

**5510**



**120400**

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

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

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2023-01-27

**Manual de instrucciones original**

## Indicaciones relativas a la seguridad



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de heridas por corte!

#### Las cuchillas de la cortadora de tomates están muy afiladas.

Mantenga siempre las manos y los dedos alejados de la zona de corte.

Mantenga a los niños alejados del aparato y no los deje sin vigilancia.

A la hora de limpiar, use guantes resistentes a los cortes.

#### ¡Riesgo de lesiones!

#### La ropa suelta y los dedos pueden quedar atrapados por las piezas en movimiento.

Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles.

Procure que la ropa, el pelo, etc. no queden atrapados en las partes móviles del aparato.

## Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Corte de tomates.

## Uso no conforme a su destino

El uso indebido puede provocar lesiones por las piezas afiladas y móviles del aparato. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso inadecuado causa la pérdida de la garantía.

## Especificaciones técnicas

<b>Denominación:</b>	<b>Cortador de tomates 5510</b>
N.º de referencia:	120400
Material:	acero inoxidable
Material de la cuchilla:	acero inoxidable
Número de cuchillas:	10
Grosor de lonchas en mm:	5,5
Diámetro máx. del producto que cortar, en mm:	90
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	203 x 420 x 195
Peso en kg:	4,6

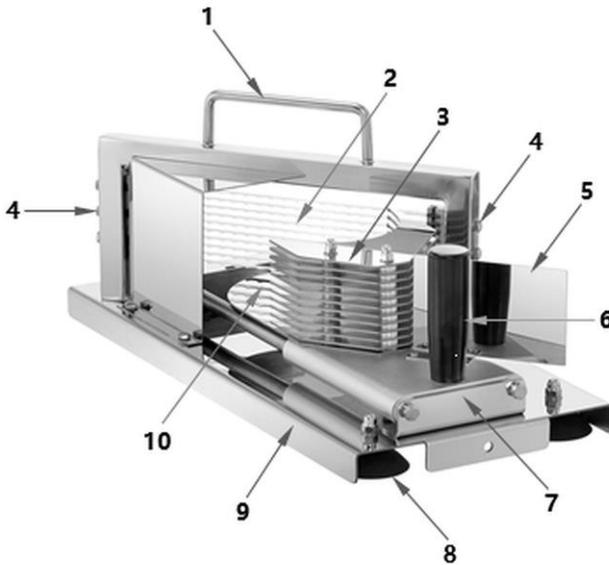
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

### Versión / propiedades

- Funcionamiento: manual
- Diseñado para tomates
- Tipo de cuchillo: fijo
- Patas: con ventosas
- Apto para lavavajillas

## Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Soporte para cuchilla con asa | 2. Cuchilla (10x)                       |
| 3. Placas deslizantes            | 4. Tornillos de fijación de la cuchilla |
| 5. Protección de manos           | 6. Soportes de carril                   |
| 7. Carril                        | 8. Pies de goma                         |
| 9. Placa base                    | 10. Bandeja                             |

## Manejo

### Antes de utilizar

1. Desembale la cortadora de tomates y retire todos los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa de protección del medio ambiente.
2. Compruebe si la cortadora de tomates está intacta antes de utilizarla.
3. Compruebe si todas las piezas móviles funcionan correctamente. Póngase en contacto con su distribuidor si el aparato está dañado.
4. Limpie la cortadora de tomates antes de utilizarla siguiendo las instrucciones de la sección "**Limpieza**".
5. El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas.
6. Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar o caerse.
7. Antes de usar, asegúrese de que los pies de goma estén bien agarrados a la superficie de trabajo.

## Corte de tomates



Fig. 2



Fig. 3

1. Tire del soporte del carril hacia sí y coloque el tomate en la bandeja del carril, entre las placas deslizantes y la cuchilla.
2. Sujete con una mano el asa del soporte para cuchilla y, con un movimiento rápido, mueva el asa del carril hacia las cuchillas.

El tomate se cortará en rodajas.



Fig. 4

3. Retire el tomate en rodajas de la bandeja.
4. Si es necesario, repita el proceso para el siguiente tomate para cortar.

## **Limpieza**

1. Lave bien la cortadora de tomates antes y después de usarla con agua tibia y un detergente suave.
2. Utilice un cepillo o una esponja adecuados para la limpieza.
3. Enjuague la cortadora de tomates en agua limpia para eliminar cualquier resto de producto de limpieza.
4. Deje que el aparato se seque al aire o séquela con un paño que no deja pelusa.

### **¡RECOMENDACIÓN!**

**La cortadora de tomates puede lavarse en el lavavajillas.**

## **Mantenimiento**

### **¡ATENCIÓN!**

**Si las cuchillas se aflojan tras un uso prolongado, deben apretarse con tornillos prisioneros en ambos lados.**