

# GRAEF.

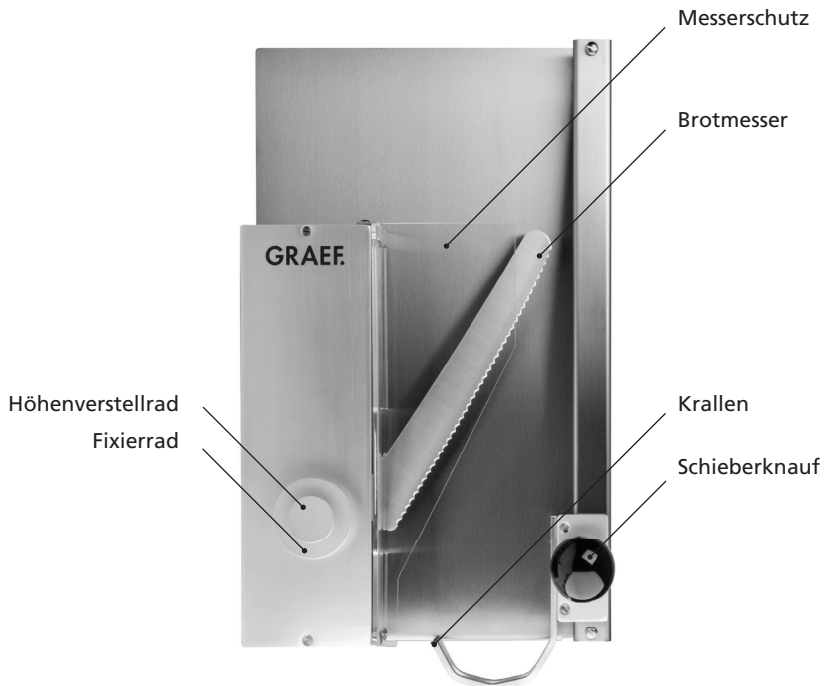
## Betriebsanleitung Brötchenschneider TWIN-CUT (Original)

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)



Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
D-59757 Arnsberg  
Tel.: +49 (0) 2932/97030  
Fax.: +49 (0) 2932/970390  
Mail: [info@graef.de](mailto:info@graef.de)  
Web: [www.graef.de](http://www.graef.de)

# Beschreibung



Das Gerät **Twin-Cut** dient zum Teilen von Backwaren wie Brötchen oder Brezeln. Die Schneidwaren müssen in einem schneidbaren Zustand sein. Das bedeutet sie dürfen weder gefroren noch ausgetrocknet sein.

Bei Nichtbeachtung kann die Messerklinge brechen. Non-Food-Artikel dürfen nicht geschnitten werden. Alle mit den Backwaren in Kontakt kommenden Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Mit dem Höhenverstellrad ist es möglich durch Drehen die **Messerhöhe** zu verstellen.

Mit dem **Fixierrad** ist es möglich durch Drehen die Messerfeststellung zu lösen und seitlich zu verstellen.

Dies ermöglicht einerseits den kompletten Durchschnitt des Brötchens oder erlaubt es das Brötchen lediglich einzuschneiden anstatt es zu durchtrennen (z.B. Bratwurst im Brötchen).

## Schneiden

Schieber nach vorne ziehen (zum Bediener hin). Brötchen oder ähnliches zwischen Krallen und Messer einlegen. Schieber zügig nach hinten schieben. Das Brötchen kann hinten geschnitten entnommen werden.

## Reinigung



**Achtung scharfes Messer!**

**Kann bei unsachgemäßer Handhabung gefährliche Schnittverletzungen hervorrufen!**

**Tragen Sie aus Sicherheitsgründen Schnittschutzhandschuhe!**

Zur Messerreinigung Messer mit Höhenverstellrad ganz nach oben stellen. Schieber nach hinten schieben. Mit einem nassen Lappen das Messer reinigen. Gerät im Wasserbad durchspülen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- und Hygienemittel. Das Gerät nicht im Geschirrspüler reinigen. Nach dem Reinigen für eine ausreichende Trocknung sorgen.

## Messer

In dem Gerät befindet sich ein Qualitätsmesser aus einem geschmiedeten Hochleistungsstahl mit speziellem Wellenschlitt zum Brotschneiden.

Zum Nachschärfen oder Austauschen wenden Sie sich bitte an den qualifizierten Fachhandel.

## Technische Daten

Abmessungen LxBxH	450x285x175 mm
Gewicht	3,5 kg
Messer	rostfreier Hochleistungsstahl mit Wellenschliff 250 mm Klinge

## Garantie

Wir gewähren 2 Jahre Garantie auf Teile die Fabrikationsfehler oder Materialfehler aufweisen. Diese werden kostenlos ersetzt. Eine stumpfe Schneide ist eine Abnutzungserscheinung und wird nicht in Garantie geschärft. Ein Garantieanspruch des Käufers besteht nicht, wenn die Schäden auf unsachgemäße Behandlung zurückgeführt werden können (z.B. Das Schneiden von gefrorenen Backwaren).



since 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
59757 Arnsberg

Tel. +49 (0) 2932 / 97 03 - 0  
Fax +49 (0) 2932 / 97 03 - 90  
mail [info@graef.de](mailto:info@graef.de)

[www.graef.de](http://www.graef.de)