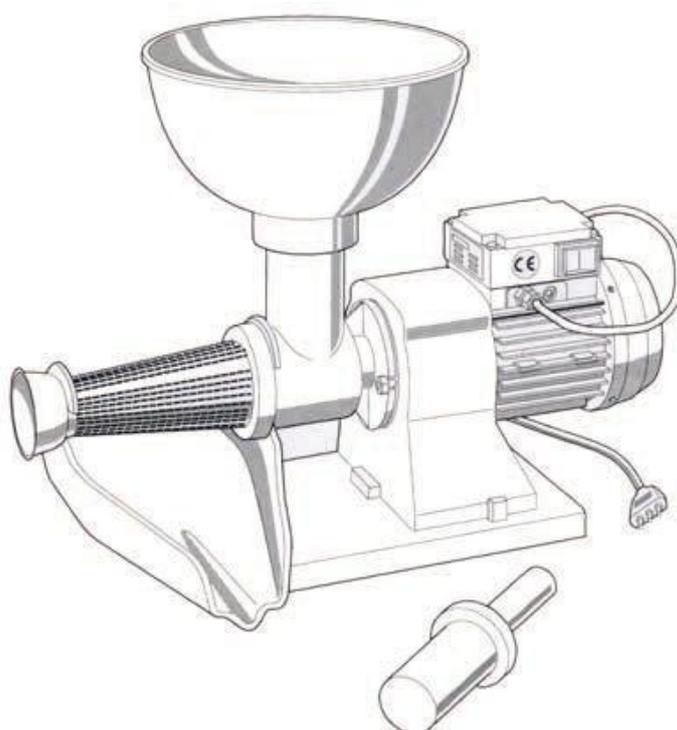




<https://www.fischer-lahr.de/Tomatenpassiermaschine>

ELEKTRISCHE TOMATENMASCHINE

Kunst. SP3EL/SP3ELI/SP5EL/SP5ELI



HANDBUCH

Für INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG



VORSICHT: Nach dem Öffnen der Verpackung und bevor irgendwelche Arbeiten an der Maschine ausgeführt werden, lesen Sie alle Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie während des Gebrauchs.

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von Fischer Kellereitechnik entschieden haben, dessen Marke schon immer ein Synonym für Funktionalität, Robustheit und Zuverlässigkeit war.

Wir freuen uns, Ihnen dieses Handbuch zur Verfügung zu stellen, mit dem Sie die Maschine mit maximaler Sicherheit und Produktivität betreiben können.

Wir laden Sie ein, diese technische Publikation sorgfältig zu lesen und sie dem Personal, das die Maschine benutzt, sowie der Person zur Verfügung zu stellen, die für die Installation und Wartung verantwortlich ist.

Wir stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen weitere Informationen zur Verfügung zu stellen, die Sie benötigen, und Verbesserungsvorschläge zu erwägen, um dieses Handbuch mehr und mehr auf die Sicherheitsbedürfnisse abzustimmen, für die es vorbereitet wurde

Mit den besten Wünschen

Zusammenfassung

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	4
1. EINFÜHRUNG	5
1.1 Inhalt	5
1.2 Einlieferungen und Aufbewahrung des Handbuchs	5
1.3 Verantwortung.....	6
1.4 Manuelles Update	6
1.5 Garantie	7
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE	8
2.1 Verwendungszweck	8
2.2 Referenzgesetzgebung.....	8
2.3 Technische Informationen und Maschinenidentifikation.....	8
3. SICHERHEITS- UND UNFALLVORBEUGUNG	10
3.1 Allgemeine Informationen	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.2 Risiken und Präventionsmaßnahmen	13
4. INSTALLATION	13
4.1 Vorbereitung für die Installation	13
4.2 Transport, Entladung und Installation	17
4.3 Installation und Montage.....	18
5. BENUTZEN	20
5.1 Vorarbeiten	20
5.2 Instandhaltung und Reparatur	22
5.3 Abbruch und Unterteilung von Materialien.....	23
5.4 Ersatzteile	23
5.5 Die Fehlersuche.....	25
5.6 Austauschbare Ausrüstung und Zubehör.....	26

EC declaration of conformity

(Direttiva 2006/42 CE, Allegato II, lettera A)

As a manufacturer, the company

GRIFO MACCHINE ENOLOGICHE S.n.c.
di Marchetti Giordano & C.
Via Mantova, 1
26034 Piadena (CR)
Italia

DECLARES THAT

The machines **ELECTRIC TOMATO MACHINE**
Model **SP3EL, SP3ELI, SP5EL, SP5ELI**

It complies with the 2006/42 / EC (Machines) directive, as well as with the 2006/95 / EC Directives (Bassa Tensione) and 2004/108 / CEE (Electromagnetic Compatibility);

It complies with the harmonized EN 953, EN 13850, EN 60204-1

It complies with food contact with the EC standard 1935/2004.

Name and address of the person authorized to set up the technical file of the machine:

Rosa Busi
Via Mantova, 1
26034 Piadena (CR)
Italia

Identification and signature of the person authorized to draw up the declaration on behalf of the manufacturer:

Rosa Busi

Place and date of declaration:

Piadena (CR), 02.01.2018


GRIFO MACCHINE ENOLOGICHE SNC
di Marchetti Giordano & C.

1. EINFÜHRUNG

1.1 Inhalt

Dieses Handbuch enthält eine Beschreibung der technischen Eigenschaften und der Funktionsweise der ELECTRIC TOMATO MACHINE Art. SP3EL, SP3ELI, SP5EL und SP5ELI sowie Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung.

Der Hersteller behält sich alle geistigen und redaktionellen Rechte an der technischen Veröffentlichung vor, beansprucht alle Eigenschaften, untersagt die Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte ohne schriftliche Zustimmung.

In dieser Bedienungsanleitung werden die folgenden Symbole verwendet.

	Beachten Sie unbedingt die Anweisungen, die mit diesem Symbol versehen sind.
	Hinweise und nützliche Tipps für Manipulation, Montage und Installation, Gebrauch und Wartung.
	Operationen oder Verhalten absolut verboten
	Fahren Sie in der angegebenen Reihenfolge fort

1.2 Empfänger und Erhaltung des Handbuchs

Das Handbuch richtet sich an Maschinenbediener, z. B. Personen, die für die Installation, den Betrieb, die Wartung, die Reinigung und den Transport der Maschine verantwortlich sind.

Das Handbuch ist sorgfältig an einem geeigneten Ort aufzubewahren, damit es im besten Erhaltungszustand jederzeit zur Einsichtnahme zur Verfügung steht

	Das Handbuch ist Teil der Maschine und muss für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt und an jeden anderen Benutzer oder nachfolgenden Besitzer weitergegeben werden.
---	---

1.3 Verantwortung

Die Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs der Maschine bei der vorgesehenen Wartung hängt von der korrekten Anwendung aller in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen ab.



Vor Inbetriebnahme der Maschine ist unbedingt zu lesen, was im Handbuch angegeben ist

- die Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung im Handbuch nicht beachtet haben;
- Unzulänglichkeit der Installation und der Umgebungsbedingungen, unter denen die Maschine betrieben wird;
- nicht autorisierte Änderungen an der Maschine;
- Verwendung durch nicht autorisiertes oder nicht geschultes Personal.



Die einzigen vom Hersteller zugelassenen Konfigurationen und Verwendungszwecke sind die im Handbuch angegebenen.

1.4 Aktualisierung des Handbuchs

Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der ELECTRIC TOMATO MACHINE Kunst. SP3EL, SP3ELI, SP5EL und SP5ELI.

Jegliche Ergänzungen des Handbuchs, die der Hersteller dem Benutzer zusendet, müssen zusammen mit dem Handbuch aufbewahrt werden und sind Bestandteil des Handbuchs.

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

2.1 Ziel der Verwendung

Die Tomatenpresse ist eine Maschine zum Auspressen von Tomaten mittels einer Schnecke. Es ist für den Heimgebrauch bestimmt.



Jegliche Änderung der Einsatzbedingungen der Maschine, sowohl hinsichtlich der durchgeführten Arbeiten als auch der verarbeiteten Materialien, ist als Neuinbetriebnahme im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42 / EG zu betrachten und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.

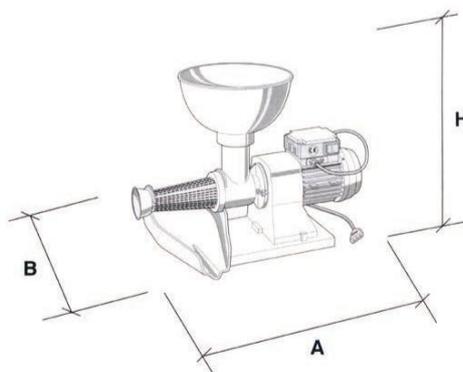
2.2 Referenzgesetzgebung

Die ELEKTRISCHE TOMATENSÄGE, Mod. SP3EL, SP3ELI, SP5EL, SP5ELI wurden in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der europäischen Richtlinien 2006/42 CE (Maschinen), 2006/95 / CE (Niederspannung), 2004/108 / CE (Elektromagnetische Verträglichkeit) und in Übereinstimmung mit diesen Richtlinien entwickelt und gebaut Einhaltung der Normen EN 953, EN 13850, EN 60204-1.

2.3 Technische Informationen und Maschinenidentifikation

ALLGEMEINE ABMESSUNGEN DER MASCHINEN

	Tomaten Maschine SP3EL - SP3ELI	Tomaten Maschine SP5EL - SP5ELI
A - Maximale Länge	56 cm	63 cm
B - Maximale Breite	27 cm	27 cm
C - Maximale Höhe	30 cm	30 cm



GEWICHTE		
	SP3EL - SP3ELI	SP5EL - SP5ELI
Gesamtgewicht der Maschine	11,5 Kg	12,7 Kg
LEISTUNGEN		
Stundenproduktion (rohe Tomate)	80-150 Kg	150-300 Kg
Maximale Rotationsgeschwindigkeit	115 giri/1l	115 giri/1l
ENERGIEANFORDERUNGEN		
Stromversorgung:		
Spannung	230 V c.a. +/- 10%	
Frequenz	50 HZ	
Gesamtleistung absorbiert	0,375 Kw	
Hauptmotor		
Versorgungsspannung	230 V C.A. +/- 10%	
Frequenz	50 HZ	
Macht	0,375 Kw	
Anzahl der Pole	2	
Geschwindigkeit	2800 rpm	
Konstruktive Form	B5	
Schutzgrad	IP 54	
Isolationsklasse	B	
Stecker	10 A	

EMISSIONEN

Von der Maschine am Arbeitsplatz erzeugte Geräusche, wie im Handbuch beschrieben:

- Schalldruckpegel (A) = 79 dB (A).
- Unter besonderen Umgebungsbedingungen kann es höher als 79 dB sein. A). In diesen Fällen ist ein Gehörschutz erforderlich.

MERKMALE DES VERARBEITETEN ERZEUGNISSES

Tomaten für Püree, Konfitüren, Saucen und Marmeladenfrüchte.

ERLAUBTE UMWELTBEDINGUNGEN
ERLAUBTE UMWELTBEDINGUNGEN

- Hygienebedingungen zum Auspressen der Tomate.
- Umgebungstemperatur: von + 10 ° C bis + 35 ° C
- Luftfeuchtigkeit: Verwenden Sie die Tomatenpresse nicht in Umgebungen mit übermäßiger Dampfkonzentration.



Verboten den Einsatz in Umgebungen mit Brand- und Explosionsgefahr

BESCHREIBUNG

Der Quetscher besteht aus 4 Modellen:

- Der Quetscher SP3EL
- Der Quetscher SP3ELI
- Der Quetscher SP5EL
- Der Quetscher SP5ELI

3. SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG

3.1 Allgemeine Informationen

- Lassen Sie die Verpackungselemente (Schachtel usw.) nicht in Reichweite von Kindern, da diese potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen auf dem Netz übereinstimmen und dass die verwendete Steckdose geeignet ist.
- Um die Tomatenpresse sicher zu verwenden, müssen die folgenden Regeln befolgt werden:
 - Verwenden Sie das Gerät nicht barfuß
 - Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus (Regen, Sonne usw.).
 - Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen (lassen Sie es nicht unnötig stecken).
 - Reinigen Sie die elektrischen Teile des Quetschers niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose.

- Stellen Sie die Tomatenpresse nicht auf das Stromkabel oder auf andere Kabel im Arbeitsbereich.
 - Heben Sie die Tomatenpresse nicht am Kabel an.
 - Vermeiden Sie, dass das Netzkabel bei hohen Temperaturen, mit Öl, Flüssigkeiten oder mit scharfen Kanten in Kontakt kommt.
 - en Tomatenquetscher nicht bewegen oder transportieren, wenn er noch an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromnetz über ein Erdungssystem verfügt, das den Normen des Landes entspricht, in dem der Tomatenquetscher installiert und verwendet wird. Fragen Sie im Zweifelsfall nach einer Überprüfung des Systems.
 - **Stellen Sie den Schalter in die Position "O" und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Montage- / Demontearbeiten, den Austausch von Teilen, die Überprüfung auf Überprüfungen und Fehlfunktionen und die Reinigung durchführen.**
 - Lassen Sie während des Betriebs der Tomatenpresse keine Kinder (oder Personen, die nicht in der Lage sind) sich dem Arbeitsbereich zu nähern, um die Maschine oder das Elektrokabel zu berühren. Lassen Sie die Tomatenpresse nicht unbeaufsichtigt in unsicheren Positionen oder mit eingestecktem Stecker in der Steckdose laufen.
 - Verwenden Sie keine Kleidung, die sich leicht verfangen kann. Besonderes Augenmerk sollte auf langes Haar gelegt werden, das ordnungsgemäß gesammelt werden muss.
 - Verwenden Sie keine Halsketten, Armbänder usw. ... sind oft eine Unfallquelle. Die Verwendung einer Brille wird empfohlen, um zu verhindern, dass heiße Tomatenspritzer in die Augen gelangen. Aus hygienischen Gründen ist es angebracht, Küchenhandschuhe zu verwenden.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden.
 - **Stellen Sie vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose sicher, dass der Schalter generell auf "O" steht.**
 - Lassen Sie während des Betriebs der Tomatenpresse keine Kinder (oder Personen, die nicht arbeiten können) auf den Arbeitsbereich zu, berühren Sie die Maschine oder das Elektrokabel. Lassen Sie die Tomatenpresse nicht unbeaufsichtigt in einer unsicheren Position oder mit eingestecktem Stecker in der Steckdose laufen.

- Verwenden Sie keine Kleidung, die sich leicht verfangen kann. Achtung bei langen Haaren, die eingesammelt werden müssen.
- Verwenden Sie keine Halsketten, Armbänder usw. ..., da dies häufig zu Unfällen führt. Die Verwendung einer Brille wird empfohlen, um zu verhindern, dass heiße Tomatenspritzer in die Augen gelangen. Aus hygienischen Gründen wird die Verwendung von Handschuhen empfohlen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden.
- Verwenden Sie im Freien nur zugelassene Verlängerungskabel.
- Bevor Sie den Tomatenquetscher verwenden, überprüfen Sie die Effizienz und den einwandfreien Zustand der Sicherheitsvorrichtungen.
- Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, ordnungsgemäß funktionieren und keine beschädigten Teile vorhanden sind.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile der Tomatenpresse korrekt zusammengebaut sind.
- Beschädigte Teile müssen von Fachpersonal in autorisierten Servicezentren repariert oder ausgetauscht werden.
- Wenn der Schalter beschädigt ist, muss er von qualifiziertem Personal in autorisierten Servicezentren ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie die Tomatenpresse niemals, wenn der Schalter defekt oder defekt ist und daher ein sicheres Anhalten oder Starten der Maschine nicht möglich ist.
- Verwenden Sie nur die hier aufgeführten oder vom Hersteller empfohlenen Teile oder Ersatzteile. Die Verwendung von anderen als den im Handbuch angegebenen Teilen oder Ersatzteilen kann zu gefährlichen Situationen für Personen führen.
- **Die Tomatenpresse entspricht den Sicherheitsstandards. Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal in autorisierten Servicecentern durchgeführt werden.**

3.2 Gegenwärtige Risiken und Präventionsmaßnahmen

Die ELEKTRISCHE TOMATENMASCHINE wurde so konstruiert und gebaut, dass die Risiken für die zur Verwendung bestimmten Personen beseitigt oder minimiert werden.

Sturzgefahr der Maschine



Eingriffe in Maschinenteile und insbesondere in Sicherheitsteile entheben den Hersteller bei Unfällen jeglicher zivil- oder strafrechtlicher Haftung.

4. INSTALLATION

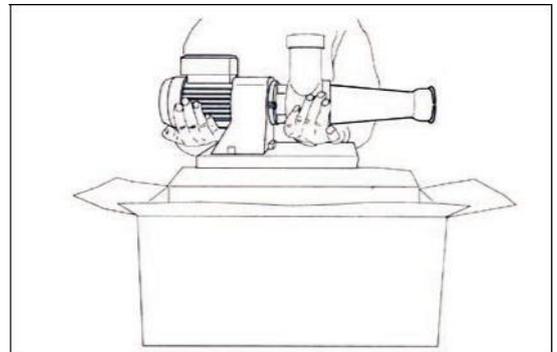
4.1 Vorbereitung für die Installation

AUSPACKEN

In der Verpackung befindet sich neben dem Handbuch (das die Konformitätserklärung enthält) auch das Handbuch:

- vormontierter Tomatenquetscher
- ein Trichter
- einen Tampon
- eine Rutsche

Entfernen Sie die losen Teile aus der Verpackung, führen Sie eine Hand unter den Körper und die andere unter den Elektromotor und nehmen Sie den Tomatenquetscher aus der Verpackung (Abb. 5).



Heben Sie die Tomatenpresse nicht am Filter an. Sie könnte herunterfallen, beschädigt werden oder die Maschine beschädigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Tomatenpresse nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie den Ein- / Ausschalter, das Stromkabel und den Stecker sehr sorgfältig. Verwenden Sie bei Unregelmäßigkeiten nicht den Tomatenquetscher und wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler.

Vor dem Aufstellen der Maschine ist zu prüfen, wo sie aufgestellt werden soll. Einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen sind die folgenden:

- Überprüfen Sie die Größe der Maschine, und lassen Sie einen Abstand von mindestens 70 cm zu feststehenden Hindernissen (Wände, Säulen, Gehwege), damit sich der Bediener ungehindert bewegen kann.

- Vergewissern Sie sich, dass die Aufstellung der Maschine keine Störungen mit anderen Maschinen verursacht.
- Prüfen Sie den Bodenbelag auf Stabilität, Sauberkeit und Gefälle.
- Sorgen Sie für eine konstante und gleichmäßige Beleuchtung, um Risiken durch schattige Bereiche zu vermeiden.

VORBEREITENDE REINIGUNG

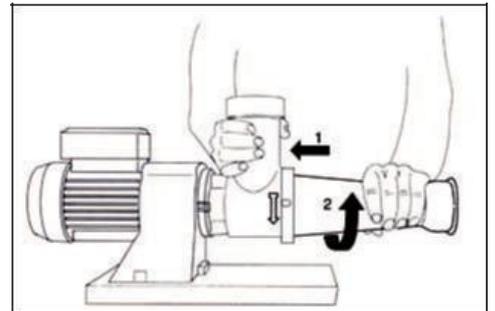
Einige Teile der Maschine sind für die in den Lagern verbrachte Zeit, die auf den Verkauf wartet, mit Ölen und Schutzmaterialien geschützt. Vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine ist eine gründliche Reinigung erforderlich, um die Öle und Schutzmaterialien zu entfernen.



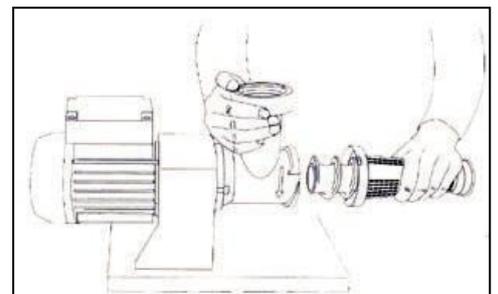
Alle Reinigungsarbeiten müssen bei abgezogenem Stecker durchgeführt werden.

Entfernen Sie die Tomatenpresse wie folgt:

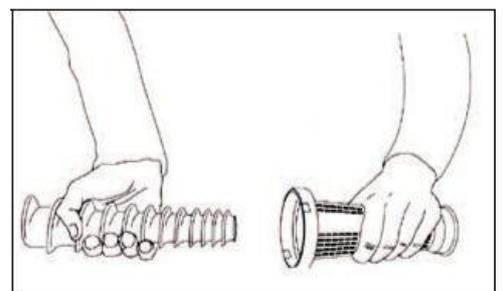
- Halten Sie die Tomatenpresse mit einer Hand am Körper fest. Mit der anderen Hand drehen Sie den Filter in die entgegengesetzte Richtung zu der, die durch den Pfeil in der Aussparung auf dem Gehäuse angezeigt wird (Abb. 6).



- Entfernen Sie den Filter und die Schraube (Abb. 7).



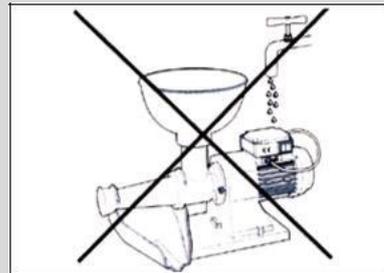
- Trennen Sie den Filter von der durchgehenden Schraube (Abb.8)



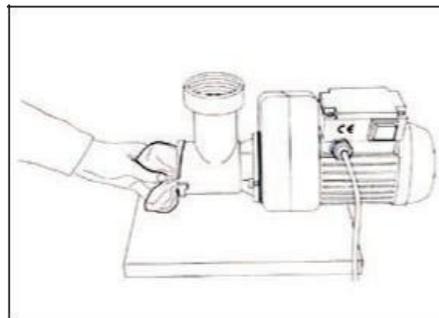
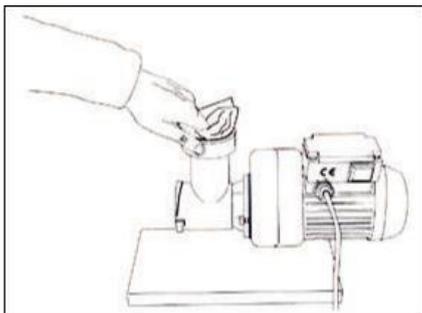
- Verwenden Sie für Geschirr und Besteck ein normales Flüssigwaschmittel.



Waschen Sie den Elektromotor niemals unter fließendem Wasser



- Verwenden Sie einen leicht feuchten Schwamm



- Mehrmals waschen, um Schutz- und Reinigungsmittel vollständig zu entfernen

Zum Reinigen der anderen Zubehörteile diese einfach mehrmals waschen und unter fließendem Wasser abspülen.



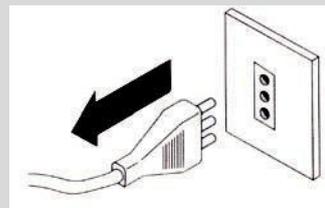
Verwenden Sie zum Waschen der durchgehenden Schraube keine pulverförmigen Produkte oder Metallkissen, da diese die Beschichtung beschädigen können, die sie für Lebensmittel geeignet macht.

Regelmäßige Reinigung

Vor und nach jedem Gebrauch muss eine Reinigung durchgeführt werden, bei der Arbeitsrückstände oder angesammelter Schmutz entfernt werden.



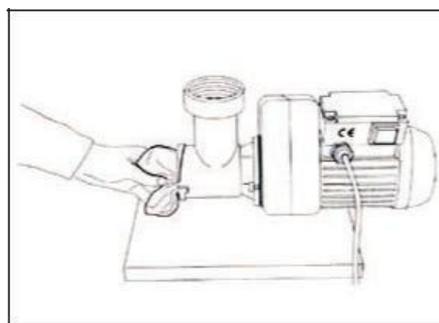
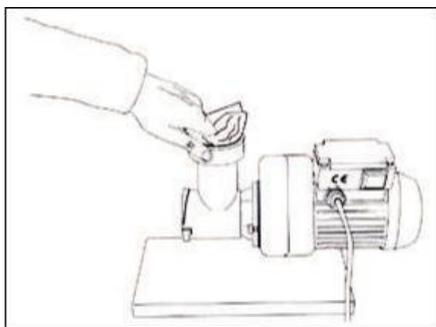
Alle Reinigungsarbeiten müssen bei abgezogenem Stecker durchgeführt werden



Nach der Reinigung ist es notwendig, wieder zusammenzubauen:

- Pin,
- Frühling,
- Kontinuierliche Schraube,
- Filter (mit Gummidichtung, nur SP3EL und SPELI),
- Trichter,
- Rutschen,

auf die gleiche Weise wie im Abschnitt "Installation und Montage" beschrieben.



4.2 Transport, Entladung und Installation

Überprüfen Sie nach Erhalt der Maschine die Unversehrtheit der verschiedenen Maschinenteile und ob das für die Installation erforderliche Zubehör fehlt.



Stellen Sie sicher, dass die Lieferung den Bestellspezifikationen entspricht.



Achten Sie beim Bewegen der Maschine besonders auf die Bestimmungen der Sicherheitsvorschriften und -verfahren.

Die Tomatenpresse und das Zubehör sind in einer Kartonverpackung enthalten. Auf der Verpackung befinden sich die Symbole für die HOCH-Seite (zu öffnende Oberseite). Die Verpackung kann von einem Erwachsenen manuell gehandhabt werden. Es ist ratsam, die Verpackung aufzubewahren, um die Maschine nach jedem Gebrauch zu platzieren.

Wenn Sie es nicht aufbewahren möchten, können Sie es mit dem normalen Hausmüll entsorgen. Eine getrennte Sammlung ermöglicht die Wiederverwendung.

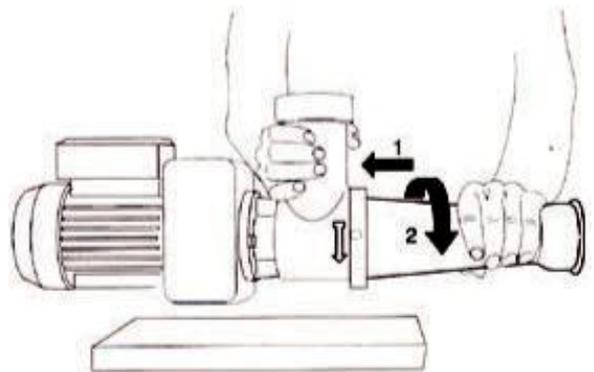
Im Falle einer Lagerung sollten nicht mehr als 3 verpackte Quetscher übereinander gelegt werden. Legen Sie auf keinen Fall ein größeres Gewicht auf die Verpackung als auf der Verpackung angegeben (Abb. 4).

Setzen Sie es keinen Witterungseinflüssen aus, da es Feuchtigkeit befürchtet.

Die gleichen Warnhinweise gelten bei längerer Nichtbenutzung: Für Kinder an einem trockenen, sicheren und unzugänglichen Ort aufbewahren.

4.3 Installation und Montage

- Stellen Sie die Tomatenpresse auf einen Tisch, der für das Gewicht geeignet ist. Die Rückwand des mit dem Kühlgitter ausgestatteten Elektromotors nicht an der Wand platzieren. Lassen Sie mindestens 10 cm Luft durch.
- Der Raum um die gepresste Tomate muss für einen reibungslosen Betrieb ausreichen.
- Der Arbeitstisch muss sauber und ordentlich gehalten werden.
- Setzen Sie die durchgehende Schraube in den Stift ein und drehen Sie sie leicht, damit der Stift in den mittleren Sitz der Schraube gleiten kann.
- Setzen Sie den Filter auf die durchgehende Schraube (Abb.8).



- Der Filter ist mit zwei Kupplungen ausgestattet, die in die Schlitz des Gehäuses eingesetzt werden können. Halten Sie die Tomatenpresse mit einer Hand fest, drücken Sie mit der anderen Hand auf den Filter und drehen Sie ihn kräftig in die Richtung, die durch den Pfeil im Relief angezeigt wird (Abb. 12).
- Auf diese Weise wird der Filter am Körper verstopft.
- Montieren Sie die Rutsche, indem Sie sie am Gehäuse und am Filter einhaken (Abb. 13, 14, 15).

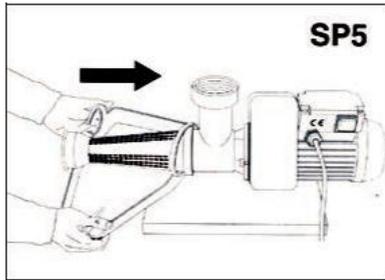


Fig.13

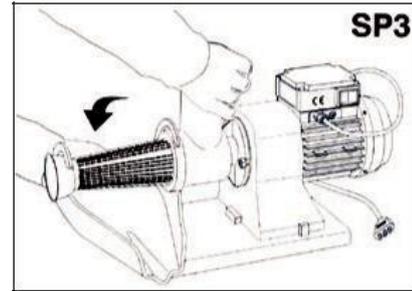


Fig.14

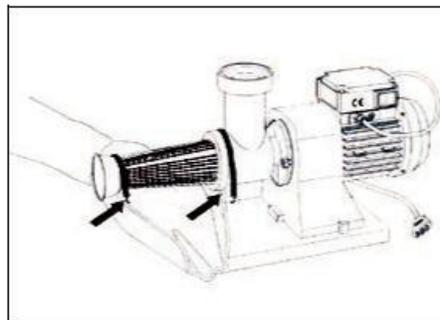
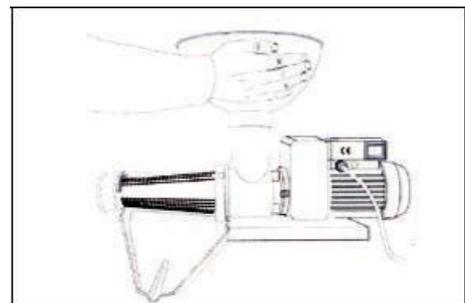


Fig.15

- Den oberen Trichter anschrauben (Abb.17)



- Es ist verboten, die Tomatenpresse ohne oberen Trichter zu verwenden
- Führen Sie die Finger in den Trichter ein, um die Tomaten in die Maschine zu schieben

5. USE

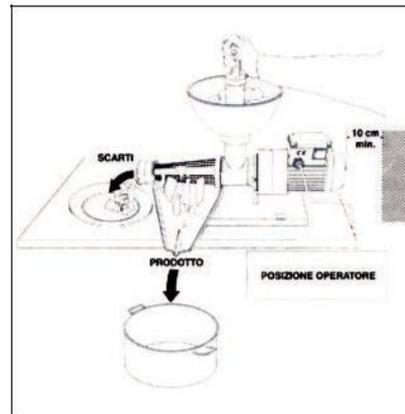
5.1 Vorarbeiten

VERWENDUNGSZWECK: Die Pressen sind Tomatenpressen mit einer Cochlea. Es ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

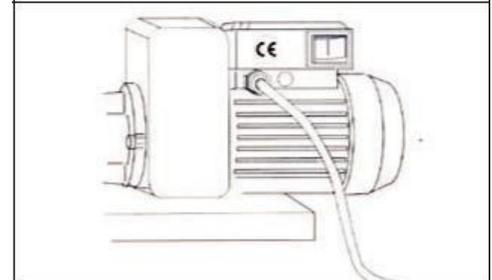


Lassen Sie den Tomatenquetscher nicht leer laufen. Durch das Trocknen im Filter kann die Beschichtung der durchgehenden Schnecke beschädigt werden.

- Füllen Sie den Trichter mit den Tomaten, die zum Auspressen bereit sind (Abb. 19).



- Starten Sie die Tomatenpresse, indem Sie den Netzschalter in Position "I" drücken (Abb. 20). Der Gummischutz des Schalters zwingt Sie, ihn vollständig zu drücken.



- Schieben Sie die Tomate mit dem Pad in den Mund des Trichters. Für diesen Vorgang ist nur die Verwendung des mitgelieferten Puffers zulässig



- Es ist verboten, Löffel oder andere Werkzeuge anstelle des Tampons zu verwenden. Sie könnten durch die durchgehende Schraube gezogen werden.
- Es ist ratsam, den ersten Teil der Tomatensauce (ca. 200 g) zu verwerfen, da er möglicherweise Reinigungsmittelrückstände enthält.

Während des Betriebs verlässt das Tomatenmark den Filter, es wird von der Rutsche gesammelt, die es in einen Topf oder einen anderen Lebensmittelbehälter entlädt. Am Ende des Filters treten die Überreste der Tomaten aus.

Die verantwortliche Person muss von einer Position aus arbeiten, die es ihr ermöglicht, den Ein- / Ausschalter sofort zu betätigen.

Denken Sie daran, dass das Tomatenpüree in hermetisch verschlossenen Lebensmittelbehältern aufbewahrt werden muss, um die Bildung von Bakterien und / oder Schimmelpilzen zu verhindern, die schwere Vergiftungen verursachen können. In den schwersten Fällen kann dies zum Tod führen.

VERWENDET FALSCH

Alle im Handbuch nicht aufgeführten Verwendungen gelten als nicht bestimmungsgemäß.

Insbesondere wird daran erinnert, dass es verboten ist:

- die Verwendung des Tomatenquetschers durch Kinder oder unfähige Personen;
- Starten Sie den Elektromotor, ohne dass die durchgehende Schraube, der Filter und der obere Trichter montiert sind.
- Führen Sie alle Einstellungen, Reinigungs-, Installations-, Montage- und Demontearbeiten usw. mit eingestecktem Stecker in der Steckdose durch.
- Verwenden Sie andere Hände oder Werkzeuge als den Tupfer, um die Tomate in den Trichter zu drücken.
- Verwenden Sie die Tomatenpresse nur für gekochte Tomaten.
- Verwenden Sie die Tomatenpresse in einer industriellen Umgebung:
- Verwenden Sie die Tomatenpresse an Orten, an denen Explosions- und / oder Brandgefahr besteht.

Bei Bränden durch unsachgemäßen Gebrauch lehnen wir jede Haftung ab.

5.2 *Wartung und Reparatur*

Die Tomatenpresse bedarf keiner besonderen Wartung.

Der Bediener darf nur die im Handbuch beschriebenen Bedienvorgänge ausführen. Wir lehnen jede Verantwortung für den Fall unbefugter Eingriffe ab.

5.3 *Abbruch und Unterteilung von Materialien*

Wenn die Maschine abgerissen wird, muss sie in ihre Teile zerlegt und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.

Die ausgetauschten Teile dürfen nicht in die Umwelt gelangen, sondern müssen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Das Symbol



Auf dem Gerät ausgewiesene Abfälle müssen einer "getrennten Sammlung" unterzogen werden.

Der Benutzer muss den Abfall zu den Sammelstellen für differenzierte Abfälle bringen oder ihn dem Einzelhändler durch den Kauf eines neuen Geräts liefern.

Die getrennte Sammlung und anschließende Behandlung, Verwertung und Beseitigung von Abfällen begünstigt die Herstellung von Geräten aus recycelten Materialien und begrenzt die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch unsachgemäßen Umgang mit Abfällen verursacht werden.

Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat zur Folge, dass in Italien die in Artikel 255 und den Bestimmungen des Gesetzesdekrets Nr. 152/06. Für andere Länder wird auf die Referenzgesetzgebung verwiesen

5.4 Ersatzteile

Alle Ersatzteile sind unter <https://www.fischer-lahr.de/Tomatenpassiermaschine>

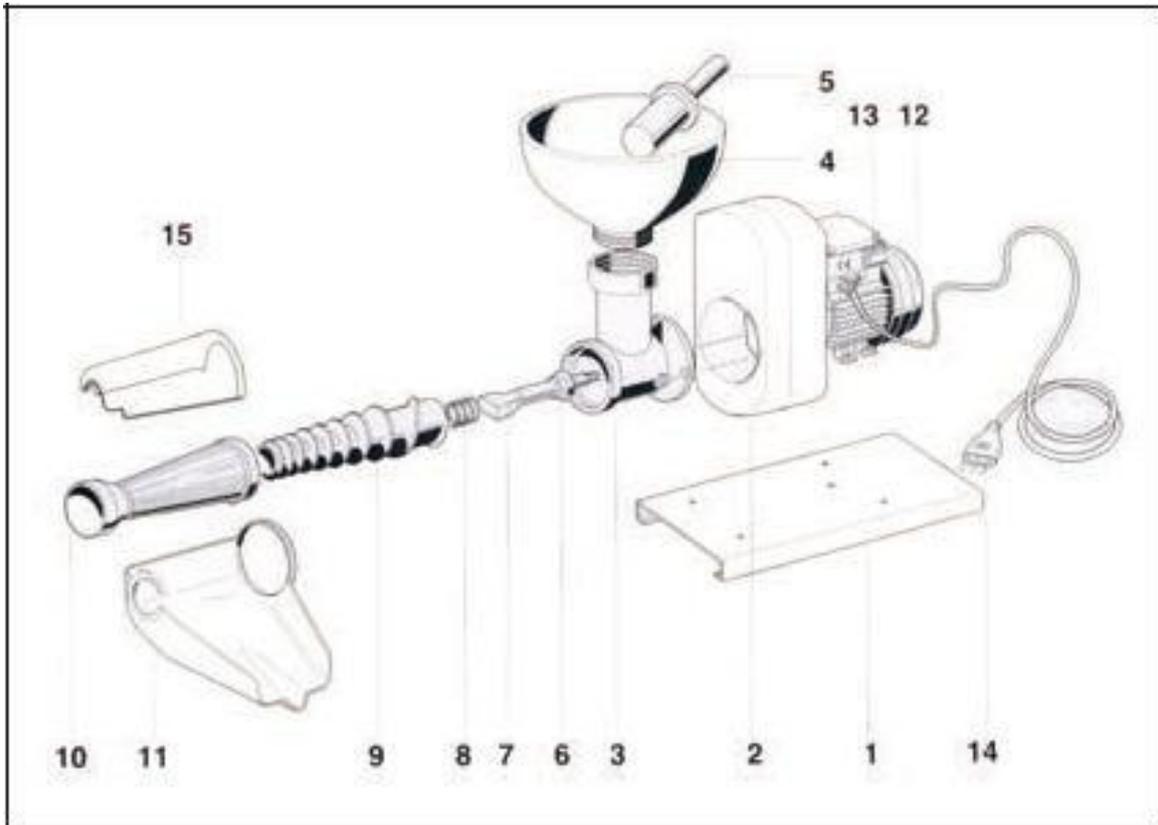


Die nicht autorisierte Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von uns oder einem autorisierten Einzelhändler geliefert wurden, führt zum Verlust der Garantie und der Konformitätserklärung der Maschine. Die Verwendung wird nicht dringend empfohlen.

Der Quetscher besteht aus (Abb.3):

1. stehen
2. Kurbelgehäuse
3. Körper
4. Trichter (aus Kunststoff oder Edelstahl)
5. Stößel
6. Kunststoffbuchsen
7. pin
8. Federn für Tomatenquetscher
9. Propeller
10. Filter (nur mit Gummidichtung SP3)
11. Tablett (aus Kunststoff oder Edelstahl)
12. Elektromotor (mit Getriebe)
13. EIN / AUS-Schalter
14. Stromkabel mit Stecker
15. Spritzschutz

	Document Manuale SP3EL – SP3ELI – SP5EL – SP5ELI	Year 2019	Page 22 of 24
	File name Manuale SP3EL – SP3ELI – SP5EL – SP5ELI	Revision 0	



5.5 Fehlerbehebung

PROBLEM	ABHILFE	
1. Die Maschine funktioniert nicht	1a.	Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf "O" steht
	1b.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in eine funktionierende Steckdose am Stromnetz eingesteckt ist
	1c.	Drücken Sie den Schalter und stellen Sie ihn auf "I".
	1d.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig angeschlossen ist und keine Anzeichen von Verschleiß vorliegen
	1 e	Dass der elektrische Strom im Versorgungsnetz vorhanden ist
	1 f	Dass der Schalter nicht kaputt ist
2. An der durchgehenden Schnecke tritt Öl aus	2a.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um die Getriebedichtung auszutauschen

		Hinweis: Das mit Öl kontaminierte Produkt muss entsorgt werden
3. Die Maschine drückt die Tomate nicht richtig aus	3 a.	Stellen Sie den Schalter auf "O". Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Tomatenpresse gemäß den Anweisungen in den vorherigen Absätzen.
	3 b	Reinigen Sie den Filter und die durchgehende Schraube
	3 c	Bei Bruch oder Beschädigung der Endlosschraube und / oder des Filters diese durch Originalersatzteile ersetzen

5.6 Austauschbare Ausrüstung und Zubehör

Die Quetscher können mit Geräten ausgestattet werden, die auch die Funktion von Fleischwolf erfüllen.

Sie können auch separat erworben und vom Käufer oder Benutzer gemäß den Anweisungen installiert werden.

An beiden Tomatenquetschern mod. SP3 und SP5 können wahlweise mit den GRIFO Fleischwolfmodellen Ø 12 oder Ø 22 montiert werden.

ES IST VERBOTEN, ANDERE GERÄTE ODER NICHT-ORIGINAL-ZUBEHÖRTEILE ZU VERWENDEN

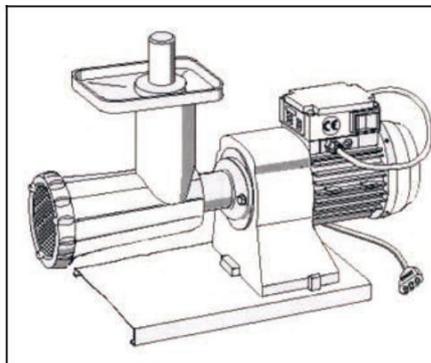
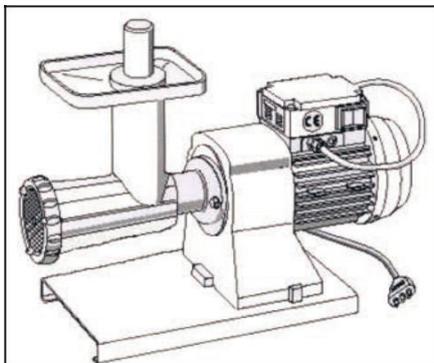


Fig.21 TRITACARNE Ø 12 Fig.22 TRITACARNE Ø 22