la pomme de terre.
4. Déverrouiller le coupe-pomme de terre – le bras de coupe pivote vers le haut. (Illustration 2)
5. Pour découper des cubes, presser plusieurs fois le bras de coupe vers le bas jusqu'à ce que toute la pomme de terre soit découpée. La pomme de terre est transportée automatiquement vers l'avant.



## Utilisation

### Découpage en bâtonnets

1. Déverrouiller la glissière et la faire glisser vers l'arrière. (Illustration 1)
2. Déverrouiller le coupe-pomme de terre – le bras de coupe pivote vers le haut. (Illustration 2)
3. Retirer l'outil de découpage supérieur en poussant le bouton vert avec le pouce hors du bras de coupe. Dégager l'outil de découpage vers le bas. (Illustration 3)
- Attention:** lame tranchante!
4. Insérer une pomme de terre.
5. Pousser la glissière vers l'avant contre la pomme de terre.
6. Pour découper des frites, presser plusieurs fois le bras de coupe vers le bas jusqu'à ce que toute la pomme de terre soit découpée. La pomme de terre est transportée automatiquement vers l'avant.

### Démontage pour le nettoyage

1. Déverrouiller la glissière et la tirer vers l'arrière hors du coupe-légumes. (Illustration 1)
2. Retirer l'éjecteur de la glissière en le tirant vers le haut.
3. Déverrouiller le coupe-légumes – le bras de coupe pivote vers le haut. (Illustration 2)
4. Retirer l'outil de découpage supérieur en poussant le bouton vert avec le pouce hors du bras de coupe. Dégager l'outil de découpage vers le bas. (Illustration 3)
- Attention:** lames tranchantes !
5. Retirer la grille de coupe en poussant le bouton vert hors du dessous de l'appareil. Faire glisser la grille de coupe vers le haut et la décrocher. **Attention:** lames tranchantes! **Conseil:** pour cela, poser l'appareil sur le dos. (Illustration 4)

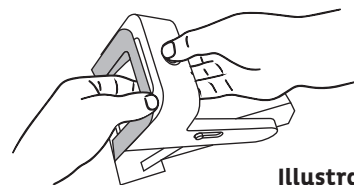


Illustration 3

## Nettoyage

Le coupe-pomme de terre ne passe pas au lave-vaisselle. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

## Montage

1. Replacer l'outil de découpage pour cubes et la grille de coupe. **Conseil:** insérer d'abord la grille de coupe et pousser ensuite vers le bas.
2. Pousser le bras de coupe vers le bas et verrouiller.
3. Monter l'éjecteur sur la glissière.
4. Insérer la glissière à l'arrière dans le coupe-pomme de terre et la pousser complètement vers l'avant.
5. Conserver hors de portée des enfants.

### Conseils pratiques:

- Utiliser des pommes de terre de forme allongée et pas trop épaisses.
- Ne pas utiliser de vieilles pommes de terre car elles sont caoutchouteuses et difficiles à couper.
- Couper les grosses pommes de terre en deux dans la longueur.
- Manipuler le coupe-légumes avec les deux mains: une main sur la poignée de la glissière et l'autre main pour appuyer fermement sur le bras de coupe.
- Les pommes de terre peuvent être découpées pelées ou non. Les cubes sont plus jolis et ont meilleur goût lorsque les pommes de terre sont pelées.

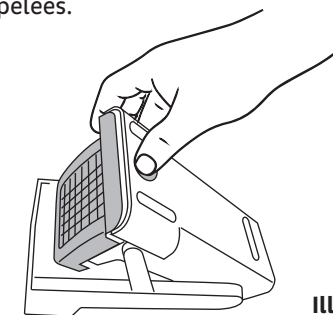


Illustration 4