



120579

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

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

Versie: 3.0

Datum van opmaak: 2020-01-20

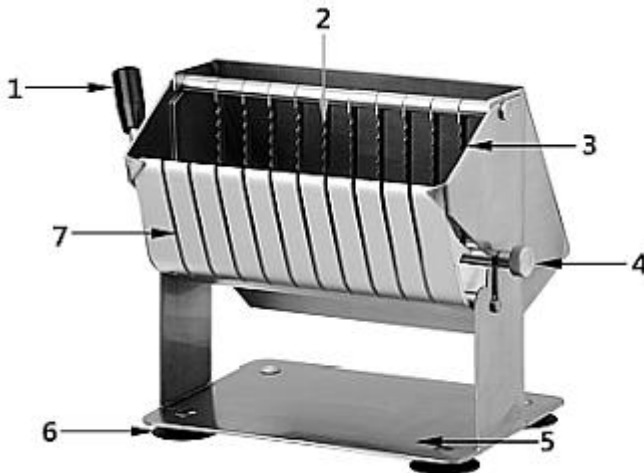
Originele gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Benaming:	Curryworst-snijder handmatig
Artikelnummer:	120579
Materiaal:	Chroomnikkelstaal
Dikte van de plakjes in mm:	17,5
Snijlengte in mm:	210
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 115 x 210
Gewicht in kg:	2,3

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

Onderdelenoverzicht



- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Bedieningshendel | 2. 10 messen |
| 3. Vulopening | 4. Gekartelde schroef |
| 5. Fundament | 6. Rubberen poten |
| 7. 11 secties | |

Gebruik volgens bestemming

De Curryworst-snijder is bestemd voor het snijden van worst.

Afstellen

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en stabiel is.
2. Plaats het apparaat nooit op de rand van het werkoppervlak.
3. Controleer voor gebruik of de rubberen voetjes goed op het werkoppervlak zijn gezogen en zorg voor een veilige positie.
4. Plaats het apparaat zo dat de vulopening zich aan de voorzijde bevindt.

Bediening

1. Plaats een bord op het fundament, onder de vulopening.
2. Gebruik vervolgens de juiste tang om de worst in de vulopening te steken.
3. Duw de bedieningshendel naar achteren van u af.

De stukjes worst vallen dan op het bord.

NL

Reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verwondingen!

De mesbladen zijn erg scherp!

Tijdens vervanging of reiniging niet de mesbladen aanraken.

1. Verwijder de voorkap door beide kartelschroeven aan de zijkanten van het apparaat los te schroeven.
2. Reinig de messen met een afwasborstel en een mild schoonmaakmiddel.
3. Spoel om in schoon water.
4. Droog het apparaat grondig.