

5510



120400

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версия: 1.0

Дата составления: 2022-12-29

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Рекомендации по безопасности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность получения порезов!

Ножи помидорорезки очень острые.

Руки и пальцы держать подальше от зоны резки!

Держать детей подальше от прибора и не оставлять прибор без присмотра.

Для очистки использовать перчатки, устойчивые к порезам.

Опасность получения травм!

Свободная одежда и пальцы могут быть захвачены движущимися частями.

Держать пальцы подальше от движущихся частей.

Будьте осторожны, чтобы одежда, волосы и т. д. не попали в движущиеся части прибора.

Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Нарезка помидоров.

Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к травмам людей острыми и движущимися частями прибора. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые были описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Использование не по назначению приводит к аннулированию гарантии.

Технические данные

Название:	Помидорорезка 5510
Номер артикула:	120400
Материал:	нержавеющая сталь
Материал ножа:	нержавеющая сталь
Количество ножей:	10
Толщина дольки в мм:	5,5
Диаметр нарезки, макс. в мм:	90
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	203 x 420 x 195
Вес в кг:	4,6

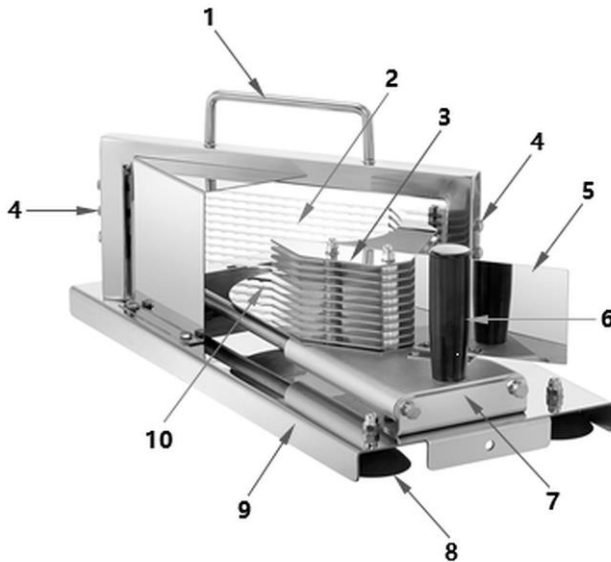
Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

RU

Модель / характеристики

- Обслуживание: ручное
- Предназначен для помидоров
- Вид ножа: фиксированный
- Ножки: с присосками.
- Можно мыть в посудомоечной машине

Список компонентов прибора



RU

Рис. 1

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Рамка ножа с рукоятью | 2. Нож (10х) |
| 3. Слайд-пластины | 4. Крепежные винты для ножей |
| 5. Защита рук | 6. Держатель рельса |
| 7. Рельс | 8. Резиновые ножки |
| 9. Плита основания | 10. Направляющая |

Эксплуатация

Перед использованием

1. Распаковать помидорорезку и удалить весь упаковочный материал в соответствии с предписаниями в области охраны окружающей среды.
2. Перед использованием убедиться, что помидорорезка не повреждена.
3. Убедиться, что все движущиеся элементы работают правильно. В случае повреждения прибора следует обратиться к продавцу.
4. Перед использованием помидорорезку следует очистить в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе **«Очистка»**.
5. Прибор следует размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровном, с достаточной грузоподъемностью, устойчивом к воздействию воды, сухом и устойчивом к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором.
6. Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться или упасть.
7. Перед использованием убедиться, что резиновые ножки хорошо присосались к рабочей поверхности.

Нарезка помидоров



Рис. 2



Рис. 3

1. Потянуть ручку рельса к себе и поместить помидор на полку рельса между слайд-пластинами и ножом.
2. Удерживать рукоятку стойки ножа одной рукой и одним быстрым движением сдвинуть рукоятку рельса в направлении ножей.

Помидор будет нарезан ломтиками.



Рис. 4

3. Снять нарезанный ломтиками помидор с полки.
4. При необходимости повторить процесс для следующего помидора, который нужно нарезать.

Очистка

1. Тщательно вымыть помидорорезку перед использованием и после использования теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
2. Для очистки использовать подходящую щетку для мытья посуды или губку.
3. Промыть помидорорезку в чистой воде, чтобы удалить остатки чистящего средства.
4. Дать прибору высохнуть на воздухе или высушить его безворсовой тряпочкой.

УКАЗАНИЕ!

Помидорорезку, можно при желании мыть в посудомоечной машине.

Техобслуживание

ВНИМАНИЕ!

Если после длительного использования ножи ослабли, их следует затянуть с помощью установочных винтов с обеих сторон.