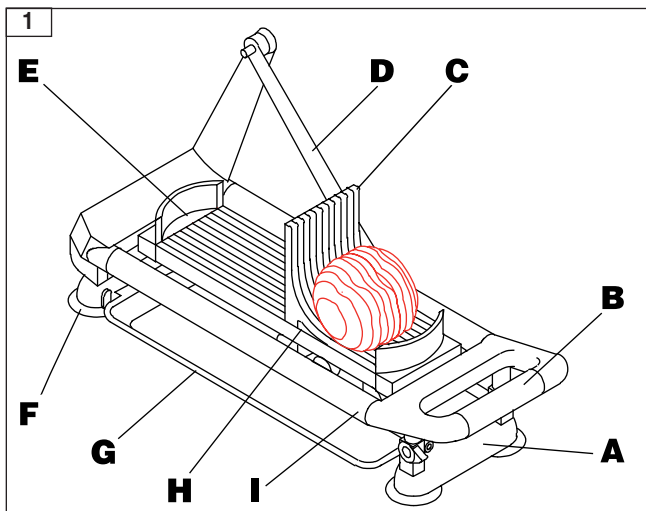


Bedienungsanleitung


DE 12/2008


MANUELLE TOMATENSCHNEIDER – Modell 2 CT5/6/10

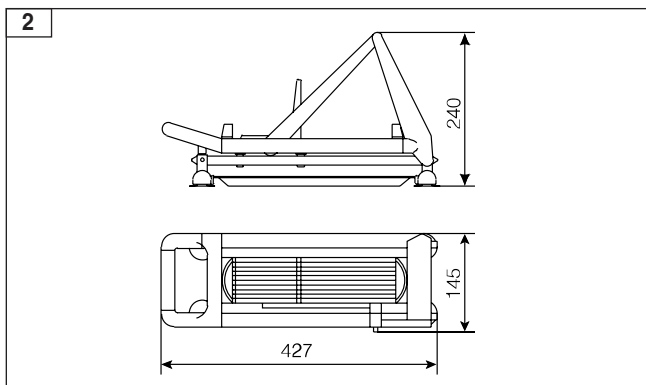


Spezifikation

• Mit diesen manuellen Tomatenschneidern können Tomaten in 5, 6 oder 10 mm dicke Scheiben geschnitten werden (je nach Modell). Die Tomaten werden schrittweise geschnitten ohne Zerquetschen oder wesentlichen Saftverlust, und sie behalten ihre ursprüngliche Form.

- A Gestell  1
- B Gelenkrahmen mit Griff
- C Wagen
- D Bedienungshebel für den Wagen
- E Messerblock mit Spannern
- F Saugfüße
- G Auffangschale für Saft und Kerne
- H Feststellschrauben für Wagen
- I Gummistopper

- Bruttogewicht, verpackt : 3,3 kg
- Nettogewicht mit Zubehör : 3 kg
- Abmessungen verpackt : 440 x 245 x 150 mm
- Geräteabmessungen : 427 x 240 x 145/240 mm
- Abmessungen des Gerätes  2



ANWENDUNG


• Vor Inbetriebnahme :

- Prüfen Sie die Sauberkeit der Schneidevorrichtung (Klingenblock, Wagen), siehe § Reinigung und Auseinandernehmen.

• Bedienung :

1) Stellen Sie den Tomatenschneider an der Tischkante auf; seine 4 Saugfüße sichern eine ausreichende Haftung auf allen glatten Flächen.

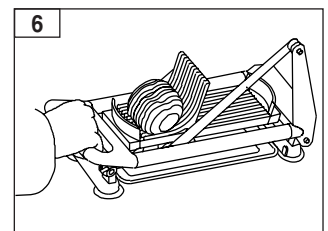
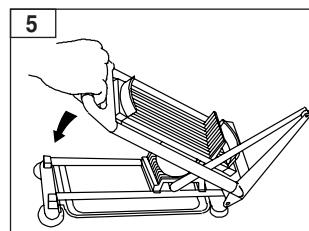
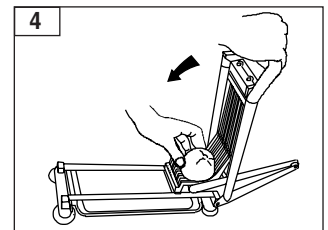
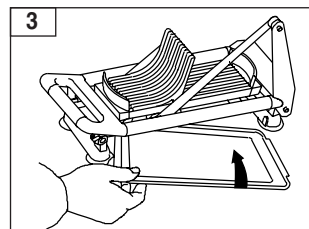
2) Schieben Sie die Auffangschale unter das Gestell zum Auffangen von Saft und Kernen.  3

3) Heben Sie den Gelenkrahmen mit seinem Griff bis zum oberen Anschlag, und legen Sie die Tomate auf die Vertiefung des Wagens.  4

4) Senken Sie den Rahmen fest bis zum unteren Anschlag.  5

5) Nehmen Sie die geschnittene Tomate heraus.  6


Hinweis: Bei normaler Anwendung können etwa 20 Tomaten in einer Minute geschnitten werden.



REINIGUNG - HYGIÈNE

• Demontieren Sie den Wagen :


- Nehmen Sie den Gelenkrahmen ab, und schrauben Sie die Wagenbefestigung gegen den Uhrzeigersinn ab.  7

- Lassen Sie den Wagen nach vorn gleiten, und ziehen Sie ihn vom Gestell.  8

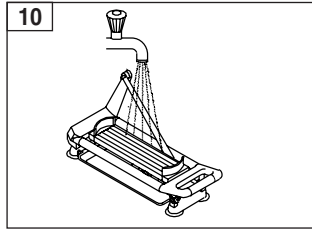
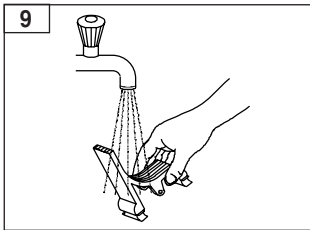
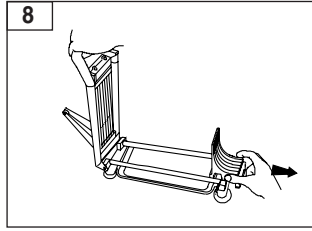
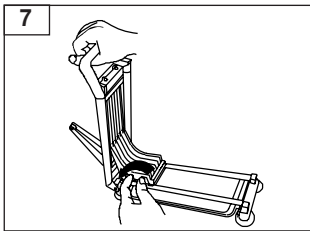
• Reinigung :

- Die Rillen des Wagens sollten mit einer Bürste gereinigt werden.

- Den restlichen Tomatenschneider und die Auffangschale mit einem Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel säubern.


 Keine Scheuermittel verwenden, die die Oberfläche zerkratzen und auch keine chlorhaltigen, die das Aluminium angreifen.

- Alle Teile unter fließendem Wasser abspülen  9-10



 NICHT in der Geschirrspülmaschine reinigen!

- Prüfen Sie die Sauberkeit der Rillen des Wagens und die der Messer.
- Trocknen Sie alles gut ab, und setzen Sie den Wagen wieder auf.

 Gehen Sie beim Reinigen sehr sorgfältig mit den Teilen um, damit Sie sich nicht an den Messerklingen schneiden



• Lebensmittel-Hygiene :

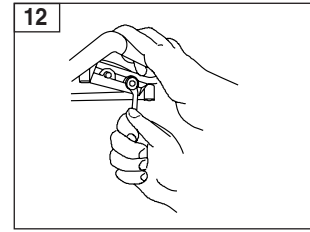
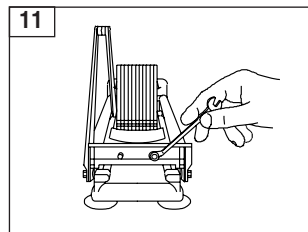
Die Maschine ist aus Materialien hergestellt, die folgenden Vorschriften und Normen entsprechen :

- Richtlinie 89/109 CEE : Materialien und Gegenstände, die Kontakt mit Lebensmitteln haben.
- Richtlinie 90/128/CEE : Kunststoffe, die Kontakt mit Lebensmitteln haben.
- Normen EN 601-1992 : Aluminiumguss-Teile, die mit Lebensmitteln Kontakt haben.

Die Flächen der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind glatt und einfach zu reinigen. Reinigungsmittel verwenden, die für die Lebensmittelhygiene zugelassen sind unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung.

WARTUNG

- Der Tomatenscheider benötigt nur wenig Wartung.
- **Periodisch, prüfen:**
 - Schnittleistung der Messer. Falls erforderlich, mit einer kleinen flachen Feile nachschärfen.
 - Die Spannung der Messer bei unregelmäßiger Schnittstärke eventuell nachstellen.
 - Die Achse des Bedienhebels mit einem Lebensmittelöl fetten.
- **Nachspannen der Messer :**  11
 - Ziehen Sie nacheinander die 2 hinteren Schrauben fest (8 mm Sechskantschlüssel)
- **Wechseln des Messerblocks :**  12
 - Die 4 vorderen und hinteren Schrauben lösen, die den Messerblock halten und spannen (8 mm Sechskantschlüssel).



• Anschrift für die Wartung

Wir empfehlen Ihnen, sich vorzugsweise an das Unternehmen zu wenden, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

 Für sämtliche Rückfragen oder Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte den Maschinentyp an

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne vorherige Ankündigung zu ändern und zu verbessern.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum :

ERSATZTEILE

| Pos. | Stck. | Nr. | Spezifikation |
|-------------------------------------|-------|--------|-----------------------------------|
| Pièces et sous-ensembles SAV | | | |
| 1 | 1 | 0D2453 | Tragegestell montiert |
| 2 | 1 | 0D2454 | Rahmen montiert |
| 3 | 1 | 653362 | Wagen verschraubt (Schnitt 5 mm) |
| | 1 | 653099 | Wagen verschraubt (Schnitt 6 mm) |
| | 1 | 653444 | Wagen verschraubt (Schnitt 10 mm) |
| 4 | 1 | 0D0773 | Bedienungshebel montiert |
| 5 | 1 | 653104 | Messerblock (5 mm) |
| | 1 | 653100 | Messerblock (6 mm) |
| | 1 | 653107 | Messerblock (10 mm) |
| 6 | 1 | 0D0772 | Satz mit 4 Saugfüßen |
| 7 | 1 | 0D3773 | Auffangschale |
| 8 | 1 | 0D0771 | Satz Gleiter |
| 9 | 1 | 0D2455 | Gummistopper |

