

3010



500308

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2025-01-22

Manual de instrucciones original

Indicaciones relativas a la seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

- ¡Tenga mucho cuidado al manejar el aparato, las cuchillas de los moldes están muy afiladas, existe **riesgo de cortes**!
- ¡Mantenga las manos y los dedos alejados del mecanismo de corte!
- Arranque el aparato solo cuando esté montado completa y correctamente. Para ello, lea las instrucciones recogidas en la sección **“Montaje”**.
- Revise regularmente las piezas móviles del aparato. Asegúrese de que funcionen sin objeciones, no se atasquen y, por consiguiente, no afecten el funcionamiento del aparato. Repare o reemplace las piezas dañadas antes de seguir usar el aparato.
- Antes de empezar a cortar las patatas fritas, asegúrese de que las abrazaderas C estén bien sujetas a las clavijas largas y cortas y que el molde esté sujeto de forma segura al bastidor de la máquina.

ES

Personal operativo

- Este aparato no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Cortar patatas fritas y patatas de gajo.

Datos técnicos

Denominación:	Cortador de patatas fritas 3010
N.º de referencia:	500308
Material:	acero inoxidable
Material de los moldes/troqueles:	acero inoxidable
Cantidad de moldes/troqueles:	4
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	425 x 155 x 335
Peso en kg:	2,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Diseñado para:
 - montaje de sobremesa
 - montaje en pared
- Moldes/troqueles:
 - Patatas fritas 6 mm
 - Patatas fritas 9 mm
 - Patatas fritas 13 mm
 - Patatas de gajo

ES

Funcionamiento del aparato

Con el cortador de patatas, se pueden fabricar fácilmente y sin problemas las patatas de gajo y patatas fritas en 3 grosores de corte diferentes.

Vista general de los subgrupos

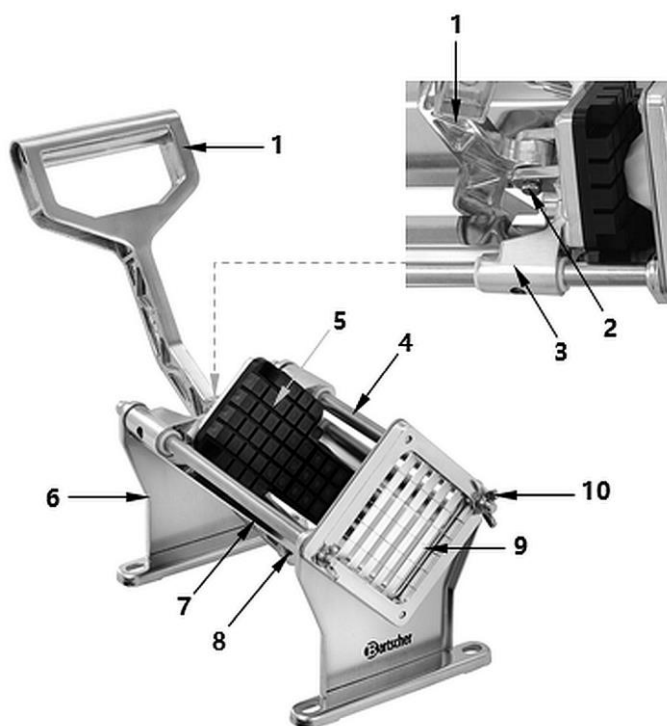


Fig. 1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Palanca de operación | 2. Clavija (larga) con abrazadera C |
| 3. Bastidor alimentador (bastidor guía) | 4. Barra de deslizamiento |
| 5. Troquel | 6. Base |
| 7. Pieza de unión | 8. Clavija (corta) con abrazadera C |
| 9. Molde | 10. Tuerca de mariposa (2x) |

Accesorios (incluidos en el suministro)

¡ATENCIÓN!

Daños en las piezas a causa de un montaje incorrecto

Al colocar el juego de corte - molde/troquel, asegúrese de que las cuchillas estén orientadas con el lado afilado hacia el producto destinado a ser cortado.

Molde/troquel

Patatas fritas 6 mm

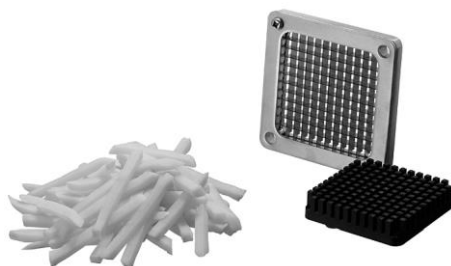


Fig. 2

ES

Molde/troquel

Patatas fritas 9 mm



Fig. 3

Molde/troquel

Patatas fritas 13 mm



Fig. 4

Molde/troquel Patatas de gajo



Fig. 5

Montaje

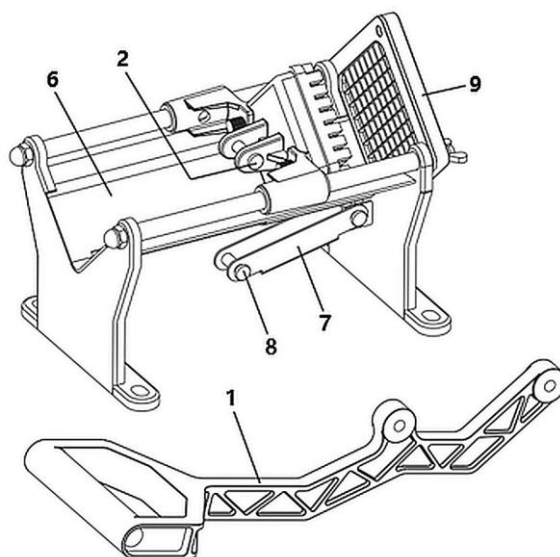


Fig. 6

1. Retire la abrazadera C de la clavija larga (2) de la parte trasera del bloque del empujador. Retire la abrazadera C de la clavija corta (8) que se encuentra en el extremo suelto de la pieza de unión (7).
2. Alinee el orificio de montaje central del soporte (1) con los orificios del soporte de montaje de la parte trasera del bloque del empujador, inserte la clavija larga y fíjela con la abrazadera C. Para colocar la abrazadera C en la clavija, utilice

unos alicates con puntas cónicas y presione hacia abajo hasta que encaje con el fin de mantener la clavija en su sitio.

3. Alinee el orificio inferior del mango con los orificios de la pieza de unión (7) que ya está fijada en la parte inferior del bastidor. Introduzca la clavija corta (8) y fíjela con la abrazadera C. Para colocar la abrazadera C en la clavija, utilice unos alicates con puntas cónicas y presione hacia abajo para fijar la clavija.

Montaje en la mesa

El cortador de patatas fritas puede colocarse y montarse en la mesa mediante unos pies de goma adecuados (**¡no incluidos en el suministro!**)

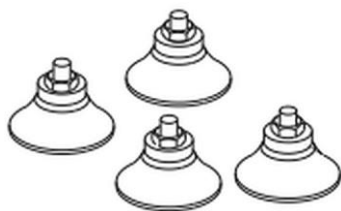


Fig. 7

ES

1. Fije los pies de goma (ejemplo en la imagen) en los orificios del bastidor con las tuercas correspondientes.
2. A continuación, coloque el cortador de patatas fritas en el lugar requerido y presione hacia abajo para que los pies de goma puedan adherirse bien a la encimera de la mesa.

Montaje en la pared

Otra opción para montar el cortador de forma segura es su montaje en pared.

1. Antes de montar el cortador de patatas fritas en la pared, compruebe las características de la pared en la que se va a realizar la instalación.

¡ATENCIÓN!

No monte el cortador de patatas fritas en paredes de cartón-yeso y paneles.

El montaje en una superficie compacta de la pared, como el hormigón o la piedra, garantiza una buena fijación del cortador de patatas fritas durante el funcionamiento.

¡RECOMENDACIÓN!

El material de fijación no está incluido en el suministro.



Fig. 8

2. Para el montaje en pared, utilice 4 tornillos de anclaje M8x60 con casquillos de expansión (fig. a la izquierda).

3. Sujete el cortador de patatas fritas contra la pared y utilice los orificios del bastidor para marcar los puntos de perforación en el lugar requerido.
4. Haga 4 agujeros en la pared en los puntos marcados.
5. Coloque 4 pernos de anclaje con casquillos de expansión en los agujeros perforados.
6. A continuación, introduzca los pernos de anclaje con casquillos de expansión en la pared solo a la profundidad suficiente para que el cortador de patatas se fije en ellos.
7. Cuelgue el cortador de patatas fritas en los pernos de anclaje. Coloque las arandelas en ambos lados de los orificios del bastidor.
8. A continuación, fije las tuercas en los pernos de anclaje.

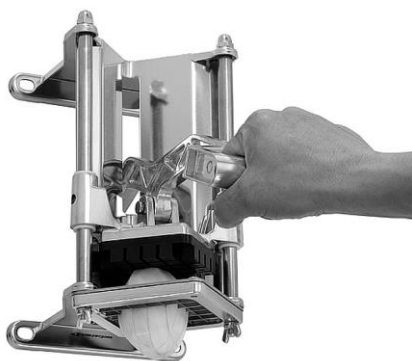


Fig. 9

9. Es esencial colocar un recipiente suficientemente grande directamente debajo del cortador de patatas fritas en el que caerán las patatas fritas cortadas u otros productos.
10. Tire del mango hacia abajo y corte las patatas fritas.

Manejo



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas del molde!

Intente no acercar las manos y los dedos a la zona del molde.

1. Limpie cuidadosamente el aparato antes de cada uso, especialmente las partes que entran en contacto con los alimentos. Siga las instrucciones expuestas en la sección "Limpieza".

2. Lave y seque las patatas.

Se pueden pelar o se puede dejar la piel.

También puede utilizarse cualquier otra verdura dura con la que se quieran hacer patatas fritas.

El aparato está diseñado para verduras de hasta 11 cm de diámetro y 15 cm de longitud.

Si las patatas o las verduras son demasiado grandes, se recomienda cortarlas en trozos más pequeños para que puedan cortarse enteras.

3. Coloque un recipiente adecuado (por ejemplo, un cuenco, un cubo) debajo del molde donde caerán las patatas fritas cortadas.
4. Coloque las patatas preparadas (u otras verduras) en el molde con la superficie de corte orientada hacia abajo.
5. Para cortar las patatas, tire del mango con ambas manos de forma rápida y uniforme hacia el troquel / hacia abajo.
6. Repita el proceso hasta cortar la cantidad requerida de patatas.

Sustitución del troquel / de la matriz

Un molde y un troquel de 9 mm vienen instalados en el bastidor del aparato desde la fábrica. Si es necesario, se pueden sustituir en cualquier momento por un troquel / una matriz de 6 mm o 13 mm o por un troquel / una matriz de patatas de gajo.

Para el recambio, proceda como se describe a continuación.

1. Molde:

- retire las 2 tuercas de mariposa del molde,
- retire con cuidado el molde,
- coloque el molde requerido,
- fije el molde aplicado con las tuercas de mariposa previamente retiradas.

¡RECOMENDACIÓN!

La versión del molde con dos orificios permite su correcta colocación en el bastidor del aparato.

2. Troquel (negro):

- desenrosque los dos tornillos moleteados ubicados en la parte trasera de la pieza de unión con la mano o con un destornillador,
- quite el troquel,
- coloque el troquel que corresponda al tamaño del molde utilizado,
- con los tornillos de mariposa previamente retirados, vuelva a atornillar el troquel insertado en la pieza de unión.

ES

Limpieza



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas del molde!

Tenga especial cuidado al sustituir los moldes.

Utilice guantes de protección resistentes a los cortes.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza abrasivos, a base de disolventes, cáusticos o alcalinos pueden dañar la superficie de las piezas, penetrar en ellas o desafilar las cuchillas de los moldes.

Utilice solamente productos de limpieza suaves.

ES

1. Limpie el cortador de patatas cuidadosamente después de cada uso.
2. Antes de la limpieza, extraiga el molde/troquel del bastidor de acuerdo con las instrucciones de la sección **“Sustitución del troquel/molde”**.
3. Retire el soporte del bastidor. Realice los pasos descritos en la sección **“Instalación”** en orden inverso.
4. Limpie las piezas extraídas en agua tibia con un producto de limpieza suave utilizando un cepillo de plástico o un cepillo para lavar platos.
5. Enjuague las piezas cuidadosamente con agua limpia.
6. Limpie el bastidor del aparato con un paño suave y húmedo.
7. Las superficies y las piezas que se han limpiado han de secarse por completo con un paño suave y sin pelusas o dejarse secar al aire antes de volver a montarlas.
8. Antes de guardar el aparato, todas las partes metálicas del mismo deben recubrirse con spray de silicona o grasa de silicona alimentaria.