

## MODE D'EMPLOI - FICHE D'UTILISATION

### Pèle et vide-pomme

Ce modèle fiable vous fait économiser votre temps et votre argent. Polyvalent, il vous apporte une aide précieuse dans la conception de vos compotes, tartes, mise en conserve ou séchage. Vous pouvez l'utiliser pour une grande quantité de pomme et pomme de terre.

#### Les fonctionnalités de cet ustensile

- Epluche, étrogne et tranche
- Etrogner seulement
- Eplucher seulement
- Etrogner et tranche
- Eplucher et tranche

#### Sécurité et consignes de cet ustensile

- 1) Cet appareil est muni d'une lame coupante et ne doit en aucun cas être utilisé par de jeunes enfants sans la surveillance d'un adulte.
- 2) Pour optimiser le pèle et vide-pomme : il est conseillé de choisir un fruit ferme et de veiller à bien le centrer sur l'appareil.
- 3) Après utilisation laver, sécher soigneusement et graisser légèrement le mécanisme avec une huile végétale.

#### Mode d'emploi

##### **Eplucher, étrogner et trancher**

- 1) Libérez le sillon et tirer le manche en arrière.
- 2) Enfoncer la pomme sur la fourchette tridents, partie queue en premier.  
Veiller à ce que la pomme soit bien droite afin que le couteau tranche proprement.
- 3) Tourner la poignée jusqu'à que le couteau commence à éplucher la pomme.  
Si le couteau ne passe pas librement autour de la pomme, vous pouvez la guider à la main.  
Si le couteau est obstrué par la pulpe ou de la peau, nettoyez-le et poursuivez l'épluchage.
- 4) Régler le couteau en fonction de la taille de la pomme. Desserrer la vis et faites glisser le couteau à l'extérieur pour approfondir la découpe ou à l'intérieur pour l'affiner.

##### **Etrogner seulement avec l'accessoire tube**

Enlever la trancheuse, pousser le couteau loin du pèle pomme jusqu'à ce qu'il se verrouille en position arrière et le fixer au support avec le cliquet.  
Commencer la manipulation.

##### **Eplucher seulement avec l'accessoire couteau d'épluchage**

Enlever la trancheuse pour permettre au couteau de travailler seul.  
Commencer la manipulation.

**Étrognier et trancher avec l'accessoire tube et l'accessoire trancheuse**

Pousser le couteau loin du pèle-pomme jusqu'à ce qu'il se verrouille en position arrière et le fixer au support avec le cliquet. Positionner l'accessoire tube.

Commencer la manipulation.

**Eplucher et trancher avec l'accessoire couteau d'épluchage et l'accessoire trancheuse**

Laisser le couteau dans la position de coupe et positionner l'accessoire trancheuse.

Commencer la manipulation.

**Tableau de dépannage**

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
N'épluche pas correctement/ N'épluche pas.	La lame a besoin de nettoyage ou d'ajustement.	Rincer et ajuster la lame.
Ne creuse pas correctement.	La lame n'est pas alignée correctement.	Réajuster et aligner la lame.
En pelant la lame a enlevé trop de fruit.	La lame est trop profonde.	Ajuster la lame pour moins couper.
Le fruit s'est cassé avant d'être complètement coupé.	Le fruit est trop mûr ou trop mou.	Utiliser seulement le fruit frais et ferme.
Une partie du trognon est coupée avec le fruit.	Le fruit n'est pas centré dans la fourchette.	Repositionner le fruit.
Le fruit n'est pas coupé.	La lame du ciseau est en arrière.	Rattacher la lame du ciseau correctement.