

**5510**



**120400**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Date de création : 2022-12-29

**Manuel d'utilisation original**

## Consignes de sécurité



### AVERTISSEMENT

#### Risques de coupures !

##### **Les lames du coupe-tomates sont très tranchantes.**

Toujours garder les mains et les doigts loin de la zone de coupe !

Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Lors du nettoyage, utiliser des gants de protection contre les coupures.

#### Risque de blessure !

##### **Les vêtements lâches et les doigts peuvent être attrapés par les pièces mobiles.**

Garder les doigts loin des pièces mobiles.

Veiller à ce que les vêtements, les cheveux, etc. n'entrent pas dans la zone de travail des pièces mobiles.

## Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Couper les tomates.

## Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures causées par les pièces tranchantes et mobiles de l'appareil. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation non conforme à l'usage entraîne la perte de la garantie.

## Caractéristique technique

Nom :	Coupe-tomates 5510
Numéro d'article :	120400
Matériau:	acier inoxydable
Matériau de la lame :	acier inoxydable
Nombre de lames :	10
Épaisseur de coupe en mm :	5,5
Diamètre de coupe max., en mm :	90
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	203 x 420 x 195
Poids en kg :	4,6

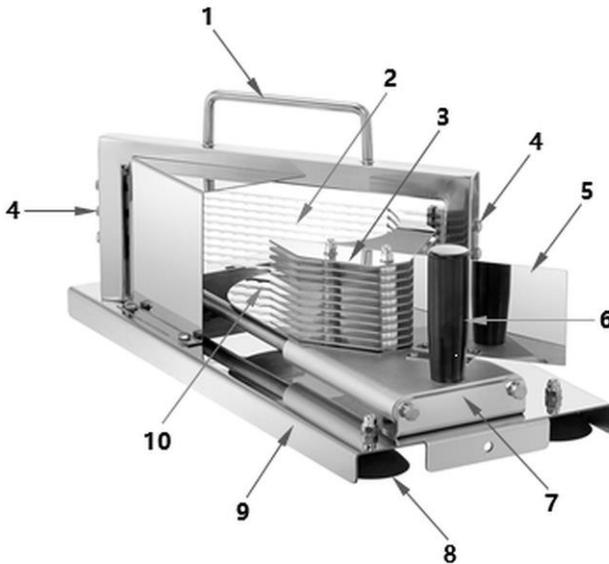
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

## Modèle / propriétés

- Commande : manuelle
- Conçu pour les tomates
- Type de lames : lame fixe
- Pieds : avec ventouses
- Lavable au lave-vaisselle

## Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Châssis de la lame, avec poignée | 2. Lame (10x)                |
| 3. Plaques glissantes               | 4. Vis de fixation des lames |
| 5. Protection de la main            | 6. Support du rail           |
| 7. Rail                             | 8. Pieds en caoutchouc       |
| 9. Plaque de base                   | 10. Plateau                  |

## Utilisation

### Avant d'utiliser l'appareil

1. Déballez le coupe-tomates et mettez au rebut tous les matériaux d'emballage conformément aux réglementations environnementales en vigueur.
2. Avant l'utilisation, vérifiez si le coupe-légumes est intact.
3. Vérifiez si toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement. En cas de dommage de l'appareil, contactez votre revendeur.
4. Avant la première utilisation, nettoyez le coupe-tomates en suivant les consignes indiquées au chapitre « **Nettoyage** ».
5. Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plan, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sec et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil.
6. Assurer une distance suffisante du bord de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer ou tomber.
7. Avant l'utilisation de l'appareil, s'assurer que les pieds en caoutchouc sont bien collés à la surface de travail.

## Couper les tomates



Fig. 2



Fig. 3

1. Tirer le support du rail vers soi et placer la tomate sur le plateau du rail entre les plaques de glissement et la lame.
2. Saisir la poignée du châssis avec une main et d'un seul coup rapide glisser le support du rail dans la direction des lames.

La tomate est coupée en tranches.



Fig. 4

3. Retirer la tomate coupée en tranches du plateau du rail.
4. Si nécessaire, répéter l'opération pour la tomate suivante qui doit être coupée.

## Nettoyage

1. Nettoyer soigneusement le coupe-tomates avant et après l'utilisation, en utilisant de l'eau tiède et un produit nettoyant doux.
2. Pour le nettoyage, utiliser une brosse de vaisselle adaptée ou une éponge.
3. Rincer le coupe-tomates à l'eau claire pour éliminer les restes du produit nettoyant.
4. Laisser l'appareil sécher à l'air ou l'essuyer à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas.

### **REMARQUE !**

**Le coupe -tomates peut être lavé dans un lave-vaisselle.**

## Maintenance

### **ATTENTION !**

**Si les lames se desserrent après une longue période d'utilisation, les visser en serrant les vis de fixation des deux côtés.**