

5510



120400

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versione: 1.0

Data di redazione: 2023-01-27

Istruzioni per l'uso originali

Indicazioni sulla sicurezza



AVVERTIMENTO

Pericolo di tagli!

Le lame del tagliapomodori sono molto affilate.

Mai avvicinare le mani e le dita all'area di taglio!

Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e non lasciarlo incustodito.

Durante la pulizia usare sempre i guanti antitaglio.

Pericolo di ferite!

Le dita e gli indumenti svolazzanti rischiano di essere impigliati nelle parti in movimento.

Tenere le dita lontane dalle parti in movimento.

Fare attenzione a che vestiti, capelli ecc. non entrino in contatto con le parti in movimento dell'apparecchio.

Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Tagliare i pomodori.

Uso non conforme alla destinazione

L'uso improprio può provocare danni alle persone dovuto alla presenza di parti taglienti e in movimento dell'apparecchio. L'apparecchio serve solo per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

L'uso non conforme alla destinazione comporta la perdita della garanzia.

Dati tecnici

Nome:	tagliapomodori 5510
Numero dell'articolo:	120400
Materiale:	acciaio inox
Materiale della lama:	acciaio inox
Numero di lame:	10
Spessore della fetta in mm:	5,5
Diametro del prodotto da tagliare, max in mm:	90
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	203 x 420 x 195
Peso in kg:	4,6

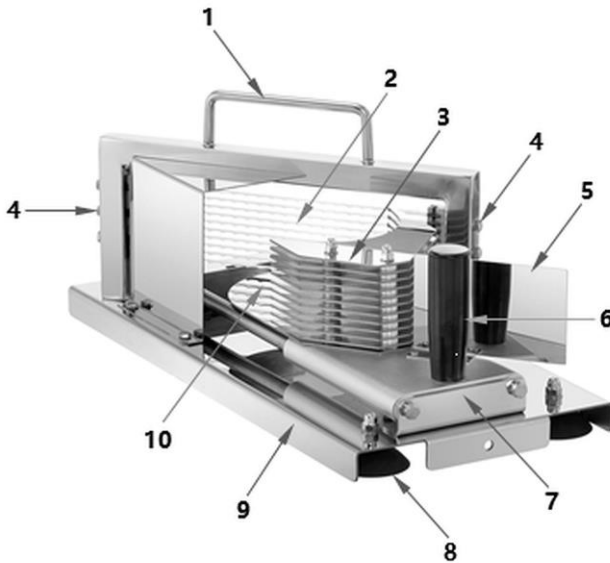
Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

IT

Versione / caratteristiche

- Uso: manuale
- Progettato per pomodori
- Tipo di lama: installata in modo fisso
- Piedini: con ventose
- Lavabile in lavastoviglie

Elenco dei sottogruppi dell'apparecchio



IT

Fig. 1

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Telaio lama, con manico | 2. Lama (10x) |
| 3. Piastrine di scorrimento | 4. Viti di fermo delle lame |
| 5. Protezione delle mani | 6. Manico della guida |
| 7. Guida | 8. Piedini in gomma |
| 9. Base | 10. Ripiano |

Uso

Prima dell'uso

1. Disimballare il tagliapomodori e smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità con le prescrizioni sulla tutela ambientale.
2. Prima dell'uso controllare che il tagliapomodori sia integro.
3. Controllare che tutte le parti mobili funzionino correttamente. In caso di guasto dell'apparecchio, contattare il venditore.
4. Prima dell'uso, pulire il tagliapomodori come da indicazioni di cui al capitolo "Pulizia".
5. L'apparecchio deve essere collocato sulle seguenti superfici:
 - piana, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - sufficientemente grande da non ostacolare il lavoro.
6. Mantenere una distanza sufficiente dal bordo del banco da lavoro. Altrimenti l'apparecchio rischia di ribaltarsi o di cadere.
7. Prima dell'uso assicurarsi che le ventose dei piedini in gomma siano ben attaccate al banco da lavoro.

Tagliare i pomodori



Fig. 2



Fig. 3

1. Tirare il manico della guida verso di sé e posizionare il pomodoro sul ripiano della guida tra le piastrine di scorrimento e la lama.
2. Impugnare il manico del telaio lama con una mano e spostarlo verso le lame con un unico movimento rapido.

Il pomodoro viene tagliato a fette.



Fig. 4

3. Togliere il pomodoro affettato dal ripiano.
4. Se necessario, ripetere il processo per il pomodoro successivo da affettare.

Pulizia

1. Prima e dopo l'uso del tagliapomodori, lavarlo accuratamente con acqua calda e un detergente delicato.
2. Per la pulizia servirsi di un'adeguata spazzola per piatti o di una spugna.
3. Sciacquare il tagliapomodori con acqua pulita per eliminare i residui di detergente.
4. Lasciare asciugare l'apparecchio all'aria aperta o asciugarlo con un panno che non lascia pelucchi.

NOTA BENE!

Il tagliapomodori può anche essere lavato in lavastoviglie.

Manutenzione

ATTENZIONE!

Se dopo un uso prolungato le lame si allentano, serrarle, agendo sulle viti di fermo su entrambi i lati.