



### Tomatslicer

566001	3/16 " skive
566002	1/4 " skive
566003	3/8 " skive

## BETJENING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Vigtigt:

1. For at opnå den bedste funktion og den længste levetid på maskinen, er det vigtigt at disse anvisninger studeres omhyggeligt og derefter følges nøje.
2. Maskinen skal rengøres grundigt før og efter hver anvendelse, se nedenstående rengøringsanvisninger.
3. Minimer brugen af alkaliske rengøringsmidler, da disse kan forårsage grubetæring og mattering af overfladen.

### Sikkerhedsanvisninger:

**Husk at knivene er MEGET SKARPE! Vær forsigtig ved håndtering og betjening af maskinen, hold hænderne væk fra knivene.**

### Klargøring:

1. Placer maskinen på en jævn overflade.
2. Hvis maskinen ikke fungerer korrekt ved første ibrugtagning, skal der tilkaldes en autoriseret servicetekniker.

### Betjening:

1. Tomatsliceren leveres samlet og klar til brug. Der kan være behov for at montere bordstoppet, for at lette betjeningen.
2. Træk håndtaget helt ind mod dig selv og placer forsigtigt tomaten på slicebordet, mellem trykpladerne og knivene. **FORSIGTIG: SKARPE KNIVE!**
3. Træk hånden væk. Med en hurtig bevægelse trykkes håndtaget nu ind mod knivene og tomaten fanges med hånden eller i en passende beholder.
4. Fjern tomatresterne fra slicebordet og gentag proceduren for den næste tomat.

### Rengøring:

BEMÆRK: Korrekt vedligeholdelse er en afgørende faktor for maskinens levetid og funktion.

### **Rengør maskinen grundigt efter hver anvendelse.**

1. Pas på de skarpe knive.
2. Fjern knivsektionen ved at løsne fingermøtrikkerne og løfte bøjlen af knivsektionen. Nu kan knivsektionen løftes op og væk fra styrestængerne.  
BEMÆRK: ved montering af knivsektionen passer denne kun rigtigt på en måde. Vær sikker på at spalten i knivsektionen passer med studsene på rammen.
3. For at afmontere skubberen for rengøring, fjernes fingerskruerne og bagstoppet og skubberen trækkes bagud over enden af glidepladen.
4. Vask delene med en børste, et mildt rengøringsmiddel og vand
5. Umiddelbart efter rengøring kan der påføres et desinfektionsmiddel. Husk at læse og følge fabrikantens anvisninger for desinfektionsmidlet. Desinfektionsmidlet skal være levnedsmiddelgodkendt og egnet til brug på aluminium, rustfrit stål og HPDE plast.
6. Sliceren samles i omvendt rækkefølge.  
BEMÆRK: Skyl altid tomatsliceren i koldt eller lunkent vand efter afvaskning med varmt vand. Varmt vand får slicebordet til at udvide sig lidt og dette kan betyde at det bliver vanskeligt at bevæge skubberen, før denne har nået normal rumtemperatur.

**VIGTIGT:** NEMCO anbefaler at der jævnlige påføres mineralolie i rillerne på slicebordet.  
**BRUG ALDRIG MADOLIE – DETTE VIL BREMSE STYREPLADEN PÅ GLIDEPLADEN.**

# 56600-( ) TOMATSLICER

