ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG
TOMATENSCHNEIDER

USER MANUAL
TOMATO CUTTER

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KRAJALNICA DO POMIDORÓW

MANUEL D´UTILISATION
COUPE TOMATE

ISTRUZIONI PER L´USO
AFFETTA POMODORI

MANUAL DE USO
CORTADOR DE TOMATES



- RCTC-5

ROYAL
catering

Inhalt | Content | Contenu | Contenido | Treść

Deutsch 3

English 5

Polski 8

Français 11

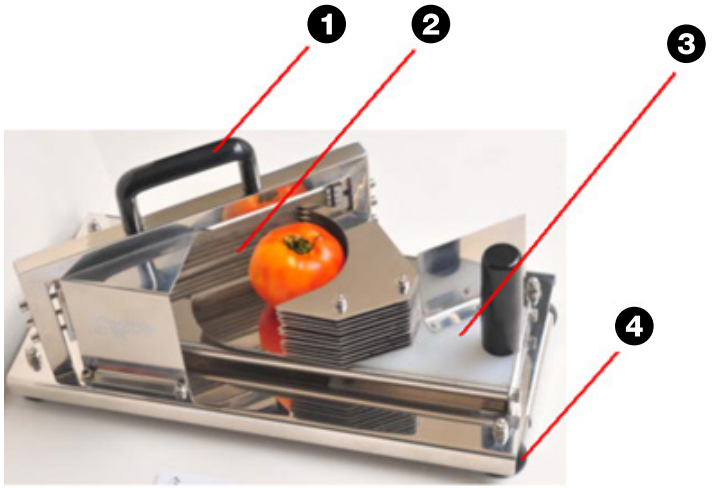
Italiano 14

Español 17

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert.
- Das Ihnen vorliegende Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden.
- Das Gerät von Kindern fernhalten.
- Um Verletzungen vorzubeugen, seien Sie stets vorsichtig bei der Wartung des Gerätes, insbesondere der Schneidscheiben.
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und der Instandhaltung des Gerätes, und seien Sie sich der Restrisiken bewusst, um Unfälle zu vermeiden.
- Sehr scharfe Messer - nicht berühren!

II. AUFBAU DES GERÄTES



1. der Griff
2. die Schneidmesser
3. die Gleitschiene mit Griff und mit Handschutz
4. die Gummifüße

III. ANWENDUNGSGEBIET

Tomatenschneider wurde nicht nur zum Schneiden von Tomaten, sondern auch zum Schneiden von Eier, Früchten, Gemüse, Zitrusfrüchten, Pilze konzipier.

IV. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen Sie diese. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner in Verbindung, und dokumentieren Sie so gut wie möglich die Beschädigungen. Stellen Sie das volle Paket nicht verkehrt herum auf! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird. Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

V. BEDIENUNG

- Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Das Gerät bitte nur auf einen ebenen Platz abstellen, der kippsicher ist und das Gesamtgewicht der Maschine tragen kann. Niemals das Gerät an den Rand oder Kante der Arbeitsfläche stellen, da dieses zu Unfällen und / oder Verletzungen führen kann.
- Die Tomate wie auf dem Foto platzieren.
- Verschieben Sie die Gleitschiene, um die Tomate in Scheiben zu schneiden, die wiederum auf der anderen Seite herauskommen.

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Maschine täglich gründlich, um Langlebigkeit und Effizienz des Gerätes zu gewährleisten. Nutzen Sie zur Reinigung warmes Wasser und Seife, Alkohol, oder Reinigungsmittel ohne Scheuermittel, Bleichmittel oder Salzsäure.

Benutzen Sie keine Putzmittel wie Stahlwolle oder Stahlbürsten, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

ROYAL catering

USER MANUAL

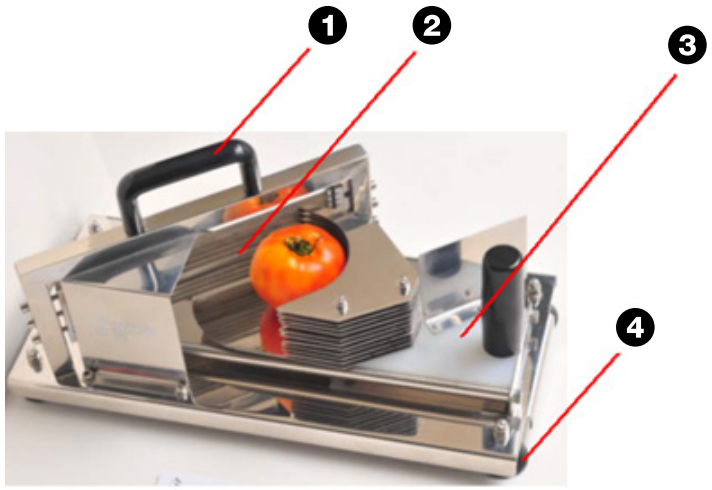
TOMATO CUTTER

- RCTC-5

I. PRECAUTIONS

- It is forbidden to use the device if damaged or defective.
- The device can't be used by persons with physical or mental disabilities or children or persons with insufficient experience, and/or insufficient knowledge.
- Device must be kept away from children.
- To prevent injuries, always be careful with the maintenance of the device, particularly with the maintenance of the blades.
- When cleaning or servicing the device take into consideration all possible hazards-residual Risks.
- The knives are very sharp - do not ever touch them!

II. THE CONSTRUCTION OF THE DEVICE



1. Handle
2. Cutting blades
3. Guide with grip and hand protection
4. Rubber feet

III. APPLICATION

The Tomato cutter is intended not only for cutting tomatoes, but also for cutting eggs, fruits, vegetables, lemons and mushrooms.

IV. BEFORE FIRST USE

Upon receipt of the goods, check the packaging for integrity and open it. If the packaging is damaged, please contact your transport company and distributor within 3 days, and document the damages as detailed as possbile. Do not turn the package upside down! When transporting the package, please ensure that it is kept horizontal and stable. Please keep all packaging materials (cardboard, plastic tapes and styrofoam), so that in case of a problem, the device can be sent back to the service centre in accurate condition.

V. USE OF THE DEVICE

- Before first use the device and all accessories must be cleaned with warm water.
- Please put the machine on an even place, which is tilt resistant and can support the combined weight of the machine.
- Place the tomato as shown on the picture.
- Move the lever and the tomato will be cut into the slices, which will fall out at the other side.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

Accurately clean the device every day for a correct operation and longevity of the equipment. Clean the surfaces with water and soap, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid).

Never use abrasives, steel wool, or similar products as they may bring damages to the paint, the coat or on the machine body.

ROYAL catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI

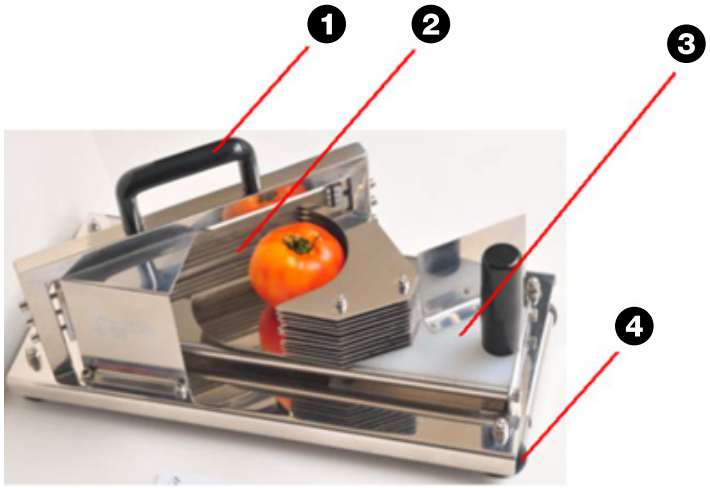
KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- RCTC-5

I. ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub niesprawne.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, dzieci, osoby bez doświadczenia lub wiedzy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
- W celu zapobiegania skaleczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia.
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków.
- Noże są bardzo ostre – nie należy ich nigdy dotykać!

II. BUDOWA URZĄDZENIA



1. uchwyt
2. noże tnące
3. prowadnica z uchwytem i zabezpieczeniem dłoni
4. gumowe nóżki

III. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Krajalnica do pomidorów przeznaczona jest nie tylko do krojenia pomidorów, ale również do jajek, owoców, warzyw, cytrusów, grzybów.

IV. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione. Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastykowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

V. UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie elementy i akcesoria ciepłą wodą.
- Urządzenie powinno być posadowione na równym, stabilnym i suchym miejscu z dala od krawędzi lub brzegów miejsca posadowienia.
- Umieścić pomidora w miejscu jak pokazano na zdjęciu.
- Przesunąć prowadnicę, co spowoduje pokrojenie pomidora na plastry, które wypadną z drugiej strony.

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zapewnienia długiej żywotności i wydajności urządzenia maszynę należy codziennie dokładnie czyścić. Do czyszczenia należy używać ciepłej wody oraz mydła, alkoholu lub środków czystości nie zawierających środków do szorowania, środków wybielających lub kwasu solnego.

Nie należy używać przyrządów do czyszczenia takich jak druciaki czy szczotki stalowe, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.

ROYAL catering

MANUEL D´UTILISATION

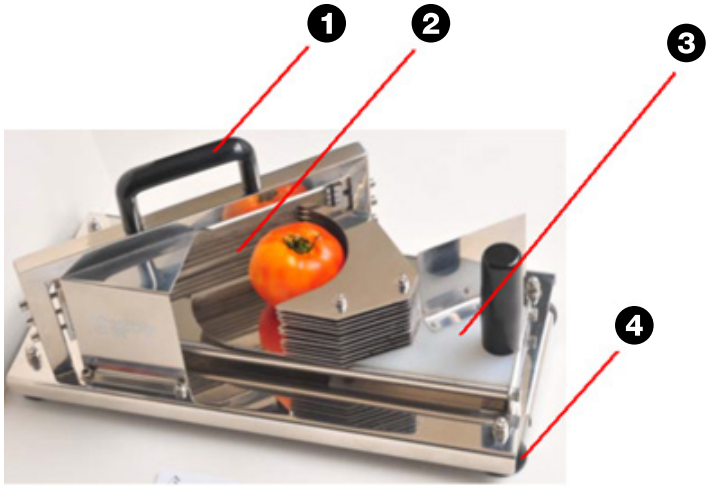
COUPE TOMATE

- RCTC-5

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N‘utilisez pas cet appareil s‘il ne fonctionne pas correctement.
- L‘appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou n‘ayant pas d‘expérience.
- Tenez l‘appareil en dehors de la portée des enfants.
- Pour éviter les blessures, faites toujours preuve de vigilance lors de l‘entretien de l‘appareil, faites particulièrement attention aux lames.
- Pour éviter les accidents, faites preuve de prudence lors du nettoyage et le maintien de l‘appareil et prenez en considération les risques résiduels.
- Lames très aiguisées - ne pas toucher!

II. APERÇU DE L‘APPAREIL



1. Poignée
2. Lames
3. Rail coulissant avec poignée et protection pour la main
4. Pieds en caoutchouc

III. DOMAINE D‘APPLICATION

Le coupe tomate peut également couper des oeufs, fruits, légumes, agrumes ou champignons.

IV. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À réception du colis, examinez l‘intégrité de l‘emballage et ouvrez-le. Si l‘emballage est endommagé, prenez contact sous 3 jours avec la société de transport ainsi qu‘avec votre distributeur et fournissez un maximum d‘indications et photos des dégâts. Ne mettez pas le paquet à l‘envers! Si le paquet doit être transporté, faites attention à ce qu‘il soit stable et tenu à l‘horizontale. Veuillez garder l‘emballage de l‘appareil (carton, plastique, polystyrène) afin de pouvoir le renvoyer dans les meilleures conditions en cas de besoin.

V. UTILISATION

- Avant la première utilisation, l‘appareil doit être nettoyé avec un produit de nettoyage doux.
- L‘appareil doit être posé sur une surface plane, stable et qui peut porter le poids total de la machine. Ne placez jamais l‘appareil au bord ou sur l‘arête de la surface de travail, cela peut provoquer des accidents et/ou des blessures.
- Placer la tomate comme sur la photo.
- Faites glisser le rail coulissant pour couper la tomate, les tranches sortent de l‘autre côté.

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir la longévité et l‘éfficience de votre appareil, nettoyez-le tous les jours en profondeur. Pour le nettoyage, utilisez de l‘eau chaude et du savon, alcool, produit nettoyant sans agent abrasif ou blanchissant et sans acide chlorhydrique.

N‘utilisez pas de laine d‘acier ni de brosse métallique afin de ne pas endommager la surface de l‘appareil.

ROYAL catering

ISTRUZIONI PER L´USO

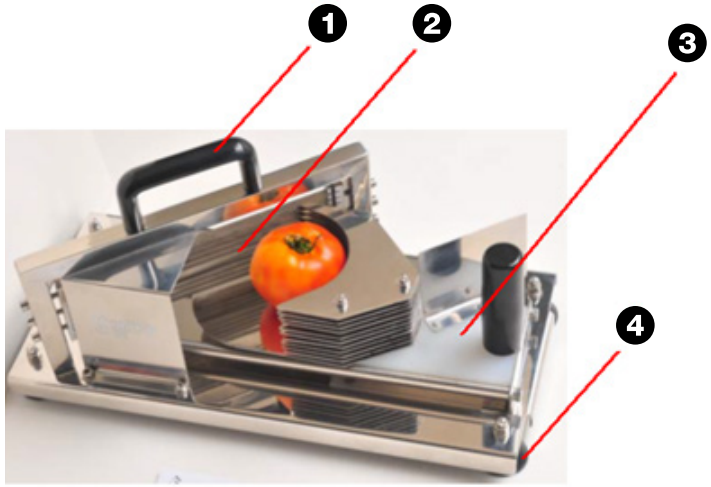
AFFETTA POMODORI

- RCTC-5

I. NORME DI SICUREZZA

- Non utilizzare il dispositivo, se non funziona correttamente.
- L´apparecchio in questione non deve essere in alcun modo utilizzato da persone con deficienze fisiche, mentali o sensoriali o da bambini o persone senza le debite conoscenze professionali per poter impiegare correttamente il dispositivo.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Durante la manutenzione dell´apparecchio, maneggiare i componenti con cura, soprattutto le parti taglienti, al fine di evitare lesioni.
- Eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione dell´apparecchio con cura al fine di evitare infortuni.
- Lama molto tagliente - non toccare!

II. MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO



1. Manico
2. Lama
3. Guida di scorrimento con manico e dispositivo di sicurezza
4. I piedi di gomma

III. CAMPO DI APPLICAZIONE

L´affetta pomodori non è solo realizzato per tagliare i pomodori, bensí anche per affettare uova sode, frutta, verdura, agrumi, funghi, ecc.

IV. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Alla ricezione della confezione verificare che il pacco sia intatto prima di aprirlo. Se la confezione risulta danneggiata, contattare entro 3 giorni la compagnia di trasporto, nonché Il rivenditore , documentando i danni il piú precisamente possibile. Si prega di non capovolgere la conmfezione! Nel caso in cui fosse necessario trasportare il pacco, fissarlo in posizione orizzontale in modo da evitare danni il piú possibile. Si prega di conservare l´intero imballaggio (cartone, nastro adesivo e polistirolo), nel caso in cui per problemi di funzionamento fosse necessario rispedire il prodotto al Servizio Clienti!

V. FUNZIONAMENTO

- Pulire l´apparecchio con un detersivo neutro prima dell´uso.
- Installare il dispositivo esclusivamente su una superficie piana, che non sirschi di inclinarsi e che possa sostenere saldamente il peso dell´apparecchio. Non posizionare mai l'apparecchio sul bordo o su uno spigolo del piano di lavoro, in quanto potrebbe provocare danni a cose o persone.
- Posizionare il pomodoro come mostrato nella foto.
- Spostare la guida di scorrimento per tagliare il pomodoro a fette e ripetere l´operazione una seconda volta dalla parte opposta.

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo quotidianamente e a fondo per garantirne la durata e la precisione di taglio. Per la pulizia utilizzare acqua tiepida e sapone, alcool, detergenti privi di agenti abrasivi, candeggina o acido cloridrico.

Non utilizzare mai pagliette abrasive o spazzole in acciaio per evitare di rovinare la superficie del prodotto.

ROYAL catering

MANUAL DE USO

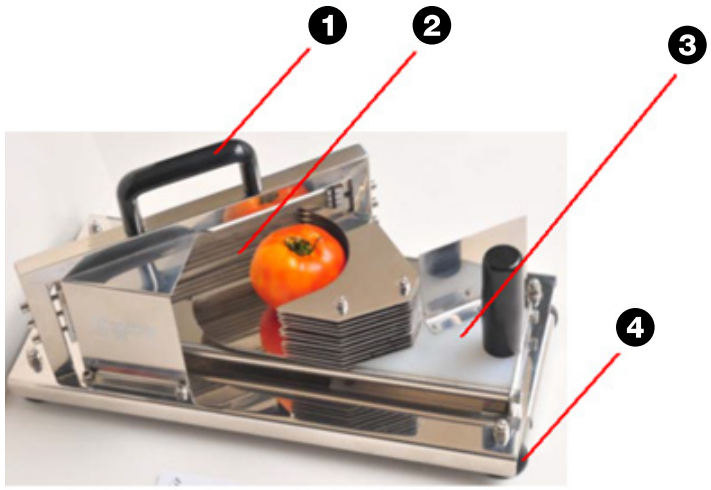
CORTADOR DE TOMATES

■ RCTC-5

I. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice este equipo, si no funciona correctamente.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimiento.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Para evitar daños personales, tenga cuidado cuando realice el mantenimiento del aparato, en particular con las cuchillas.
- Tenga cuidado durante la limpieza y mantenimiento del equipo, y sea consciente de los riesgos añadidos, para evitar accidentes.
- ¡Cuchillas muy afiladas - no tocar!

II. MONTAJE DE LA CORTADORA



1 Mango
2 Cuchillas
3 Base móvil con mango y protector.
4 Pies de goma antideslizantes

III. UTILIZACIÓN DEL APARATO

El cortador de tomates está concebido no solo para cortar tomates, sino también huevos, fruta, verdura, frutas cítricas y setas.

IV. ANTES DEL PRIMER USO

A la recepción de la mercancía, compruebe el estado del embalaje con detenimiento y ábralo. En caso de que el embalaje estuviese dañado, póngase en contacto con el transportista y el vendedor en un plazo de 3 días y trate de documentar los daños lo mejor posible. ¡No le de la vuelta al paquete! Si tuviera que transportar el paquete, tenga en cuenta de mantenerlo en una posición horizontal y lo más estable posible. ¡Rogamos mantenga el embalaje original (cartón, bridas de plástico y poliestireno), para poder enviar el aparato lo mejor protegido posible, en caso de fuera necesaria una reparación!

V. UTILIZACIÓN

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo utilizando un detergente suave.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, que no vuelque y pueda soportar el peso de la máquina. Nunca coloque el equipo al borde de la superficie de trabajo, ya que ello puede provocar accidentes y/o lesiones.
- Coloque el tomate en la posición de la foto.
- Empuje la base móvil para cortar los tomates en láminas, los cuales saldrán por el otro extremo.

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Límpie la máquina tras cada uso, para asegurar la longevidad y el buen funcionamiento del dispositivo. Utilice para la limpieza del dispositivo agua con jabón templada, alcohol o detergentes sin componentes abrasivos, lejía o ácido clorhídrico.

Para evitar dañar la superficie de este dispositivo, evite utilizar cepillos o estropajos metálicos durante su limpieza.

ROYAL
catering

UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de