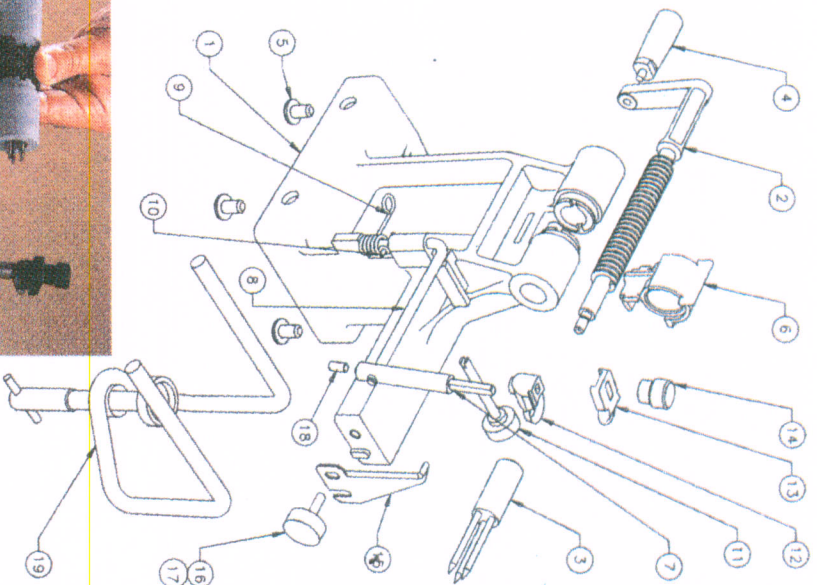


Pèle-pommes Matter notice d'utilisation

Matter apple peeler user's instructions

Matter Apfelschäler Gebrauchsanleitung

Pelamanzanas Matter manual de utilizacion



MATER APPLE PEELER USER'S INSTRUCTIONS

Description

The Mater apple peeler is designed for professional purposes. By simply turning the handle it is capable of peeling, coring and slicing each apple simultaneously. It can be set according to the variety of apples. It is totally stainless because it is made of composites and stainless steel.

Precautions

The Mater apple peeler is a cutting tool and must be handled with all usual care. It must not be left within reach of children. Use grade apples of medium-size, firm without bruises. To obtain optimum cutting, do not turn the handle too fast.

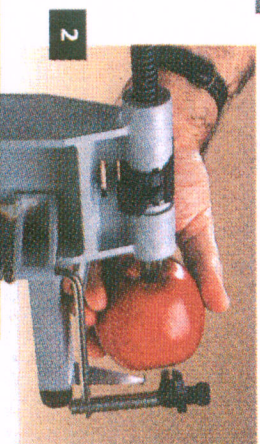
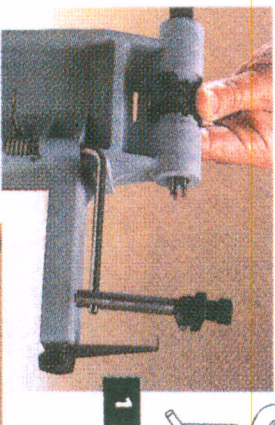
MATER APFELSCHÄLER GEBRAUCHSANLEITUNG

Beschreibung

Der Mater Apfelschäler ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt. Das Schälen und Schneiden des Apfels sowie das Entfernen des Kerngehäuses erfolgen gleichzeitig durch eine einfache Kurbedrehung. Das Gerät kann auf die verschiedenen Apfelsorten eingestellt werden. Der aus Verbundstoffen und rostfreiem Stahl gefertigte Apfelschäler ist vollständig rostfrei.

Vorsichtsmaßnahmen

Der Mater Apfelschäler ist ein Schnittwerkzeug und muss folglich mit der nötigen Vorsicht gehandhabt werden. Er darf sich nicht in der Reichweite von Kindern befinden. Verwenden Sie Kalibrerte, mittelgroße Äpfel mit festem Fleisch.



PELAMANZANAS MATERMANUAL DE UTILIZACION

Descripción

El pelamanzanas Mater ha sido realizado para uso profesional. Permite mediante simple rotación de la manivela pelar, quitar el corazón y cortar simultáneamente cada manzana. Se puede ajustar con arreglo a la variedad de las manzanas utilizadas. Es completamente inoxidable, puesto que ha sido fabricado a partir de materiales compuestos y de acero inoxidable.

Precauciones

El pelamanzanas Mater es un instrumento que corta; manipúlelo con las máximas precauciones cuando lo utilice. No lo deje nunca al alcance de los niños. Emplee manzanas clasificadas.

Operation

1. Attach the apple peeler to a working top with clamp 19. It can also be secured to the working top by screws. In this case, remove the plates under the body, drill out the premarked holes, screw the body onto the working top. Place a pan under the cutting part of the tool to recover the peel.
2. Disengage pin 2 by turning yoke 6 (photo 1) and pull handle 4 back until it has almost entered into the housing. Place the apple in position, preferably from underneath (with the stem outermost), aligning the core as well as possible (photo 2).
3. Turn yoke 6 down until it clips onto the body. Turn the handle clockwise until the apple moves outside the outer edge of knife 15. Remove the peeled and sliced fruit. To remove the core which remains on the spit, engage yoke 6 again and pull on the handle. The core will be ejected automatically.

und ohne Druckstellen. Zur Erzielung der optimalen Schälgüte, die Kurbel nicht zu schnell drehen.

Funktionsweise

1. Den Apfelschäler mit der Schraubzwinge (19) auf der Arbeitsfläche befestigen. Der Apfelschäler kann auch auf der Arbeitsfläche festgeschraubt werden. In diesem Fall müssen die Aufgestöpsel an der Gehäuseunterseite entfernt, die vorklassierten Bohrungen komplett durchgebohrt und das Gestell auf der Arbeitsfläche festgeschraubt werden. Unter den Schneidteil einen Behälter zum Auffangen der Apfelschalen stellen.
2. Die Spindel (2) durch Drehen des Wirtels (6) (Foto 1) austasten und die Kurbel (4) nach hinten ziehen, bis sie praktisch vollständig im Gehäuse ist. Den Apfel am besten von unten her (Stilseite nach außen) und möglichst in der Kerngehäuseachse aufstecken (Foto 2).
3. Den Wirtel (6) nach unten drehen, bis er auf dem Gehäuse einrastet. Die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen,

cadras de tamaño mediano, duras y sin machacaduras. Para obtener la calidad óptima de corte, no gire la manivela demasiado deprisa.

Funcionamiento

1. Fije el pelamanzanas sobre el plan de trabajo por medio de la brida 19. Puede igualmente fijarlo con tornillos sobre el plan de trabajo. En ese caso, quite los coninetes situados en la parte inferior del cuerpo, acabe de perforar los agujeros que se han marcado previamente, atorille el cuerpo sobre el plan de trabajo. Coloque un recipiente debajo de la parte cortante del aparato con el fin de recuperar los desperdicios.
2. Desacople el husillo 2 girando la nuez 6 (foto 1), tire de la manivela 4 hacia atrás hasta que haya entrado prácticamente en el cuerpo. Ensarte la manzana de preferencia por la parte inferior (el raballo hacia el exterior), respetando lo máximo el eje del corazón (foto 2).
3. Gire la nuez 6 hacia abajo hasta fijarlo en el cuerpo.

Adjustments

Adjustments must be made depending upon the apples used and the user requirements.

- a) **Peel thickness** Loosen knurled knob 14 and adjust the gap between circular blade 12 and stop 13. The bigger the gap, the thicker the peel. Tighten knurled knob 14
- b) **Core diameter** Bring the spit entirely to the front above cutting knife 15. Loosen knurled knob 16 and adjust the gap between the spit and the horizontal part of the knife. The bigger the gap, the larger the diameter of the core.
- c) **Peeler pressure** The peeler pressure can be adjusted according to the texture of the fruit. Remove spring from screw 11 (photo 3). Turn pressure-adjusting screw 11 clockwise to increase the pressure and counter-clockwise to decrease it. Put spring 9 in the slot of screw 11

bis sich der Apfel an der Außenseite des Messers (12) befindet. Den geschälten und geschnittenen Apfel abnehmen. Das Kerngehäuse auf der Spindel folgende maßen entfernen : den Wirtel (6) erneut austasten und die Kurbel ziehen : das Kerngehäuse fällt von allein herunter.

Einstellungen

Der Apfelschäler muss je nach verwendeter Apfelsort und dem Bedarf des Benutzers eingestellt werden.

- a) **Schäldicke** Den Rändelknopf (14) lösen und den Abstand zwischen der Rundschneide (12) und der Anschlag (13) einstellen: je größer der Abstand, desto dicker die Schale. Den Rändelknopf (14) wieder festschrauben.
- b) **Kerngehäusedurchmesser** Die Spindel vollständig nach vorne, bis oberhalb des Schnittmessers (15) stehen. Den Rändelknopf (16) lösen und den Abstand zwischen der Spindel und dem waagerechten Messerte

Gire la manivela en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la manzana pase del lado exterior del cuchillo 15. Retire la fruta pelada y cortada. Para quitar el corazón que se ha quedado en el husillo, desacople de nuevo piñón 6 y tire de la manivela : el corazón es expulsado automáticamente.

Ajustes

Los ajustes deberán efectuarse con arreglo a las manzanas utilizadas o las necesidades del usuario.

- a) **Espesor del pelado** Afloje el botón moleteado 14, ajuste la distancia entre la cuchilla circular 12 y el top 13. Cuanto mayor sea la distancia más espesa será la piel.
- b) **Diámetro del corazón** Lleve el husillo completamente hacia adelante, por encima del cuchillo cortador 15. Afloje el botón moleteado 16, y ajuste la distancia entre el husillo y la parte horizontal del cuchillo. Cuanto mayor sea la distancia, más importante será el diámetro del corazón.

Maintenance

For optimum efficiency, we advise work using sharp peeling and slicing knives. These knives are available as spare parts, refer to the parts list.

After use, clean the equipment in water containing a disinfectant. It can also be cleaned in a dishwasher. Do not clean with solvents.

Parts list Mafter apple peeler code 215250

Call-out	Description - Designation	Code
1	body	21527
2	driving screw	215258
3	spit with 3 points	215259
4	handle	215260
5	set of 4 pads	215086
6	locking knob,	215261
7+18	peeler holder with screw	215262
8	arm of peeler holder	215263
9	pressure spring	215264
10	split pin or spring	215265
11	pressure adjustment screw	215266
12	peeler	215255
13	peeling thickness thrust	215267
14	locking knob for peeler	215268
15	slicing blade	215256
16	locking knob for slicing blade	215269
18	locking screw of peeler holder	215270
19	clamp	215271

einstellen: je größer der Abstand, desto größer der Kerngehäusedurchmesser.

c) Schälldruck Der Schälldruck kann auf die Festigkeit des Fruchtfleisches eingestellt werden. Die Feder (9) der Schraube (11) entfernen (Foto 3). Die Druckeinsteilschraube (11) im Uhrzeigersinn drehen, wenn der Druck erhöht und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wenn der Druck vermindert werden soll. Die Feder (9) wieder in den Schlitz der Schraube (11) einsetzen.

Pflege

Damit Ihr Apfelschäler seine optimale Schnittleistung entfaltet, empfehlen wir, stets mit gut geschliffenen Schäl- und Schnittmessern zu arbeiten. Diese Messer sind als Ersatzteile erhältlich (siehe Ersatzteilliste).

Nach Gebrauch den Apfelschäler mit einer Wasser-/Desinfektionsmittelmischung reinigen. Der Apfelschäler kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Keine Lösemittel verwenden.

c) **Presión del pelador** Puede ajustarse con arreglo a la textura de la fruta. Quite el muelle 9 del tornillo 11 (foto 3). Gire el tornillo de ajuste de presión 11 en el sentido de las agujas de un reloj para aumentar la presión, en el sentido inverso para disminuirla. Ponga de nuevo el muelle 9 en la ranura del tornillo 11.

Mantenimiento

Para una máxima eficacia, le aconsejamos trabaje con cuchillos pelador y cortador muy bien afilados. Estos cuchillos se encuentran disponibles en piezas-sueitas, tenga la amabilidad de consultar la nomenclatura.

Después de la utilización, limpie el aparato con agua, a la que se añadirá un producto desinfectante. Puede lavarse igualmente en el lavaplatos. No lo limpie con productos disolventes.

Ersatzteilliste Mafter Apfelschäler Artikelnummer 215250

Nummer	Bezeichnung	Artikelnumr
1	Apfelschälergehäuse	215257
2	Antriebschraube	215258
3	3-Stiftspindel	215259
4	Kurbelgriff	215260
5	Satz mit 4 Auflagestopfel	215286
6	Blockierwittel	215261
7+18	Schälerräger mit Sicherungsschraube	215262
8	Schälerrägerarm	215263
9	Druckfeder	215264
10	Federstift Ø 2,5 x 18	215265
11	Druckeinsteilschraube	215266
12	Schäler	215255
13	Anschlag Schäldicke	215267
14	Schäler-Festklammknopf	215268
15	Schnittmesser	215256
16	Schnittmesser-Festklammknopf	215269
18	Sicherungsschraube des Schälerrägers M5 x 10	215270
19	Schraubklamme	215271

Nomenclatura de piezas sueltas Pelamananzas Mafter código 215250

Señal	Designación	Código
1	Cuerpo del pelamananza	215257
2	Tornillo de accionamiento	215258
3	Husillo 3 puntas	215259
4	Empunadura de manivela	215260
5	Juego de 4 cojinetes	215086
6	Nuez de bloqueo	215261
7+18	Portapelador con tornillo de bloqueo	215262
8	Brazo del portapelador	215263
9	Muelle de presión	215264
10	Pasador del muelle * 2,5x18	215265
11	Tornillo de ajuste de presión	215266
12	Pelador moldeado	215255
13	Tope de espesor de pelado	215267
14	Botón de sujeción del pelador	215268
15	Cuchillo cortador	215256
16	Botón de sujeción del cortador	215269
18	Tornillo de bloqueo del portapelador M 5	215270
19	Gatillo	215271

PÈLE-POMMES MATFER NOTICE D'UTILISATION

Description

Le pèle-pommes Matfer est conçu pour l'usage professionnel. Il permet par simple rotation de la manivelle, de peler, étrognier et trancher simultanément chaque pomme.
Il peut être réglé en fonction de la variété de pommes utilisées.
Il est entièrement inoxydable car fabriqué à partir de matériaux composites et d'acier inoxydable.

Précautions

Le pèle-pommes Matfer est un outil tranchant ; il doit être manipulé avec les précautions d'usage.
Il ne doit pas être laissé à la portée des enfants.

Utiliser des pommes calibrées de taille moyenne, fermes et sans meurtrissures.

> Pour obtenir la qualité de coupe optimale, ne pas tourner la manivelle trop rapidement.

Fonctionnement

1. Fixer le pèle-pommes sur le plan de travail à l'aide du serre-joint 19. Il peut également être fixé par vis sur le plan de travail. Dans ce cas, ôter les patins situés sous le corps, finir de percer les trous pré-marqués, visser le corps sur le plan de travail.

Placer un bac sous la partie coupante de l'appareil afin de récupérer les épluchures.

2. Débrayer la broche 2 en tournant la noix 6 (photo 1); tirer la manivelle 4 en arrière jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement rentrée dans le corps. Embrocher la pomme, de préférence par le dessous (la queue vers l'extérieur), en respectant au mieux l'axe du trognon (photo 2).

3. Tourner la noix 6 vers le bas jusqu'à la clipper sur le corps. Tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pomme soit passée du côté extérieur du couteau 15. Retirer le fruit pelé et tranché. Pour enlever le trognon qui est resté sur la broche, débrayer à nouveau la noix 6 et tirer la manivelle : le trognon est éjecté automatiquement.

Réglages.

Les réglages doivent être effectués en fonction des pommes utilisées ou des besoins de l'utilisateur.

a) Épaisseur de pelage. Desserrer le bouton moleté 14 et régler l'écartement entre la lame circulaire 12 et la butée 13. Plus l'écartement sera grand, plus la pelure sera épaisse. Resserrer le bouton moleté 14.

b) Diamètre du trognon. Amener la broche complètement vers l'avant, au dessus du couteau trancheur 15. Desserrer le bouton moleté 16 et régler l'écartement entre la broche et la partie horizontale du couteau. Plus l'écartement est grand, plus le diamètre du trognon est important. Si la pomme se casse avant d'être complètement épluchée, augmenter le diamètre du trognon.

c) Pression du peleur. Elle peut être réglée en fonction de la texture du fruit. Ôter le ressort 9 de la vis 11 (photo 3).

Tourner la vis de réglage de pression 11 dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression, dans le sens inverse pour la diminuer. Remettre le ressort 9 dans la fente de la vis 11.

Entretien

Pour une efficacité maximale, nous recommandons de travailler avec des couteaux peleur et trancheur bien aiguisés. Ces couteaux sont disponibles en pièces détachées, se reporter à la nomenclature.

Après utilisation, nettoyer l'appareil à l'eau additionnée d'un produit désinfectant. Il peut également être nettoyé en lave-vaisselle.

Ne pas nettoyer avec des produits solvants.

Service après-vente

Le pèle-pommes est garanti 1 an contre tout vice de fabrication.

Voir la nomenclature pour les commandes de pièces détachées.

Nomenclature des pièces détachées Pèle-pommes Matfer code 215250

Repeire	Designation	Code
1	Corps du pèle-pomme	215257
2	Vis d'entraînement surmoulée	215258
3	Broche 3 pointes	215259
4	Poignée de manivelle	215260
5	Jeu de 4 patins	215086
6	Noix de blocage	215261
7+18	Porte-peleur avec vis de blocage	215262
8	Bras du porte-peleur	215263
9	Ressort de pression	215264
10	Goupille du ressort ø 2,5x18	215265
11	Vis de réglage de pression	215266
12	Peleur surmoulé	215255
13	Butée d'épaisseur de pelage	215267
14	Bouton de serrage du pelage	215268
15	Couteau trancheur	215256
16	Bouton de serrage du trancheur	215269
18	Vis de blocage du porte-peleur M5x10	215270
19	Serre-joint	215271



Service après-vente Matfer
tél : (33) 01 39 85 69 78
fax : (33) 01 39 85 08 06.

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
Email : matfercontact@matfer.com