

5510



120400

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

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версія: 1.0

Дата підготовки: 2023-01-27

Оригінальна інструкція з експлуатації

Вказівки щодо безпеки



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека отримання порізів!

Ножі для помідорорізки дуже гострі.

Завжди тримати руки та пальці подалі від ріжучої зони!

Тримати дітей подалі від пристрою та не залишати його без нагляду.

Для чистки слід користуватися стійкими до порізів рукавичками.

Небезпека отримання травм!

Вільний одяг і пальці можуть бути захоплені рухомими частинами.

Тримати пальці подалі від рухомих частин.

Слідкувати за тим, щоб одяг, волосся тощо не потрапили в рухомі частини пристрою.

Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Нарізка помідорів.

Використання не за призначенням

Неправильне використання може призвести до травм через гострі та рухомі частини пристрою. За допомогою пристрою можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Неправильне використання призведе до втрати гарантії.

Технічні дані

Назва:	Томаторізка 5510
Номер арт.:	120400
Матеріал:	нержавіюча сталь
Матеріал ножа:	нержавіюча сталь
Кількість ножів:	10
Товщина скибочок в мм:	5,5
Діаметр нарізаного виробу, макс. в мм:	90
Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:	203 x 420 x 195
Вага в кг:	4,6

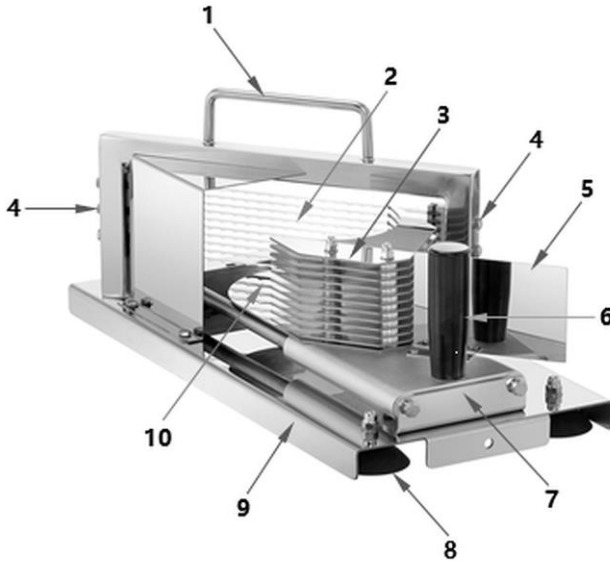
Залишається право вносити технічні зміни!

UK

Модель / характеристики

- Керування: ручне
- Призначений для помідорів
- Тип ножа: фіксований
- Ніжки: з присосками
- Можна мити в посудомийній машині

Перелік компонентів пристрою



UK

Рис. 1

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Рама для ножа з ручкою | 2. Ніж (10х) |
| 3. Ковзаючі пластини | 4. Кріпильні гвинти для ножів |
| 5. Захист рук | 6. Ручка рейки |
| 7. Рейка | 8. Гумові ніжки |
| 9. Плита підстави | 10. Напрямна |

Експлуатація

Перед використанням

1. Розпакувати помідорорізку та утилізувати всі пакувальні матеріали відповідно до екологічних норм.
2. Перед використанням переконатися, що помідорорізка не пошкоджена.
3. Переконатися, що всі рухомі елементи працюють належним чином. У разі пошкодження пристрою слід звернутися до продавця.
4. Перед використанням, помідорорізку слід очистити згідно з інструкціями, наведеними в розділі "**Очищення**".
5. Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
 - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод.
6. Необхідно дотримуватись достатньої відстані від краю столу. Пристрій міг би перекинутися або впасти.
7. Перед використанням переконатися, що гумові ніжки добре присмокталися до робочої поверхні.

Нарізка помідорів



Рис. 2



Рис. 3

1. Потягнути ручку рейки до себе і помістити помідор на полицю рейки між ковзаючими пластинами і ножом.
2. Тримати рукоятку рами ножа однією рукою і одним швидким рухом посунути ручку рейки в напрямку ножів.

Помідор буде нарізаний скибочками.



Рис. 4

3. Зняти нарізаний скибочками помідор з полиці.
4. При необхідності повторити процес для наступного помідора, який потрібно нарізати.

Очищення

1. Ретельно вимити помідорорізку до та після використання теплою водою з м'яким миючим засобом.
2. Для чищення використовувати відповідну щітку або губку для миття посуду.
3. Промити помідорорізку в чистій воді, щоб видалити залишки миючого засобу.
4. Дати пристрою висохнути на повітрі або висушити його ганчіркою без ворсу.

ПІДКАЗКА!

Помідорорізку за бажанням можна мити в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

ПРИМІТКА!

Якщо після тривалого використання ножі ослабли, їх слід затягнути за допомогою настановних гвинтів з обох боків.