

TOMATEN-SNIJDER TOMATO SLICER

Model: *203015



NETHERLANDS

ENGLISH

GEBRUIKSAANWIJZING USER'S MANUAL

Lees voordat u begint zorgvuldig deze handleiding zodat u het apparaat correct kunt installeren en gebruiken.
Schade als gevolg van het niet volgen van de instructies vermeld in deze handleiding, maakt de garantie te allen tijde ongeldig.
Er wordt geadviseerd deze handleiding goed te bewaren voor uzelf en toekomstige gebruikers.

TOMATENSNIJDER

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Snij geen groenten die harder zijn dan tomaten!

LET OP: Zorgvuldige en nauwe naleving van de onderstaande instructies zal helpen de werking en levensduur van uw tomatensnijder te verbeteren. Zorg ervoor dat u het apparaat voor en na elk gebruik grondig reinigt en voldoet aan de onderstaande reinigingsinstructies. Vermijd het gebruik van reinigingsmiddelen met een hoge alkaliteit, omdat die de gegoten aluminium behuizing dof kunnen maken of putjes kan veroorzaken.

VEILIGHEIDSOPMERKING: De messen zijn ZEER SCHERP! Wees voorzichtig bij het hanteren en bedienen van de machine en houd de handen uit de buurt van alle snijkanten en messen.

VOORBEREIDING: Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Uw tomatensnijder wordt gemonteerd en gebruiksklaar geleverd. Overweeg voor uw gemak ook om de tafelstop te installeren als dat nodig is.

BEDIENING:

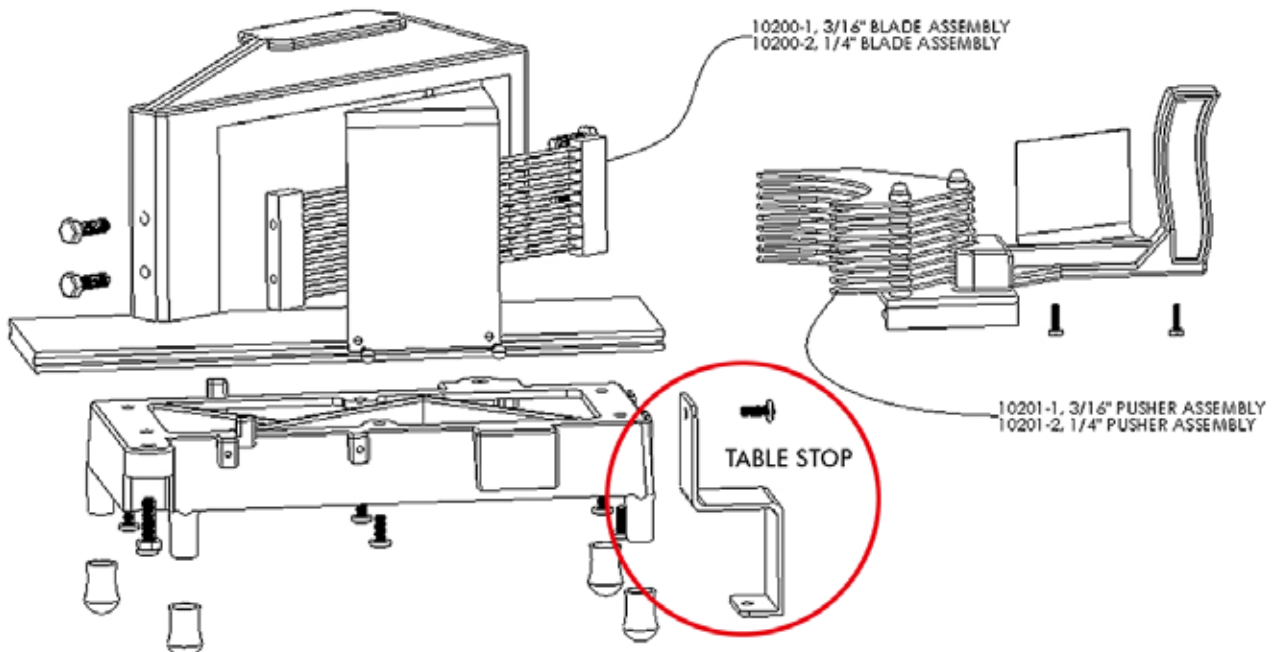
1. Trek het handvat naar je toe en leg de tomaat (of andere product) voorzichtig op de schuifplaat tussen de duwplaten en de messen. Wees voorzichtig, want de messen zijn scherp.
2. Haal je hand weg. Met één snelle en vloeiende beweging duw je het handvat naar de messen en vang je de tomaat op in een bakje.
3. Verwijder de gesneden tomaat en eventueel resten van de schuifplank en herhaal de procedure.

REINIGING:

1. Om de duweenheid voor reiniging te verwijderen, verwijder de schroeven en de schuifstop en trek de duweenheid van het uiteinde van de schuifplank.
 2. Het schuifbord en het bladschild kunnen worden verwijderd door hun montageschroeven te verwijderen.
 3. Om voor reiniging de duweenheid volledig te demonteren, verwijder de bolkopmoeren aan de bovenkant van de eenheid en verwijder voorzichtig de duwplaten en afstandhouders. Verwijder de andere schroeven om de andere onderdelen te demonteren.
 4. Mocht je de tomatensnijder in heet water wassen, zorg er dan voor dat je de tomatensnijder daarna altijd afspoelt in lauw of koud water totdat de schuifplank weer op kamertemperatuur is. Heet water kan ervoor zorgen dat de schuifplank uitzet, waardoor het moeilijk wordt om de duweenheid te duwen.
 5. Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om de duweenheid weer in elkaar te zetten.
- OPMERKING: Messen moeten opnieuw worden gespannen na het opnieuw monteren.

Als de duweenheid moeilijk schuift nadat deze is opgedroogd, breng dan een voedselveilig smeermiddel aan op de groeven in de schuifplaat. **GEBRUIK GEEN** plantaardige olie, omdat dit de duweenheid plakkerig en moeilijk te schuiven kan maken.

Beschikbare serviceonderdelen worden vermeld op de onderstaande tekening.



SERVICE ONDERHOUD

1. Wanneer u messen in de spanblokken plaatst, plaatst u één spanblok op een vlak oppervlak met de lange groef omhoog gedraaid en het andere spanblok met de lange groef naar beneden gedraaid. Steek een mes (scherpe kant naar beneden) in de eindsleuf van elk spanblok en duw een spanstaafje in elk spanblok net ver genoeg om het mes vast te zetten. Steek een ander mes in de volgende sleuf en druk op het spanstaafje om deze vast te zetten. Herhaal dit totdat alle messen op hun plaats zitten.
2. Wanneer u messen in de meshouder plaatst, moet u ervoor zorgen dat de scherpe kanten van de messen allen in de juiste richting wijzen.
3. De messenset kan slechts op één manier worden geïnstalleerd: Van de 2 schroefgaten in het spanblokken moet het schroefgat dat zich het dichtst bij de rand van het blok bevindt naar beneden geplaatst zijn (dicht bij het schuifbord). Als de scherpe randen van de messen de verkeerde kant op wijzen, draai dan de messenset om.
4. Om de meseenheid in de meshouder vast te zetten, installeert u de twee zeskantbouten door de meshouder en in het spanblok aan één uiteinde van de meshouder.
Draai de twee schroeven vast en installeer vervolgens de twee zeskantbouten losjes in de spanblok aan het andere uiteinde van de meshouder (draai de meseenheid pas vast nadat de bladhouder op het frame is gemonteerd).
5. Wanneer u de meseenheid op het frame monteert, moet u ervoor zorgen dat de scherpe kant van de messen naar de pusherassemblage is gericht.

BLADSPANNING

De spanning op de messen moet worden hersteld na elke demontage voor reiniging of vervanging van de messenset.

1. Zorg ervoor dat de meseenheid stevig op het frame is gemonteerd en dat de scherpe kant van de messen naar de duweenheid is gericht.
2. Zorg ervoor dat de zeskantbouten aan de rechterkant van de meshouder goed vastzitten.
3. Draai de zeskantbouten aan het linkeruiteinde van de meshouder vast. Om spanning van het mes te controleren, tokkelt u op de achterkant (ongeslepen) kant van het mes totdat het mes "zingt". Draai de bovenste en onderste schroeven geleidelijk aan totdat de bovenste en onderste messen ongeveer hetzelfde klinken wanneer je op ze tokkeld.

LET OP: Probeer niet om de geslepen zijkanten van de messen te plukken of te tokkelen.

OPMERKING: Controleer de spanning van de messen voor elk gebruik om ervoor te zorgen dat ze strak zitten.

*Before starting up, please read this manual carefully in order to ensure the correct and safe installation and usage.
Damage caused by not following the instructions of this manual will always invalidates the warranty.
CaterChef would like to emphasize that this instruction manual needs to be readed carefully before usage and should be stored for later use.*

TOMATO SLICER

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Don't cut vegetables that are harder than tomatoes!

PLEASE NOTE: Careful and close adherence with the below instructions will help enhance the operation and longevity of your Tomato Slicer. Make sure to thoroughly clean the device prior to and after each use, complying by the cleaning instructions below. Avoid using cleaners that are high in alkalinity as they may dull, discolor, or pit the castings.

SAFETY REMINDER: The blades are VERY SHARP. Please exercise caution when handling and operating the machine and keep hands away from all cutting edges and blades.

PREPARATION: Set the unit on a flat surface. Your Slicer comes assembled and ready for use. For your convenience, please consider also installing the table stop as necessary.

OPERATION:

1. Pull the handle towards you and carefully place the tomato or other produce onto the slide board between the pusher plates and the blades. Exercise caution as the blades are **sharp**.
2. Withdraw your hand. With one quick and seamless motion, push the handle towards the blades and catch the tomato in your hand or a container.
3. Remove the sliced tomato and any product left on the slide board and repeat the procedure as desired.

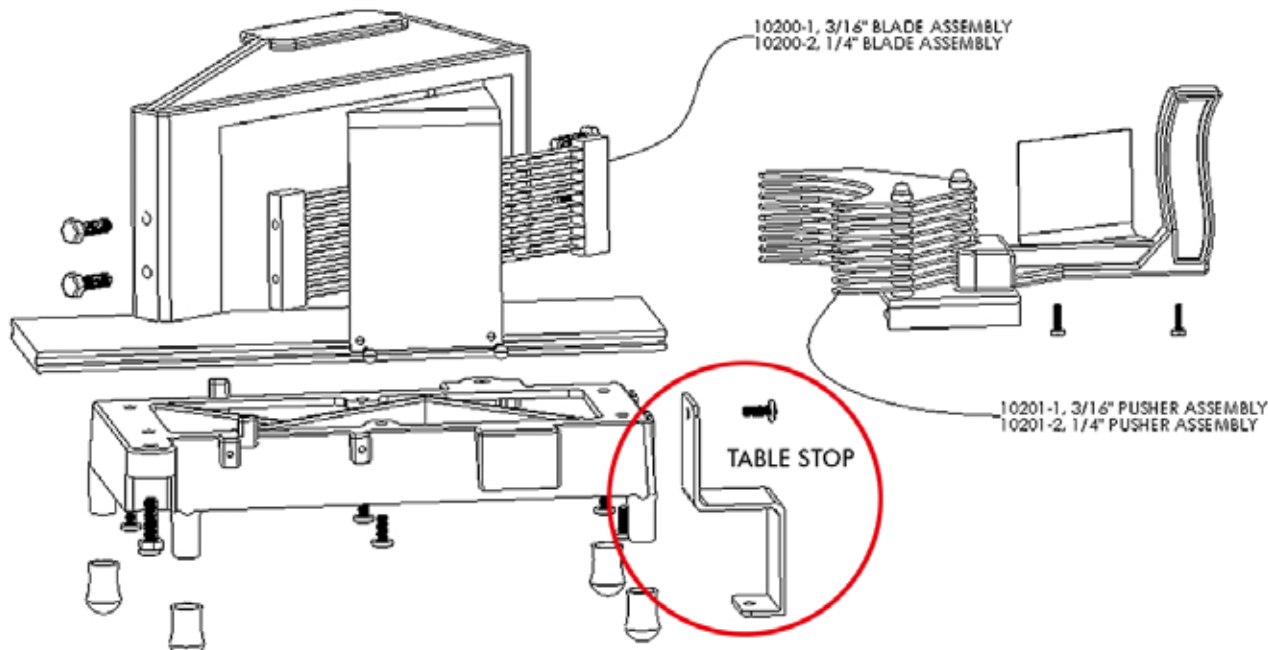
CLEANING:

1. To remove the pusher assembly for cleaning, remove the thumb screws and the slide stop and pull the pusher off the end of the slide board.
2. The slide board and the blade shield can be removed by removing their mounting screws.
3. To fully disassemble the pusher assembly for cleaning, remove the acorn and hex nuts at the top of the stack and carefully remove the pusher plates and spacers. Remove the other screws to disassemble the other parts from the guide plate.
4. Should you wash the Tomato Slicer in hot water, make sure the always rinse in lukewarm or cold water thereafter. Hot water may cause the slide board to expand, creating difficulty in pushing the pusher assembly until the slide board returns to room temperature.
5. Reverse the procedure to reassemble.

NOTE: Blades must be re-tensioned following reassembly.

If pusher is hard to slide after it has dried, apply a food grade lubricant to the grooves in the slide board.
DO NOT use vegetable oil as this may make the pusher sticky and hard to slide.

Available service parts are noted on the drawing below.



TO SERVICE

1. When placing blades into the tension blocks, place one tension block on a worktable or flat surface with the long groove turned up and the other tension block with the long groove turned down. Insert a blade (sharp side down) in the end slot of each tension block and push a tension rod into each tension block just far enough to secure the blade. Insert another blade in the next slot and push the tension rod to secure it. Repeat until all blades are in place.
2. When placing blades into the blade holder, be sure the sharp sides of blades are pointing in the right direction.
3. The blade kit can be installed only one way: the mounting screw holes in the tension blocks nearest the end of the block must be down toward the slide board. If the sharp edges of the blades are pointing the wrong way, turn the blade kit end for end.
4. To secure the blade assembly in the blade holder, install the two hex head screws through the blade holder and into the tension bar at one end of the blade holder. Tighten the two screws, and then install the two hex screws loosely into the tension bar at the other end of the blade holder (do not tighten the blades until after the blade holder is mounted on the frame).
5. When mounting the blade holder assembly on the frame, be sure the sharp side of the blades is directed toward the pusher assembly.

BLADE TENSIONING

Tension on the blades must be restored following each disassembly for cleaning or replacement of the blade kit.

1. Be sure blade holder assembly is firmly mounted on the frame and the sharp side of the blades is toward the pusher assembly.
2. Be sure the hex head screws on the right side of the blade holder are tight.
3. Tighten the hex head screws on the left end of the blade holder. To check the blade tightness, plug or strum the back (Unsharpened) side of the blades until the blades “hum”. Gradually tighten the top and bottom screws until the top and bottom blades sound about the same when plucked or strummed.

CAUTION: Do not try to pluck or strum the sharpened sides of the blades.

NOTE: Check the tension of the blades prior to each use to ensure they are tight.