



120579

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: 3.0

Data sporządzenia: 2020-01-20

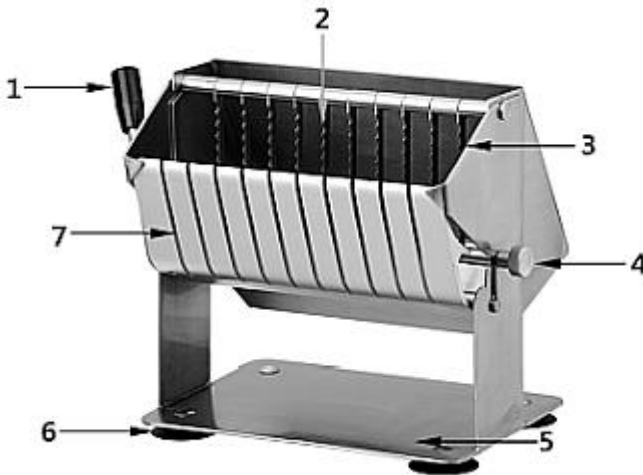
Oryginalna instrukcja obsługi

Dane techniczne

Nazwa:	Krajalnica do kiełbasek Curry, ręczna
Numer artykułu:	120579
Materiał:	Stal niklowo-chromowa
Grubość plastra w mm:	17,5
Długość cięcia w mm:	210
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 115 x 210
Ciężar w kg:	2,3

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Zestawienie podzespołów urządzenia



1. Dźwignia obsługowa
2. 10 noży
3. Otwór zasypowy
4. Nakrętka radełkowana
5. Płyta podstawy
6. Gumowe nóżki
7. 11 sekcji

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Krajalnica do kielbasek Curry przeznaczona jest do krojenia kielbasy.

Ustawienie

1. Ustawić urządzenie na równej powierzchni, która wytrzyma ciężar urządzenia i jest stabilna.
2. Nigdy nie stawiać urządzenia na brzegu lub na krawędzi powierzchni roboczej.
3. Przed użyciem upewnić się, że gumowe nóżki dobrze przyssały się do powierzchni roboczej i zapewniają bezpieczną pozycję.
4. Urządzenie ustawić tak, aby panel otworu zasypowego znajdował się z przodu.

Obsługa

1. Ustawić talerz na płycie podstawy, pod otwór zasypowy.
2. Następnie używając odpowiednich szczypiec włożyć kielbaskę do otworu zasypowego.
3. Nacisnąć dźwignię obsługową od siebie do tyłu.
Kawałki kielbaski spadną wówczas na talerz.

PL

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zranienia!

Ostrza noży są bardzo ostre!

Podczas wymiany lub czyszczenia nie dotykać ostrzy noży.

1. Zdjąć osłonę z przodu, odkręcając obydwie nakrętki radełkowane po bokach urządzenia.
2. Czyścić noże za pomocą szczotki do mycia naczyń i łagodnego środka myjącego.
3. Wypłukać w czystej wodzie.
4. Dokładnie osuszyć urządzenie.