

I **USO DELLO SPREMIPOMODORO
N. 5 MANUALE:**

Fissare lo spremipomodoro ad un piano di lavoro solido e stabile stringendo il morsetto (7) a mano, avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo in ghisa (2) ed agganciare lo sgocciolatoio (4) al cono filtro (5) ed al corpo in ghisa (2) mediante gli appositi fermagli, quindi inserire la manovella (1) nel perno metallico sulla parte posteriore dello spremipomodoro. La macchina è così pronta per l'uso: assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro). Al termine del lavoro sfilare la manovella (1), svitare l'imbuto (8), sganciare lo sgocciolatoio (4), ruotare in senso orario il cono filtro (5) per rimuovere l'elica (6) ed il perno di traino con molla (3). Sganciare lo spremipomodoro dal piano d'appoggio, quindi lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con il pomodoro.

F **EMPLOI DU PRESOIR A TOMATES
No. 5 MANUEL:**

Fixer le pressoir tomates une surface de travail solide et fixe travers l'anneau (7) manuel, visser l'entonnoir (8) au col taraud du corps en fonte (2) et accrocher le gouttoir (4) au filtre conique (5) et au corps en fonte (2) travers les agrafes prévues, puis introduire la manivelle (1) dans le pivot métallique sur la partie arrière du pressoir. La machine est maintenant prête pour l'emploi; éviter absolument le fonctionnement sec (sans tomate). Au bout du travail, retirer la manivelle (1) desserrer l'entonnoir (8) et débrancher le gouttoir (4), tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le filtre conique (5) pour débrancher l'hélice (6) et le pivot de traction avec ressort (3). Débrancher le pressoir du plan d'appui, puis laver et essuyer soigneusement toutes les parties venues en contact avec la tomate.

GB **USE OF STRAINER No. 5
HAND-OPERATED:**

Secure the strainer on a sturdy and fixed surface by tightening the clamp (7) manually, tighten the funnel (8) to the threaded neck of the cast iron body (2) and secure the drip (4) to the filtering cone (5) and the cast iron body (2) by the suitable fasteners, then set the crank (1) into the metal pin on top of the tomato strainer. The machine is now ready to work: running without tomato should absolutely be avoided. At the end of work, pull out the crank (1), unscrew funnel (8), release drip (4), turn the filtering cone (5) clockwise to remove the impeller (6) and the dragging pin with spring (3). Release the tomato strainer from the work surface, wash and thoroughly dry all parts which have come in contact with tomato.

D **BEDIENUNG DER MANUELLEN
TOMATENPRESSE NR. 5:**

Die Tomatenpresse an einer stabilen Arbeitsfläche befestigen, indem die Klemme (7) per Hand festgezogen wird; den Trichter (8) auf den Gewindehals des Gusseisenkörpers (2) schrauben und die Tropfrinne (4) mittels der speziellen Halterungen an dem Filterkegel (5) und an dem Gusseisenkörper (2) befestigen. Nun die Kurbel (1) in dem metallernen Zapfen an der Rückseite der Tomatenpresse einsetzen. Die Maschine ist jetzt einsatzbereit: Es ist absolut zu vermeiden, die Maschine trocken (ohne Tomaten) zu betreiben. Nach der Arbeit die Kurbel (1) abziehen, den Trichter (8) abschrauben, die Tropfrinne (4) aushaken und den Filterkegel (5) im Uhrzeigersinn drehen, um die Schraube (6) und den Schleppzapfen mit Feder (3) herausnehmen zu können. Die Tomatenpresse von der Arbeitsfläche lösen und alle mit den Tomaten in Berührung gekommenen Teile sorgfältig waschen und abtrocknen.



USO DELLO SPREMIPOMODORO N. 5 MANUALE

USE OF STRAINER No. 5 HAND-OPERATED

EMPLOI DU PRESOIR A TOMATES No. 5 MANUEL

BEDIENUNG DER MANUELLEN TOMATENPRESSE NR. 5



Reber

Reber

I SPREMIPOMODORO N. 5 MANUALE

- 1 Manovella
- 2 Corpo in ghisa
- 3 Perno con molla
- 4 Sgocciolatoio
- 5 Cono filtro
- 6 Elica in ghisa
- 7 Morsetto
- 8 Imbuto

GB TOMATO STRAINER No. 5 - HAND-OPERATED

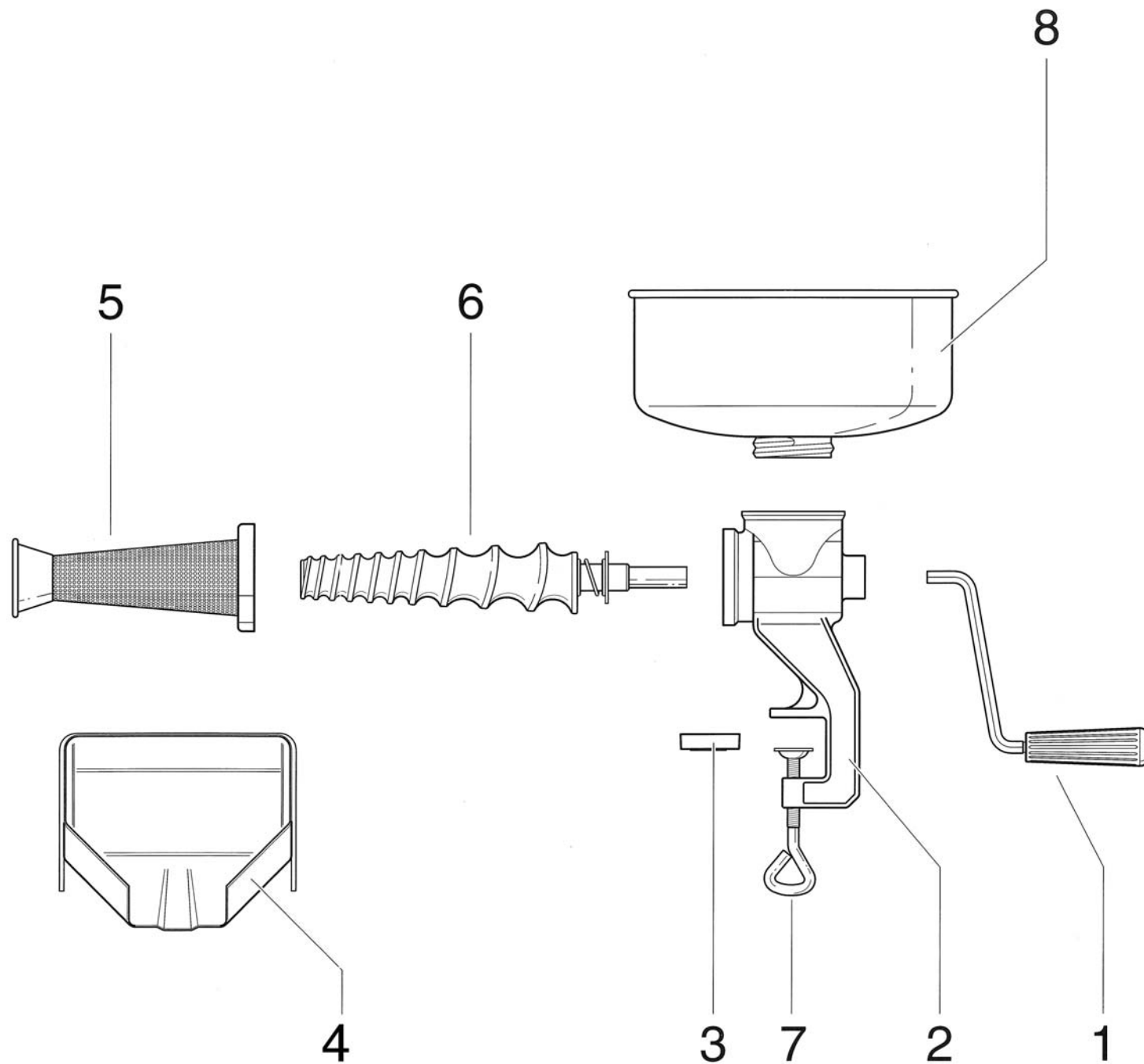
- 1 Crank
- 2 Cast iron body
- 3 Pin with spring
- 4 Drip piece
- 5 Filtering cone
- 6 Cast iron impeller
- 7 Clamp
- 8 Funnel

F PRESOIR , TOMATES No. 5 MANUEL

- 1 Manivelle
- 2 Corps en fonte
- 3 Pivot avec ressort
- 4 Egouttoir
- 5 C ne filtre
- 6 H lice en fonte
- 7 Etau
- 8 Entonnoir

D MANUELLE TOMATENPRESSE NR. 5

- 1 Kurbel
- 2 Gusseisenkörper
- 3 Zapfen mit Feder
- 4 Tropfrinne
- 5 Filterkegel
- 6 Gusseisenschraube
- 7 Klemme
- 8 Trichter



Reber