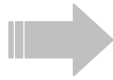


Rudolf TANNER Handelsges.m.b.H.

Donaustraße 113/3
A-2344 Ma. Enzersdorf
Telefon: +43 (0) 664 3350500
Fax: +43 (0) 2236 44709
e-mail: e.groeger@egh.at, Skype: [ernstgroeger](https://www.skype.com/user/ernstgroeger)



Wir sind HOGAST-,
HGP- und HO - LIEFERANT
Infos, Kataloge & Angebote
unter: www.egh.at



Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrter Anwender,

vielen Dank für den Kauf unseres Dinner Compact Systems. Sie haben ein optimales Produkt für die Speisenverteilung erworben. Wir bitten Sie nachfolgende Punkte zu beachten:

alle Komponenten des Systems eignen sich für

- ✓ Heißabfüllung (Cook & Serve)
- ✓ Kaltabfüllung
- ✓ Tiefkühl-Ware
- ✓ Cook & Freeze
- ✓ Cook & Chill.

Wir bitten Sie vor dem 1. Einsatz unsere Produkte einmal abzuwaschen.

EPP Teile (expandierbares Polypropylen)

Alle EPP Teile können in jeder gebräuchlichen Spülmaschine gereinigt werden. Unser EPP hält Temperaturen bis 120° C aus. Das eingesetzte Material nimmt auch beim Reinigen kein Wasser auf und bleibt auch nach über 1000 Spülvorgängen hinsichtlich der Isolierung und Stoßfestigkeit unverändert. Dies ist von unabhängigen Institutionen geprüft und bestätigt worden.

Bei der Benützung in Bandspülmaschinen mit Fingerbändern ist auf einen ausreichenden Fingerabstand zu achten.

Für die Spülung der EPP Teile können alle gängigen Spülmittel eingesetzt werden. Um unangenehme Gerüche zu vermeiden, sollten die EPP Teile während oder nach dem Spülvorgang kurz mit klarem Wasser abgespült werden.

Nach dem Spülvorgang sollten die DinnerCompact-EPP-Teile hochkant mit einem Zwischenspalt und leicht schräg in einen Regalwagen eingestellt werden; somit ist eine optimale Trocknung gewährleistet.

Die EPP-Box darf nicht:

- in Berührung mit einer offenen Flamme kommen
- auf heißen Herdplatten abgestellt werden
- im Backofen über 120°C aufgeheizt werden.
- in Mikrowellengeräte gestellt werden

Porzellanschalen

Wir verwenden beim Porzellan nur 1a Ware der Firma Schönwald in Deutschland.

Um die natürliche Bruchrate beim Porzellan möglichst gering zu halten sollten Sie darauf achten, dass

- beim Stapeln jeweils nur die gleiche Ausführungen übereinander gestapelt werden
- beim Stapeln die Stege ineinander stehen,
- sie in die EPP-Box sicher gestellt werden und der Deckel gut verschlossen ist.

Um die Mindesttemperatur von 65°C der Speisen gemäß der Lebensmittel Hygiene Verordnung (LMHV) – HACCP zu gewährleisten sollten Sie darauf achten, dass:

- die Lebensmittel selbst bei einer Heißabfüllung (Cook & Serve) mindestens mit ca. 85°C abgefüllt werden.
- die Porzellanteile, welche die heiße Speisen aufnehmen sollen, möglichst auf ca. 90°C Kerntemperatur oder höher vorgeheizt werden, da die Porzellanschalen der Energieträger für die Temperaturhaltung sind.
- beim Einsatz des Cook-Chill Verfahrens eine ausreichende Regenerierzeit gewährleistet ist (je nach Speisekomponente ca. 30 min.)
- Bei Schalen, die gekühlte Speisen aufnehmen, sollten die Schalen gleichfalls abgekühlt sein.

Bitte verwenden Sie ausschließlich das Original Porzellan von DinnerCompact. Bei Verwendung von anderen Behältnissen kann keine Gewährleistung hinsichtlich der Temperaturhaltung gegeben werden, da nur unsere Schalen optimal in die EPP Verpackung passen.

Bei einer Förderbandabfüllung sollte dieses eine Länge von 3 m nicht überschreiten, da ansonsten der zu lange Transportweg eine Abkühlung bzw. Erwärmung der Speisen begünstigt.

Nach dem Abfüllen der Heißware sollten die Speisen umgehend in die „DinnerCompact“-EPP-Verpackung eingebracht und verschlossen werden.

Silikondeckel

Alle Silikondeckel sind lebensmittelecht und auf über 1000 Einsätze getestet.

Kommen die Silikondeckel mit Speisen, die einen gewichtigen Anteil von Lebensmittelfarben (Tomaten, Curry...) enthalten, längere Zeit in Berührung, kann es zu leichten Verfärbungen kommen. Dies tritt vorwiegend bei den Deckelausführungen „Grün“ auf. Hierbei handelt es sich um einen normalen Verfärbungsprozess, der bei allen Kunststoff- und Silikonteilen vorkommt. Die Eigenschaften (Lebensdauer, Flexibilität, Verschleißfestigkeit) werden davon in keinsten Weise berührt.

Die Temperatur im jeweiligen Ofen, Mikrowelle, bzw. Kühlraum sollte nicht unter -40°C oder über 200°C betragen, da es ansonsten zu Beschädigungen am Deckel kommen kann.

Sollten Sie noch irgendwelche Fragen haben stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

