

**5510**



**120400**

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

tlf. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Service hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2023-01-27

**Original betjeningsvejledning**

## Anvisninger vedrørende sikkerhed



### ADVARSEL

#### **Fare for snitsår!**

#### **Tomatskærerknivene er meget skarpe.**

Hold dine hænder og fingre væk fra skæremekanismen!

Hold børn væk fra apparatet, og efterlad ikke apparatet uden opsyn.

Brug afskæringsresistente handsker ved rengøring.

#### **Der er fare for skade!**

#### **Løst tøj og fingre kan blive fanget i bevægelige dele.**

Hold fingrene væk fra bevægelige dele.

Pas på ikke at lade tøj, hår osv. blive fanget i bevægelige dele.

## Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Skæring af tomater.

## Brug ikke i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse

Forkert brug kan føre til personskade på grund af skarpe og bevægelige dele af apparatet. Kun det arbejde, der er beskrevet i denne betjeningsvejledning, må udføres med apparatet.

Forkert brug vil ugyldiggøre garantien.

## Tekniske data

<b>Navn:</b>	<b>Tomatskærer 5510</b>
Artikelnummer:	120400
Materiale:	rustfri stål
Materiale kniv:	rustfri stål
Antal knive:	10
Skivetykkelse i mm:	5,5
Diameter af skåret produkt, maks. i mm:	90
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	203 x 420 x 195
Vægt i kg:	4,6

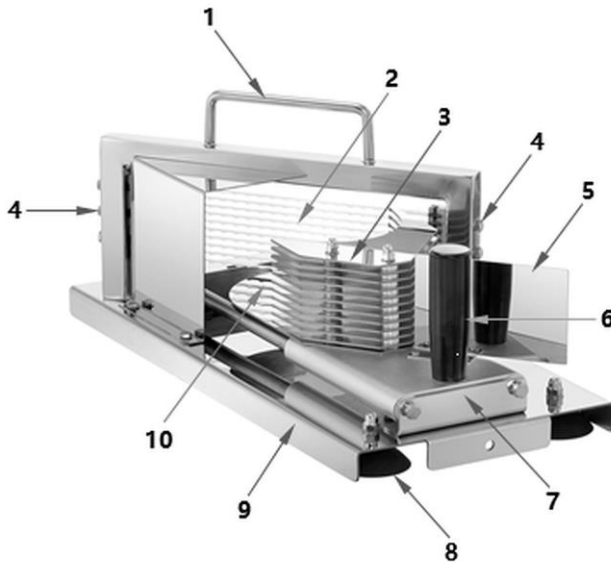
Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

DK

## Version / egenskaber

- Betjening: manuel
- Designet til tomater
- Knivtype: fast
- Fødder: med sugeskopper
- Tåler opvaskemaskine

## Kompilering af apparatets komponenter



- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Knivstel med håndtag | 2. Kniv (10x)       |
| 3. Glideplader          | 4. Knivholderskruer |
| 5. Håndbeskyttelse      | 6. Skinneholder     |
| 7. Skinne               | 8. Gummifødder      |
| 9. Bundplade            | 10. Hylde           |

Fig.1

DK

## Betjening

### Før apparatet tages i brug

1. Pak tomatkæreren ud, og bortskaf alt emballagemateriale i overensstemmelse med miljøbestemmelserne.
2. Tjek at tomatkæreren er intakt før brug.
3. Kontroller, at alle bevægelige dele fungerer korrekt. I tilfælde af beskadigelse af apparatet, kontakt venligst din forhandler.
4. Rengør tomatkæreren i henhold til instruktionerne i kapitlet "**Rengøring**" før brug.
5. Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
  - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
  - stor nok til at arbejde sammen med apparatet uden problemer.
6. Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan vælte eller falde.
7. Sørg for, at gummifødderne er godt suget til arbejdsfladen og sikrer en sikker position før brug.

## Skæring af tomater



Fig.2



Fig.3

1. Træk skinneholderen mod dig og placer tomaten på skinnehylden mellem glidepladerne og kniven.
2. Hold knivrammeholderen med den ene hånd og flyt skinneholderen mod knivene i en hurtig bevægelse.

Tomaten skæres i skiver.



Fig.4

3. Fjern den snittede tomat fra hylden.
4. Gentag processen for den næste tomat, der skal skæres i skiver, hvis det er nødvendigt.

## Rengøring

1. Vask tomatkæreren grundigt før og efter brug med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Brug en passende opvaskebørste eller svamp til rengøring.
3. For at fjerne resterende rengøringsmiddel, skyl tomatkæreren gentagne gange med rent vand.
4. Lad apparatet lufttørre eller brug en fnugfri klud til tørring.

### **HENVISNING!**

**Tomatskæreren kan valgfrit vaskes i opvaskemaskinen.**

## Vedligeholdelse

### **OBS!**

**Hvis knivene løsner sig efter længere tids brug, skal de strammes med sætskruerne på begge sider.**