

**5510**



**120400**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Versão: 1.0

Data de preparação: 2023-01-27

**Manual de instruções original**

## Orientações de Segurança



### AVISO

#### **Perigo de cortes!**

#### **As lâminas do cortador de tomates são muito afiadas.**

Mantenha as mãos e os dedos afastados do mecanismo de corte!

Mantenha as crianças afastadas do aparelho e não deixe o aparelho sem vigilância.

Utilize luvas resistentes a cortes para limpeza.

#### **Perigo de ferimento!**

#### **Roupas largas e dedos podem prender-se às peças móveis.**

Mantenha os dedos afastados das partes móveis.

Tenha cuidado para não deixar que roupas, cabelos, etc. fiquem presos nas partes móveis.

## Uso pretendido

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Corte de tomates.

## Uso contrário ao pretendido

O uso contrário ao pretendido pode provocar ferimentos pessoais causados por partes afiadas e móveis do aparelho. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso contrário ao pretendido anulará a garantia.

## Dados técnicos

<b>Nome:</b>	<b>Cortador de tomates 5510</b>
Número de ref.:	<b>120400</b>
Material:	aço inoxidável
Material da lâmina:	aço inoxidável
Quantidade de lâminas:	10
Espessura da fatia em mm:	5,5
Diâmetro máximo do produto cortado, em mm:	90
Dimensões (L x P x A) em mm:	203 x 420 x 195
Peso em kg:	4,6

Sujeito a alterações técnicas!

PT

## Versão / propriedades

- Operação: manual
- Projetado para tomates
- Tipo de lâmina: fixa
- Pés: antiderrapantes
- Pode ser lavada na máquina de lavar louça

## Lista de componentes do dispositivo

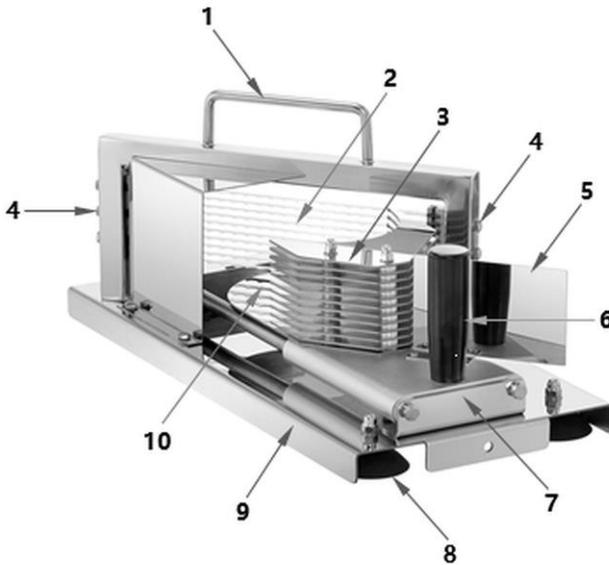


Fig. 1

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Armação da lâmina, com pega | 2. Lâmina (10x)                     |
| 3. Placas deslizantes          | 4. Parafusos de retenção de lâminas |
| 5. Proteção para as mãos       | 6. Suporte de guias                 |
| 7. Guia                        | 8. Pés de borracha                  |
| 9. Placa de base               | 10. Prateleira                      |

## Operação

### Antes de utilizar

1. Desembale o cortador de tomates e retire o material de embalagem de acordo com as normas ambientais.
2. Antes de utilizar, verifique se o cortador de tomates está intacto.
3. Verifique se todas as peças móveis estão a funcionar corretamente. Se o seu dispositivo estiver danificado, contacte o seu revendedor.
4. Antes da utilização, o cortador de tomates deve ser limpo de acordo com as instruções contidas na secção "**Limpeza**".
5. O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
  - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
  - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas.
6. Deve manter-se uma distância suficiente da borda da mesa. O dispositivo pode tombar ou cair.
7. Antes de utilizar, certifique-se de que os pés de borracha estão bem fixos à superfície de trabalho.

## Corte de tomates.



Fig. 2



Fig. 3

1. Puxe a pega da guia para si e coloque o tomate na prateleira entre as placas deslizantes e a lâmina.
2. Segure a pega da armação das lâminas com uma mão e mova o suporte da guia em direção às lâminas num movimento rápido.

O tomate será cortado em fatias.



Fig. 4

3. Retire o tomate fatiado da prateleira.
4. Se necessário, repita o processo para que o próximo tomate seja cortado.

## Limpeza

1. Lave bem o cortador de tomates antes e depois de utilizar com água morna e um agente de limpeza suave.
2. Para a limpeza, utilize uma escova de lavar louça ou esponja.
3. Enxague o cortador de tomates em água limpa várias vezes para remover o agente de limpeza residual.
4. Deixe as peças secarem ao ar ou seque-as com um pano sem fiapos.

### **DICA!**

**O cortador de tomates pode ser lavado opcionalmente na máquina de lavar louça.**

## Manutenção

### **ATENÇÃO!**

**Se as lâminas soltarem-se após um longo período de utilização, devem ser apertadas em ambos os lados com parafusos de retenção.**