

Cet appareil en acier inoxydable est composé de :

- Fig.1 : 1 plateau acier inoxydable
- Fig.2 : 4 pieds Réf.754CP
- Fig.3 : 1 berceau
- Fig.4 : 1 cadre de coupe complet Réf.3060
- Fig.5 : 1 bloc lames Réf.3067
- Fig.6 : 1 poignée avec boule Réf.3062
- Fig.7 : 1 jeu de 2 glissières Réf. 3065
- Fig.8 : vis de tension des lames
- Fig.9 : 1 tige filetée de tension + 1 écrou M4

This stainless steel article is composed of :

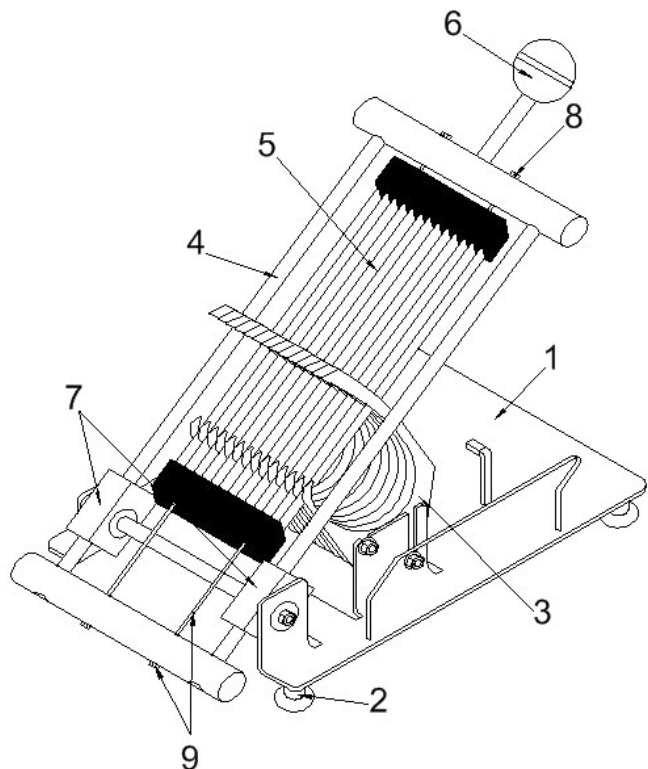
- Fig.1 : 1 stainless steel plate
- Fig.2 : 4 suction cups feet Réf.754CP
- Fig.3 : 1 cradle
- Fig.4 : 1 complete framework of cut Réf.3060
- Fig.5 : 1 complete framework of cut Réf.3067
- Fig.6 : 1 handle with ball Réf.3062
- Fig.7 : 1 set of 2 slides Réf. 3065
- Fig.8 : screw of tension of the blade
- Fig.9 : 1 tension threaded rod + 1 M4 screw

Der Apparat aus rostfreiem Stahl setzt sich zusammen aus

- Fig.1 : 1 Bodenplatte aus rostfreiem Stahl
- Fig.2 : 4 Saugnapfen Réf.754CP
- Fig.3 : 1 gebogenem Drahtgestell
- Fig.4 : 1 Messerblock kpl Réf.3060
- Fig.5 : 1 Messerblock kpl Réf.3067
- Fig.6 : 1 Griff mit Knopf Réf.3062
- Fig.7 : 1 Satz von 2 Gleitschienen Réf. 3065
- Fig.8 : Schraube zumr Spannen dre Klingen
- Fig.9 : 1 Spannungs-Gewindestange + 1 Mutter M4

Quest'apparecchio in acciaio inossidabile è composto da

- Fig.1 : 1 piatto acciaio inossidabile
- Fig.2 : 4 piedi ventose Réf.754CP
- Fig.3 : 1 culla
- Fig.4 : 1 quadro di taglio completo Réf.3060
- Fig.5 : 1 blocco lame completo Réf.3067
- Fig.6 : 1 impugnatura con palla Réf.3062
- Fig.7 : 1 gioco di 2 guide Réf. 3065
- Fig.8 : vite di tensione delle lame
- Fig.9 : 1 asta filettata di tensione + 1 dado M4



Fillion - 04/14 - Photo non contractuelle / Actual contents may vary



PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946  
QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

# TRANCHE *Tomates*

STAINLESS STEEL TOMATOES SLICER

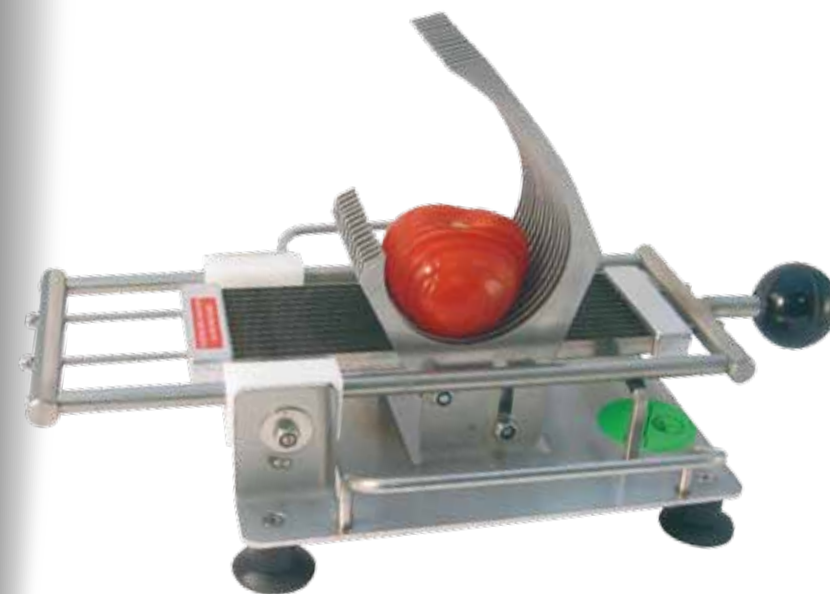
**Réf. TRTOX**

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

TO SEE ATTENTIVELY AND APPLY THE INSTRUCTIONS BELOW

LESEN SIE EINGEHEND DIE NACHSTEHENDEN INSTRUKTIONEN UND BEFOLGEN SIE DIESE

LEGGERE ATTENTAMENTE ED APPLICARE LE ISTRUZIONI QUI DI SEGUITO



Une coupe nette qui permet :

- La récupération des tomates tranchées en conservant leur forme d'origine,
- L'entame de la peau et adaptation à la maturité des tomates,

Assure :

- La fraîcheur des tomates coupées d'avance,
- Des tranches parfaites pour une meilleure présentation,

Evite :

- La perte de jus et de pulpe,

#### UTILISATION

- Poser l'appareil sur une table, ses 4 ventouses (Fig.2) lui confèrent une bonne stabilité.
- Placer la tomate sur le berceau (Fig.4), après avoir levé le cadre lame (Fig.5) à l'aide la poignée (Fig.6) ; les tomates peuvent être tranchées dans le sens de la hauteur ou de l'épaisseur, ou par moitié.
- En tournant de 90° votre tomate déjà coupée vous obtiendrez des bâtonnets.
- Abaisser le cadre lames en effectuant dans le même temps un mouvement de va et vient qui "sciera" la tomate.
- La tomate tranchée reste dans sa forme initiale : elle est ainsi prête à être réservée entière et fraîche dans un bac.

#### CONSEILS ET PRECAUTIONS

- Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement l'appareil manuellement ou en machine.
- Le tranche tomates est équipé de lames très tranchantes, il convient d'être particulièrement vigilant lors de la mise en place des tomates dans le berceau.

#### NETTOYAGE

- Le tranche tomates est fabriqué en acier inoxydable 18/10 et peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Toutefois si le tranche tomates est lavé manuellement, ne pas utiliser de brosse métallique afin d'éviter la détérioration du tranchant des lames.
- Après chaque lavage, prévoir un huilage des coulisses afin d'optimiser le fonctionnement de l'appareil.

#### ENTRETIEN

Il est nécessaire de vérifier régulièrement la tension des lames, en les pinçant une par une pour les faire vibrer. Elles doivent alors émettre un son clair. Pour retendre les lames, agir alternativement sur les vis de tension. Ne pas rechercher une tension des lames trop importante (inutile) : le cadre porte-lames doit pouvoir toujours coulisser librement dans les glissières.

A clear cut which

Allows :

- The recovery of sliced tomatoes by preserving their form of origin,
  - Starts skin and adaptation to the maturity of tomatoes, Ensures :
  - The freshness of tomatoes cut in advance,
  - Perfect sections for a better presentation,
- Avoid :
- The loss of juice and pulp,

#### USE

- Place the item on a table, its 4 suction cups (Fig.2) confer a good stability.
- Place tomato on the cradle (Fig.4), after having raised the framework blade (Fig.5) with handle (Fig.6) ; the tomatoes can be sliced in the direction height or thickness, or half.
- While turning of 90° your tomato already cut you will obtain sticks.
- Take down the framework blades, in the same time, saw the tomato.
- The sliced tomato remains in its initial form: it is thus ready to be reserved whole and fresh in a vat.

#### ADVISES & AND PRECAUTIONS

- Before the first use, it is recommended to wash carefully the item either manually or in a washing machine.
- The tomato slicer is equipped with very sharp blades, it is necessary to be particularly watchful at the time of the setting up the tomatoes in the cradle.

#### CLEANING

- The tomato slicer is manufactured out of stainless steel 18/10 and can be cleaned in a dishwasher.
- However if the tomato slicer is washed manually, don't use a metal brush in order to avoid the deterioration of the edge of the blades.
- After each washing, envisage an oiling of the slides in order to optimize the operation of the item.

#### MAINTENANCE

It is necessary to check regularly blades tension, pinching them one by one to make them vibrate. So they have to make a clear sound. To retighten the blades, alternately act on the tension screws. Do not look for a too high blades tension (unnecessary) : the blade holder frame must always slide freely into the slides.

Ein feiner Schnitt, Welcher erlaubt

- Das Auffangen der geschnittenen Tomate unter Beibehaltung der ursprünglichen Form,
- Ein Verletzen der Haut zu verhindern und die Anpassung an die Reife der Tomaten, Welcher gewährleistet :
- Die Erhaltung der Frische der im Voraus geschnittenen Tomaten,
- Anwandfreie Scheiben für eine bessere Präsentation, Welcher verhindert
- Den Verlust des Saftes und des Fruchtfleisches,

#### BENUETZUNG

- Das Gerät auf einen Tisch stellen. Die 4 Saugnäpfe (Fig.2) gewähren ihm eine gute Stabilität.
- Die Tomate auf den gewölbten Draht (Fig.4) legen, nachdem vorher der Messerrahmen (Fig.5) aufgeklappt wurde, unter Zuhilfenahme des Kopfes (Fig.6) ; ganze oder halbe Tomaten können vertikal oder horizontal geschnitten werden.
- Durch Drehen um 90° der bereits geschnittenen Tomate erhalten Sie Stäbchen.
- Den Messerrahmen herunterdrücken, was eine Bewegung auslöst, welche die Tomate "schneidet".
- Die geschnittene Tomate bleibt in ihrer ursprünglichen Form : Sie ist somit zubereitet, um frisch

#### EMPFEHLUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vor der ersten Benützung ist es empfehlenswert, das Gerät sorgfältig von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Der Tomatenschneider ist mit sehr scharfen Messern ausgerüstet. Beim Legen der Tomaten auf den gewölbten Draht ist deshalb sehr vorsichtig vorzugehen.

#### REINIGUNG

- Der Tomatenschneider wird aus rostfreiem Stahl 18/10 hergestellt und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Zum Reinigen der scharfen Messer dürfen keine metallenen Bürsten verwendet werden, um eine Beschädigung der Messer zu vermeiden.
- Nach jeder Reinigung ist ein Ölen der Gleitschiene vorzunehmen, um die Funktion des Gerätes zu optimieren.

#### WARTUNG UNTERHALT

Est ist notwendig, regelmässig die Spannung der Messer zu überprüfen, indem eines nach dem andern in Schwingungen versetzt wird. Sie müssen dann einen klaren Klang erzeugen. Um die Messer zu spannen ist alternativ die Spannschraube zu drehen. Die Messer nicht zu stark spannen (unnötig) : Der Trägerrahmen der Messer muss immer frei auf den Schienen gleiten können.

Un taglio netto che :

Permette :

- Il recupero dei pomodori tagliati conservando la loro forma d'origine,
  - Il primo taglio della pelle quale che sia la maturità dei pomodori,
- Garantisce :
- La freschezza dei pomodori tagliati in anticipo,
  - Sezioni perfette per una migliore presentazione,
- Evita :
- La perdita di succo e di polpa,

#### USO

- Porre l'apparecchio su una tavola, le sue 4 ventose (Fig.2) gli conferiscono una buona stabilità.
- Mettere il pomodoro sulla culla (Fig.4), dopo avere levato il quadro lama (Fig.5) aiutandosi con l'impugnatura (Fig.6) ; i pomodori possono essere tagliati nel senso dell'altezza o dello spessore, o per metà.
- Girando di 90° il vostro pomodoro già tagliato otterrete bastoncini.
- Abbassare il quadro lame effettuando nello stesso tempo un movimento di va e vieni che "segherà" il pomodoro.
- Il pomodoro tagliato resta nella sua forma iniziale: è così pronto a essere conservato intero e fresco in una vaschetta.

#### CONSIGLI E PRECAUZIONI

- Prima del primo utilizzo, si raccomanda di lavare accuratamente l'apparecchio manualmente o in macchina.
- Taglia pomodori è fornito di lame molto affilate, è necessario essere particolarmente vigilante in occasione della messa in atto dei pomodori nella culla.

#### PULIZIA

- Il taglia-pomodori è fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 e può essere pulito nella lavapiatti.
- Tuttavia se il taglia pomodori è lavato manualmente, non utilizzare spazzole metalliche per evitare il deterioramento del bordo delle lame.
- Dopo ogni lavaggio, prevedere di mettere un po' d'olio sulle guide per ottimizzare il funzionamento dell'apparecchio

#### MANUTENZIONE

È necessario controllare regolarmente la tensione delle lame, pizzicando una per una per farle vibrare. Esse devono poi fare un suono chiaro. Per ri-tensione della lama, alternativamente agire sulla vite di tensione. Non cercate una tensione troppo importante (inutile). Il quadro porta lame deve sempre scorrere liberamente nelle guide.