

5510



120400

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-12-29

Originele gebruiksaanwijzing

Veiligheidsaanwijzingen



VERWITTIGING

Gevaar voor snijwonden!

De messen van de tomatensnijder zijn zeer scherp.

Houd handen en vingers altijd uit de buurt van het snijgedeelte!

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat en laat het apparaat niet onbeheerd achter.

Gebruik snijbestendige handschoenen bij het reinigen.

Gevaar voor verwondingen!

Losse kleding en vingers kunnen door bewegende delen worden gegrepen.

Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen.

Zorg ervoor dat kleding, haar, enz. niet verstrikt raken in de bewegende delen van het apparaat.

Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Tomaten snijden.

Oneigenlijk gebruik

Verkeerd gebruik kan leiden tot schade aan personen door scherpe en bewegende delen van het apparaat. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Oneigenlijk gebruik leidt tot verlies van garantie.

Technische gegevens

Benaming:	Tomatensnijder 5510
Artikelnummer:	120400
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal mes:	roestvrij staal
Aantal messen:	10
Dikte van de plakjes in mm:	5,5
Diameter van het te snijden product, max. in mm:	90
Afmetingen (b x d x h) in mm:	203 x 420 x 195
Gewicht in kg:	4,6

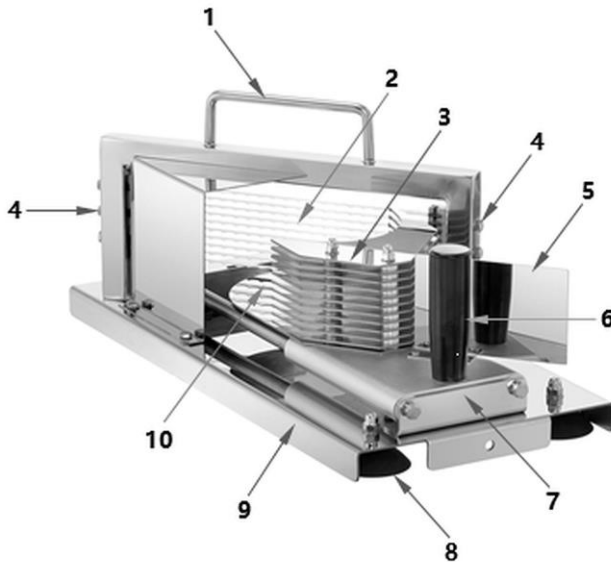
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

NL

Versie / eigenschappen

- Bediening: manueel
- Ontworpen voor tomaten
- Type mes: vast gemonteerd
- Standvoeten: met zuignappen
- Geschikt voor de afwasmachine

Onderdelenoverzicht van het toestel



NL

Afb. 1

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Messenhouder, met handvat | 2. Mes (10x) |
| 3. Schuifplaten | 4. Mesbevestigingsschroeven |
| 5. Handbescherming | 6. Railhouder |
| 7. Rail | 8. Rubberen poten |
| 9. Voetplaat | 10. Planchet |

Bediening

Vóór gebruik

1. Pak de tomatensnijder uit en voer alle verpakkingsmaterialen af volgens de milieuvoorschriften.
2. Controleer vóór gebruik of de tomatensnijder intact is.
3. Controleer of alle bewegende delen goed werken. Neem contact op met uw dealer als het apparaat beschadigd is.
4. Vóór gebruik moet de tomatensnijder worden gereinigd volgens de instructies in het hoofdstuk "**Reiniging**".
5. Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken.
6. Houd voldoende afstand tot de rand van de tafel. Het apparaat kan kantelen of vallen.
7. Controleer vóór gebruik of de rubberen voetjes goed aan het werkoppervlak vastzitten.

Tomaten snijden



Afb. 2



Afb. 3

1. Trek de railhouder naar u toe en plaats de tomaat op het railplateau tussen de glijplaten en het mes.
2. Houd het handvat van het messenrek met één hand vast en beweeg het handvat van de rail in één snelle beweging naar de messen toe.

De tomaat wordt in plakjes gesneden.



Afb. 4

3. Haal de gesneden tomaat van de planchet.
4. Herhaal zo nodig de procedure voor de volgende in plakjes gesneden tomaat.

Reiniging

1. Was de tomatensnijder vóór en na gebruik grondig met warm water en een mild reinigingsmiddel.
2. Gebruik voor het schoonmaken een geschikte afwasborstel of spons.
3. Spoel de tomatensnijder in schoon water om resten reinigingsmiddel te verwijderen.
4. Laat het apparaat aan de lucht drogen of droog het met een pluisvrije doek.

TIP!

De tomatensnijder kan eventueel in de vaatwasser.

Onderhoud

OPGELET!

Als de messen na langdurig gebruik losraken, moeten ze worden vastgezet met de stelschroeven aan beide zijden.