

5510



120400

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

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

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-12-29

Oryginalna instrukcja obsługi

Wskazówki dot. bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Noże krajalnicy do pomidorów są bardzo ostre.

Ręce i palce trzymać zawsze z dala od obszaru tnącego!

Dzieci trzymać z dala od urządzenia i nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Do czyszczenia należy używać rękawic odpornych na przecięcie.

Niebezpieczeństwo zranienia!

Luźne ubranie i palce mogą zostać pochwycone przez ruchome części.

Trzymać palce z dala od ruchomych elementów.

Uważać, aby ubrania, włosy itp. nie dostały się w ruchome części urządzenia.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Krojenie pomidorów.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach przez ostre i ruchome części urządzenia. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem prowadzi do utraty gwarancji.

Dane techniczne

Nazwa:	Krajalnica do pomidorów 5510
Numer art.:	120400
Materiał:	stal szlachetna
Materiał noża:	stal szlachetna
Ilość noży:	10
Grubość plastra w mm:	5,5
Średnica krojonego produktu, maks. w mm:	90
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	203 x 420 x 195
Ciężar w kg:	4,6

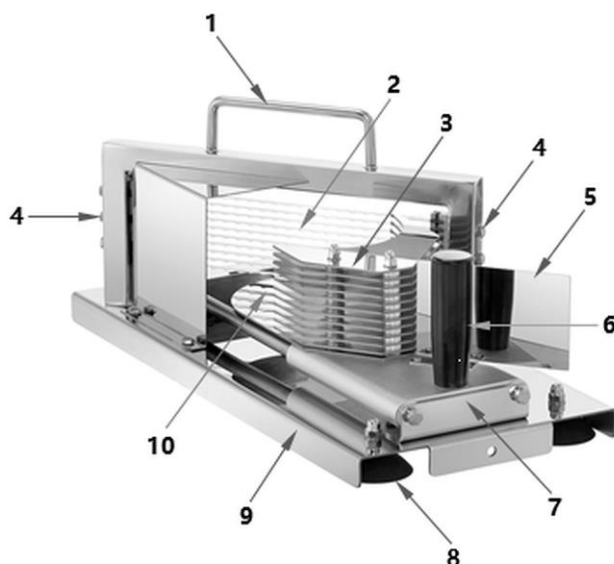
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Wersja / właściwości

- Obsługa: manualna
- Zaprojektowany do pomidorów
- Rodzaj noża: zamontowany na stałe
- Nóżki: z przyssawkami
- Można myć w zmywarce

Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Stelaż noża, z uchwytem | 2. Nóż (10x) |
| 3. Płytki ślizgowe | 4. Wkręty ustalające noże |
| 5. Ochrona dłoni | 6. Uchwyt szyny |
| 7. Szyna | 8. Gumowe nóżki |
| 9. Płyta podstawy | 10. Półka |

Obsługa

Przed użyciem

1. Rozpakować kralnicę do pomidorów i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
2. Przed użyciem sprawdzić, czy kralnica do pomidorów jest nienaruszona.
3. Sprawdzić, czy wszystkie elementy ruchome działają prawidłowo. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
4. Przed użytkowaniem kralnicę do pomidorów należy oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale „**Czyszczenie**”.
5. Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem.
6. Należy zachować wystarczający odstęp od brzegu stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić lub spaść.
7. Przed użyciem upewnić się, że gumowe nóżki dobrze przysłały się do powierzchni roboczej.

Krojenie pomidorów



Rys. 2



Rys. 3

1. Przyciągnąć uchwyt szyny do siebie i umieścić pomidora na półce szyny między płytkami ślizgowymi a nożem.
2. Przytrzymać uchwyt stelaża noża jedną ręką i jednym szybkim ruchem przesunąć uchwyt szyny w kierunku noży.

Pomidor zostanie pokrojony na plastry.



Rys. 4

3. Zdjąć pokrojony na plastry pomidor z półki.
4. W razie potrzeby powtórzyć proces dla następnego pomidora, który ma być pokrojony.

Czyszczenie

1. Krajalnicę do pomidorów myć dokładnie przed użyciem i po użyciu ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.
2. Do czyszczenia używać odpowiedniej szczotki do mycia naczyń lub gąbki.
3. Wypłukać krajalnicę do pomidorów w czystej wodzie, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
4. Urządzenie pozostawić do wyschnięcia na powietrzu lub osuszyć za pomocą niestrzępiącej się ściereczki.

WSKAZÓWKA!

Krajalnicę do pomidorów można ewentualnie myć w zmywarce do naczyń.

Konserwacja

UWAGA!

Jeśli po dłuższym czasie użytkowania poluzują się noże, należy je dokręcić za pomocą wkrętów ustalających po obu stronach.