

3010



500308

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versione: 1.0

Data di redazione: 2025-01-22

Istruzioni per l'uso originali

Indicazioni sulla sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

- Fare attenzione durante l'uso dell'apparecchio, le lame delle formine sono molto affilate e sussiste il **rischio di ferirsi!**
- Non avvicinare le mani e le dita al meccanismo di taglio!
- Avviare il taglia patate fritte solo dopo averlo assemblato in modo completo e adeguato. A tale scopo, fare riferimento alle indicazioni riportate nel capitolo **"Montaggio"**.
- Controllare sistematicamente gli elementi mobili dell'apparecchio. Assicurarsi che funzionino senza problemi, non si inceppino e non causino malfunzionamenti dell'apparecchio. Prima di continuare a usarlo, riparare o sostituire gli elementi danneggiati.
- Prima di tagliare le patatine, assicurarsi che i morsetti C siano saldamente fissati ai perni lunghi e corti e che la formina sia saldamente fissata alla base dell'apparecchio.

IT

Personale

- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente/operatore è l'unico responsabile.

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Taglio di patatine fritte a bastoncini e a spicchi.

Parametri tecnici

Nome:	Taglia per patatine fritte 3010
Numero dell'articolo:	500308
Materiale:	acciaio inossidabile
Materiale di formine/stampi:	acciaio inossidabile
Quantità di formine/stampi:	4
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	425 x 155 x 335
Peso in kg:	2,6

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Progettato per il montaggio:
 - a banco
 - a parete
- Formine/stampi:
 - Patatine fritte 6 mm
 - Patatine fritte 9 mm
 - Patatine fritte 13 mm
 - Patate a spicchi

IT

Funzionamento dell'apparecchio

Con il taglia patatine fritte possono essere facilmente preparate le patate a spicchi e a bastoncini in 3 misure diverse.

Elenco dei sottogruppi dell'apparecchio

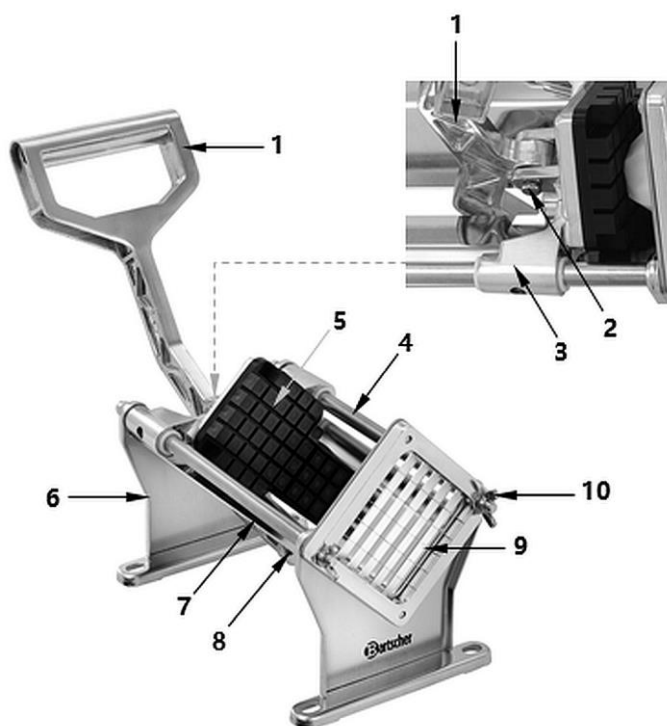


Fig. 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Leva di azionamento | 2. Perno (lungo) con morsetto C |
| 3. Telaio di alimentazione (telaio di guida) | 4. Asse di scorrimento |
| 5. Stampo | 6. Base |
| 7. Piastra di collegamento | 8. Perno (corto) con morsetto C |
| 9. Formina | 10. Dado ad alette (2x) |

Accessori (in dotazione)

ATTENZIONE!

Danni alle parti dovuti a un montaggio non corretto

Durante l'installazione del gruppo di taglio formina/stampo assicurarsi che le lame siano rivolte verso il prodotto da tagliare.

**Formina/stampo
Patatine fritte 6 mm**

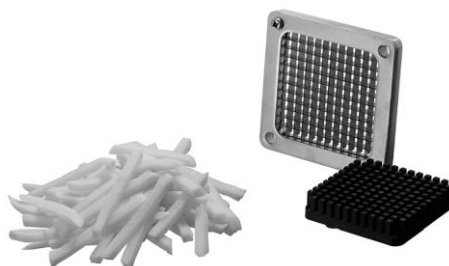


Fig. 2

IT

**Formina/stampo
Patatine fritte 9 mm**



Fig. 3

**Formina/stampo
Patatine fritte 13 mm**



Fig. 4

Formina/stampo Patate a spicchi



Fig. 5

Montaggio

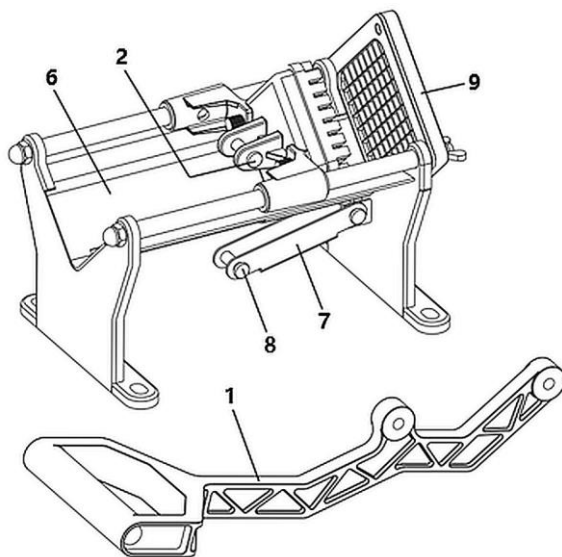


Fig. 6

1. Togliere il morsetto C dal perno lungo (2) sul retro del blocco spintore. Togliere il morsetto C dal perno corto (8) presente sull'estremità non fissata della piastra di collegamento (7).
2. Allineare il foro di montaggio centrale della leva (1) con i fori della staffa di montaggio sul retro del blocco spintore, inserire il perno lungo e fissarlo con il morsetto C. Per posizionare il morsetto C sul perno, usare delle pinze con punte strette e premere finché non scatta per tenere il perno in posizione.

3. Allineare il foro inferiore della staffa con quelli della piastra di collegamento (7) fissata alla parte basse della base. Inserire il perno corto (8) e bloccarlo col morsetto C. Per posizionare il morsetto C sul perno, usare delle pinze con punte strette e premere finché non scatta per fissare il perno.

Fissaggio al banco

Il taglia patate fritte può essere collocato e fissato al banco tramite gli adeguati piedini in gomma (**non in dotazione!**)

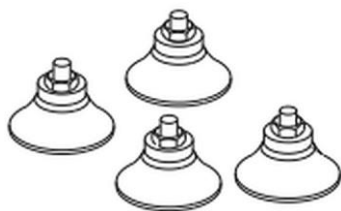


Fig. 7

1. Fissare i piedini in gomma (un esempio nella figura) nei fori della base, usando allo scopo dei dadi adeguati.
2. A questo punto collocare il taglia patate fritte nella posizione desiderata e premerlo verso il basso in modo che i piedini in gomma possano attaccarsi bene al piano del banco.

IT

Montaggio a parete

In alternativa, il taglia patate fritte può essere montato a parete, il che non pregiudica in nessun modo il suo utilizzo sicuro.

1. Prima di montare il taglia patate fritte a una parete, verificare le caratteristiche di quest'ultima.

ATTENZIONE!

Non montare il taglia patate fritte alle pareti in cartongesso né ai pannelli.

Il montaggio a una parete solida (in calcestruzzo o pietra) permette di prevenire il rischio di allentamento del taglia patate fritte durante il funzionamento.

NOTA BENE!

I materiali di fissaggio non sono compresi nella fornitura.



Fig. 8

2. Per il montaggio a parete usare 4 bulloni di ancoraggio M8x60 con manicotti ad espansione (fig. a sinistra).

3. Tenere il taglia patate fritte contro il muro e usare i fori della base per segnare i punti da forare nella posizione desiderata.
4. Praticare nel muro 4 fori nei punti indicati.
5. Inserire nei fori praticati 4 bulloni di ancoraggio con manicotti ad espansione.
6. Quindi, spingere i bulloni di ancoraggio con manicotti ad espansione nel muro solo a una profondità sufficiente per fissare il taglia patate fritte insieme alla base.
7. Appendere il taglia patate fritte ai bulloni di ancoraggio. Inserire dei distanziali su entrambi i lati dei fori presenti nella base.
8. Quindi fissare i dadi ai bulloni di ancoraggio.

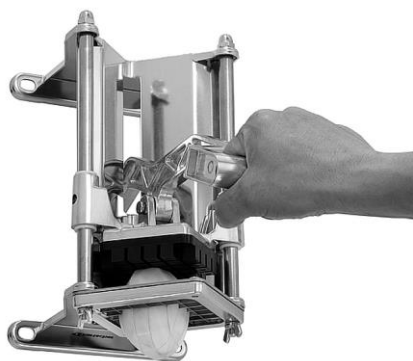


Fig. 9

9. Di fronte al taglia patate fritte è necessario collocare un recipiente di adeguata capienza per raccogliere le patate tagliate o gli altri prodotti.
10. Spingere la leva verso il basso e tagliare le patate.

Uso



AVVERTIMENTO

Pericolo di ferite in caso di contatto con le lame affilate della formina!

Prestare attenzione a non avvicinare le mani e le dita all'area di azione della formina.

1. Prima di ogni uso pulire accuratamente l'apparecchio con particolare riguardo ai componenti aventi contatto con i prodotti alimentari. Osservare le indicazioni contenute nel capitolo **"Pulizia"**.

2. Lavare e asciugare le patate.

Possono essere pelati o meno.

È anche possibile tagliare altre verdure crude da friggere.

L'apparecchio è destinato al taglio di verdure con un diametro fino a 11 cm e con una lunghezza di 15 cm.

In caso di patate o verdure grandi, si raccomanda di tagliarli a pezzi in modo da agevolarne il taglio.

3. Collocare sotto la formina un adeguato recipiente (ad es. una ciotola o un secchio) per raccogliere i pezzi tagliati.
4. Le patate (o altra verdura) va collocata sulla formina con la superficie da tagliare rivolta verso il basso.
5. Per tagliare le patate, tirare la leva velocemente, in modo uniforme e con entrambe le mani verso la formina (verso il basso).
6. Ripetere il processo fino a quando sarà tagliata la quantità di patate desiderata.

Sostituzione dello stampo/della formina

Sulla base del taglia patate fritte sono montati in fabbrica una formina e uno stampo 9 mm. Se necessario, questi componenti possono essere sostituiti in ogni momento con lo stampo/la formina 6 mm o 13 mm o con lo stampo/la formina per le patate fritte a spicchi.

Per la sostituzione, procedere come segue.

1. Formina:

- togliere dalla formina 2 dadi ad alette,
- rimuovere con cura la formina,
- inserire la formina richiesta,
- fissare la formina inserita con i dadi ad alette precedentemente tolti.

NOTA BENE!

La versione della formina con due fori ne permette l'inserimento corretto sulla base del taglia patate fritte.

2. Stampo (nero):

- svitare manualmente o con un cacciavite entrambe le viti zigrinate presenti sul pannello posteriore della piastra di collegamento,
- togliere lo stampo,
- inserire lo stampo con le dimensioni corrispondenti alla formina installata,
- avvitare di nuovo lo stampo alla piastra di collegamento, servendosi delle viti zigrinate precedentemente tolte.

IT

Pulizia



AVVERTIMENTO

Pericolo di ferite in caso di contatto con le lame affilate delle formine!

Prestare particolare attenzione durante la sostituzione delle formine.

Indossare guanti protettivi resistenti al taglio.

ATTENZIONE!

I detergenti abrasivi, a base di solventi, caustici o alcalini possono danneggiare la superficie delle parti, causare la vaiolatura o smussare le lame delle formine.

Usare solo detergenti delicati.

IT

1. Pulire accuratamente il taglia patate fritte dopo ogni utilizzo.
2. Prima di procedere alla pulizia, togliere dalla base la formina/stampo, seguendo le indicazioni riportate nel capitolo **“Sostituzione dello stampo/della formina”**.
3. Togliere la leva dalla base. Eseguire le operazioni descritte nel capitolo **“Montaggio”** procedendo a ritroso.
4. Lavare i componenti tolti con acqua calda, un detergente delicato e una spazzola in plastica per piatti.
5. Sciacquare accuratamente i componenti con l'acqua pulita.
6. Strofinare la base dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
7. Prima di procedere al rimontaggio, asciugare con cura le superfici e le parti lavate, servendosi di un panno morbido che non lascia pelucchi o lasciarli asciugare all'aria.
8. Prima dell'immagazzinamento, tutte le parti metalliche del taglia patate fritte devono essere rivestite con silicone spray o grasso al silicone idonei per il contatto con gli alimenti.