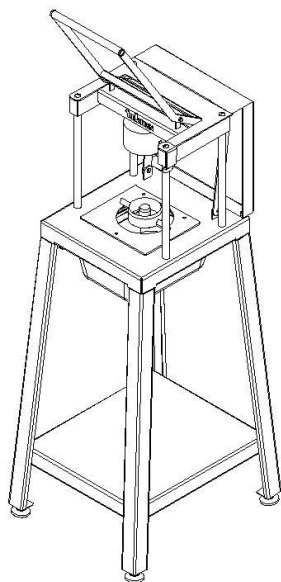


ANANASSCHÄLER

Typ: KA-2



Originalbedienungsanleitung

Deutsch



Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines	4
2.	Sicherheit	8
3.	Technische Daten	10
4.	Aufbau und Funktion	11
5.	Transport und Verpackung	15
6.	Installation und Erstinbetriebnahme	16
7.	Bedienung und Betrieb	17
8.	Störungen	22
9.	Wartung	23
10.	Anhänge	24
11.	Index	25

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigelegten Dokumenten in Reichweite des Ananasschälers auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Ananasschälers die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole



Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und vom Ananasschäler abzuwenden.



Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.

2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.

3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.

4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:

Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.

5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.

6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.

7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.

8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.

9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenden Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.

2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.

Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.

3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:

- bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
- bei Falschinstallation der Geräte,
- bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
- Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.

4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.

Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.

Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.

6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßigem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit dem Ananasschäler geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Der Ananasschäler bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.

Der Ananasschäler darf nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen des Ananasschälers Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, den Ananasschäler starten und daran arbeiten.
- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an dem Ananasschäler zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.
- Seien Sie während dem Bedienen des Ananasschälers stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.
- Schneiden Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.
- Stellen Sie keine Fremdkörper auf den Ananasschäler und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Ananasschäler ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.

Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Ananas zu köpfen, schälen in Ringe oder Ecken zu schneiden. Es sind die dafür vorgesehenen Messer und Stößel zu benutzen.

Zugelassenes Lebensmittel ist nur Ananas, das in rohem Zustand verarbeitet wird. Es darf auf keinen Fall gefroren sein. Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn keine oder falsche Messer oder Stößel eingelegt werden.

Der Ananasschäler ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch des Ananasschälers nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art am Ananasschäler durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

3. Technische Daten

Gewicht:	40 kg
Abmessungen :	470 x 550 x 1605 mm
Anforderungen an den Aufstellungsplatz:	<ul style="list-style-type: none">- Waagrecht und Flach- nicht rutschig

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Messern und Stößeln verarbeitet der Ananasschäler Ananas. Diese können mit entsprechenden Messern und Stößeln geköpft, geschält, in Scheiben oder in Ecken geschnitten werden.

Lieferumfang

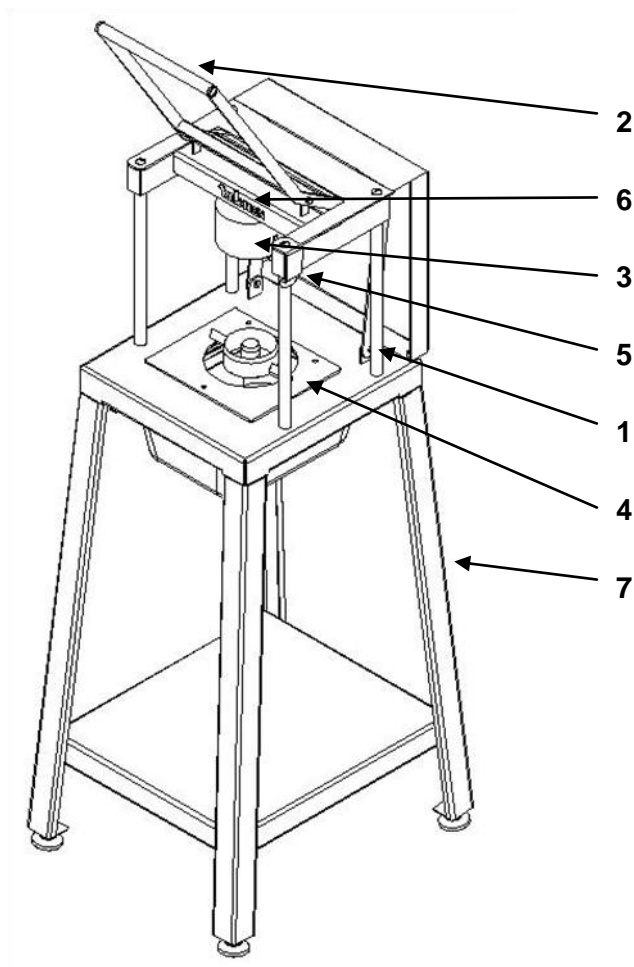
Im Lieferumfang sind enthalten, der komplett montierte Ananasschäler aus Edelstahl, sowie einem Messer und einem Stößel in der Größe 89 mm. Der Ananasschäler wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung und optional weitere Messer ,Stößel oder andere Zubehörteile enthalten sind.

Beschreibung der Baugruppen

- **Maschinenkorpus (1):** Dieser besteht aus Edelstahl. Er besitzt eine Auflagefläche, wo die Messer aufgelegt werden.
- **Hebel (2):** Mit dem Hebel wird der Stößel auf die Ananas gedrückt. Geführt ist dieser an vier Stangen am Maschinenkorpus.
- **Stößel (3):** Der Stößel drückt die Ananas durch das Messer. Er wird am Hebel befestigt.
- **Messer (4):** Das Messer wird auf die Auflagefläche am Maschinenkorpus aufgelegt.
- **Federblech (5):** Das Federblech sorgt dafür, dass der Hebel in seiner oberen Endstellung bleibt.
- **Halterungsstift (6):** Der Halterungsstift befestigt den Stößel am Hebel. Zur Entnahme des Stößels muss dieser entnommen werden.
- **Gestell (7):** Bildet die stabile Basis auf der der Ananasschäler montiert ist.
- **Spritzschutz :** Der Spritzschutz wird auf der Rückseite des Maschinenkorpus befestigt. Er verhindert, dass der dahinterliegende Bereich, (z.B. Wände) beim Verarbeiten der Ananas bespritzt werden.

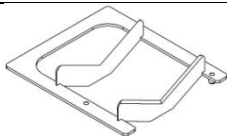
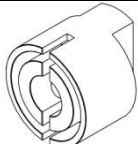
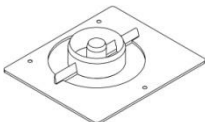
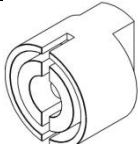
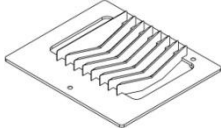

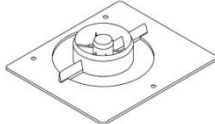
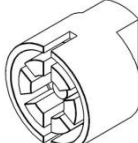
- **GN-Schale** : Die Auffangschale wird in das Untergestell eingeschoben. Das Schnittgut fällt nach der Bearbeitung direkt in die Schale.

Übersicht der Baugruppen



1	Maschinenkorpus
2	Hebel
3	Stößel
4	Messer
5	Federblech
6	Halterungsstift
7	Gestell

Zubehör

	Messer zum Ananas köpfen	110 mm 120 mm
	Stößel für Ananasköpfer	110 mm 120 mm
	Messer zum Schälen	74 mm 89 mm 96 mm 102 mm
	Stößel zum Schälen	74 mm 89 mm 96 mm 102 mm
	Messer Scheibenschneider	17 mm
	Stößel Scheibenschneider	17 mm
	Messer Eckenteiler 6-fach	
	Stößel Eckenteiler	
	GN - Auffangschale	
	Spritzschutz	

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie den Ananasschäler nur in seiner Umverpackung.

Transportieren Sie diesen nur aufrecht und sichern Sie diesen während des Transportes.

Der Ananasschäler wird auf einer Palette geliefert, er ist mit Folie umwickelt und mit Packband gesichert.

Kontrollieren Sie die Umverpackung (Folie) bei Anlieferung auf Beschädigungen.

Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.

Öffnen Sie die Folie und die Packbänder durch Auftrennen mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).

Heben Sie den Ananasschäler von der Palette und stellen Sie diesen an seinen Arbeitsplatz.

Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.

Transportsicherungen sind keine am Ananasschäler angebracht.



Halten Sie den Ananasschäler zum Transportieren nur am Maschinenkorpus oder Gestell, niemals am Hebel.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung des Ananasschälers nach den örtlich geltenden Vorschriften.

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Der Ananasschäler wird betriebsbereit geliefert. Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Der Aufstellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagrecht und flach
- Nicht rutschig

Nachdem Sie den Ananasschäler an den vorgesehenen Arbeitsplatz gestellt haben, richten Sie die Einstellfüße so aus, dass der Ananasschäler gerade steht.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, mit den Händen zwischen Stößel und Messer zu greifen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



Lassen Sie den Hebel bei Nichtbenutzung des Ananasschälers in der unteren Position, um Verletzungen bei unbeabsichtigtem Herabfallen des Stößels zu vermeiden.



Die Messer besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen der Messer besonders acht, um Verletzungen zu vermeiden.

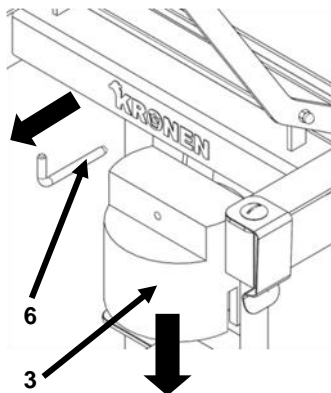
Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie den Ananasschäler auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. der Stößel (3) und das Messer (4). Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Montieren und Entfernen der Stößel

Achten Sie darauf, dass beim Montieren oder Entfernen der Stößel **(3)** kein Messer **(4)** eingelegt ist.

Zum Entfernen des Stößels **(3)** ziehen Sie den Halterungsstift **(6)** mit einer Hand heraus. Halten Sie mit der anderen Hand gleichzeitig den Stößel **(3)** um ein Herunterfallen zu verhindern. Entnehmen Sie anschließend den Stößel **(3)**. Zum Montieren des Stößels gehen Sie in umgekehrter Weise vor.

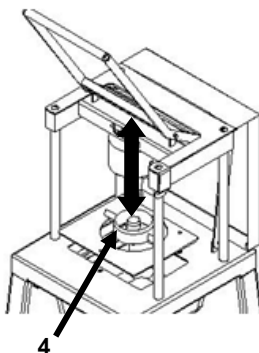


*Hinweis: Der Halterungsstift **(6)** muss zwingend montiert sein um die Funktion des Ananasschneiders zu garantieren.*

Einlegen und Entnehmen vom Messer

Zum Entnehmen der Messer **(4)** halten Sie mit einer Hand den Hebel **(2)** fest und entnehmen Sie mit der anderen Hand das Messer **(4)**. Zum Einlegen des Messers **(4)** gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

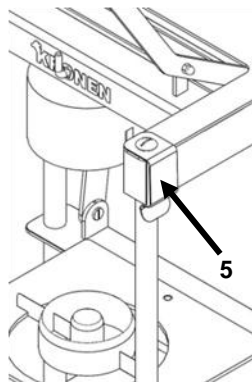
Auf die richtige Orientierung des Messers **(4)** müssen Sie beim Einbau nicht achten, da auf Grund der drei Stifte im Messer **(4)** es nur eine Einlegemöglichkeit des Messers **(4)** gibt.



Sicherheitseinrichtungen

Um ein unbeabsichtigtes Herunterfallen des Hebels **(2)** zu verhindern, befindet sich auf der rechten Seite des Ananasschälers ein Federblech **(5)**. Zum Herunterdrücken des Hebels **(2)** müssen Sie durch leichten Druck den Widerstand des Federbleches **(5)** überwinden. Das Gleiche gilt um den Hebel **(2)** in seine obere Stellung einzurasten.

*Hinweis: Achten Sie immer darauf, dass das Federblech **(5)** einrastet, wenn sich der Hebel **(2)** in seiner oberen Stellung befindet.*



Köpfen der Ananas

Zum Köpfen einer Ananas montieren Sie das Messer **(4)** zum Köpfen und den dazugehörigen Stößel **(3)**. Wenn vorhanden, montieren Sie die Auffangrutsche **(7)**. Legen Sie die Ananas mittig mit den Hochblättern nach links auf das Messer **(4)**. Ziehen Sie den Hebel in einem Zug bis zum Anschlag nach unten. Entnehmen Sie die geköpfte Ananas.

Hinweis: Der Stößel zum Köpfen in der Größe 110 mm entspricht dem Stößel zum Schälen in der Größe 74 mm. Der Stößel zum Köpfen in der Größe 120 mm entspricht dem Stößel zum Schälen in der Größe 89 mm.

Schälen der Ananas

Zum Schälen einer Ananas montieren Sie das Messer **(4)** zum Schälen und den dazugehörigen Stößel **(3)**. Platzieren Sie die unten und oben geköpfte Ananas mit der Blütenseite nach oben auf dem Messer **(4)**. Drücken Sie den Hebel **(2)** in einem Zug bis zum Anschlag nach unten. Entnehmen Sie die geschälte Ananas.

Eckenteilen der Ananas

Zum Eckenteilen einer Ananas montieren Sie das Messer **(4)** zum Eckenteilen und den dazugehörigen Stößel **(3)**. Platzieren sie die unten und oben geköpfte Ananas mit der Blütenseite nach oben auf dem Messer **(4)**. Drücken Sie den Hebel **(2)** in einem Zug bis zum Anschlag nach unten. Entnehmen Sie die geschnittene Ananas.

Scheibenschneiden der Ananas

Zum Scheibenschneiden einer Ananas montieren Sie das Messer **(4)** zum Scheibenschneiden und den dazugehörigen Stößel **(3)**. Platzieren sie die geköpfte, geschälte oder in Ecken geteilte Ananas waagrecht auf das Messer **(4)**. Drücken Sie den Hebel **(2)** in einem Zug bis zum Anschlag nach unten. Entnehmen Sie die geschnittene Ananas.

Hinweis: Legen Sie eine 120 mm lang geköpfte Ananas bis an den rechten Anschlag des Messers. Nach dem Schneiden erhalten Sie 7 gleichgroße Stücke.

Hinweis: Legen Sie eine 110 mm lang geköpfte Ananas mittig auf das Messer. Sie erhalten 5 gleichgroße und zwei etwas schmälere Stücke.

Reinigung

Der Ananasschäler muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Zum Reinigen des Ananasschälers demontieren Sie das Messer **(4)** und den Stößel **(3)** und reinigen Sie diese separat im Wasserbad oder in der Spülmaschine. Säubern Sie nun den Ananasschäler mit einem im Haushalt gebräuchlichen Geschirreinigungsmittel und entfernen Sie festsitzende Produktreste mit einer Bürste. Danach spülen Sie gründlich mit reinem Wasser nach um Reinigungsmittelreste zu entfernen und reiben Sie den Ananasschäler mit einem Geschirrtuch trocken.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.

Nach der Reinigung desinfizieren Sie die Messer **(4)**, sowie Stößel **(3)** und spülen diese mit klarem Wasser ab.



Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen der Ananasschäler, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Ananas lässt sich nicht mehr richtig schälen, schneiden.	– Das Messer ist stumpf.	– Diesen Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem Kundendienst behoben werden.
Der Ananasschäler wackelt während des Arbeitens.	– Die Füße sind nicht eingestellt.	– Füße einstellen.
Der Hebel bleibt nicht in seiner oberen Ruhestellung.	– Das Federblech ist defekt.	– Diesen Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem Kundendienst behoben werden.

9. Wartung

Sicherheitshinweise



Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur von einer qualifizierten Fachkraft oder Kundendienst auszuführen.

Hinweise auf verschleißanfällige Bauteile

Die Klingen der Messer unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Wenn diese stumpf sind, können diese nachgeschliffen werden. Wenn ein Nachschleifen nicht mehr möglich ist, müssen die Messer ausgetauscht werden.

Wartungsarbeiten an den Messern dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst ausgeführt werden.

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**.

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Ananasschäler KA-2

Seriennummer: _____

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Norm wurde angewandt:

- **1935/2004** Verordnung für Materialien und Gegenständen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen
- **DIN EN 1672-2** Nahrungsmittelmaschinen- Allgemeine Gestaltungsleitsätze Teil 2: Hygieneanforderungen

Willstätt, den 27.07.2011

Ort, Datum



Frank Förster
Geschäftsführer

11. Index

Ananas köpfen	18
Ananas schälen.....	18
Aufstellungsplatz	10
Austellplatz	15
Eckenteilen.....	19
Entsorgung.....	7
Fehlerbehebung	21
Garantiebedingungen	6
Hebel	11, 12, 18
Herstelleranschrift.....	4
Installation	15
Konformitätserklärung	23
Kundendienst	22
Lieferumfang	11
Messer.....	11, 12, 17, 22
Reinigung	20
Sachmangelhaftung.....	5
Scheibenschneiden	19
Störungen.....	21
Stößel.....	11, 12, 17
Transport	14
Verpackung	14
Zubehör	13