



120579

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

Version: 3.0

Date de création : 2020-01-20

Manuel d'utilisation original

Paramètres techniques

Nom :	Trancheur saucisse manuel
Numéro d'article :	120579
Matériau :	Acier au nickel-chrome
Épaisseur de coupe en mm :	17,5
Longueur de coupe en mm :	210
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 115 x 210
Poids en kg :	2,3

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

Éléments de l'appareil



- 1. Levier
- 2. 10 lames
- 3. Ouverture de sortie
- 4. Écrou moleté
- 5. Plaque de base
- 6. Pieds en caoutchouc
- 7. 11 sections

Utilisation conforme à l'usage

Le trancheur saucisse Curry est destiné à la coupe des saucisses.

Réglage

1. Installer l'appareil sur une surface plate et stable, supportant le poids de l'appareil.
2. Ne jamais installer l'appareil sur le bord de la surface de travail.
3. Avant l'utilisation de l'appareil, s'assurer que les pieds en caoutchouc sont bien collés à la surface de travail et qu'ils peuvent garantir une position sûre.
4. Installer l'appareil de manière à ce que le panneau de l'ouverture de sortie se trouve à l'avant.

Utilisation

1. Placer l'assiette sur la plaque de base, sous l'orifice de sortie.
2. Ensuite, à l'aide d'une pince alimentaire, placer la saucisse dans l'orifice de sortie.
3. Appuyer sur le levier vers l'arrière.

Les morceaux de saucisse tomberont sur l'assiette.

FR

Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les lames sont très tranchantes !

Lors du remplacement des pièces ou du nettoyage, ne pas toucher les lames.

1. Retirer la protection avant en dévissant les deux écrous moletés sur les côtés de l'appareil.
2. Nettoyer les lames à l'aide d'une brosse à vaisselle et d'un produit nettoyant doux.
3. Rincer à l'eau claire.
4. Sécher l'appareil soigneusement.