



**120579**

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](http://www.bartscher.com)

Версия: 3.0

Дата составления: 2020-01-20

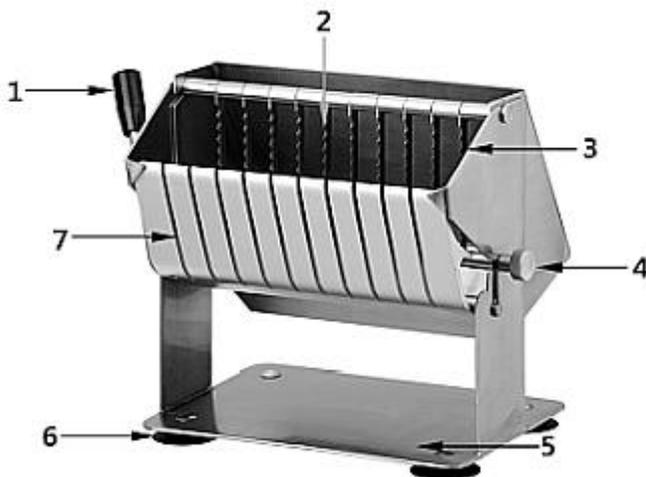
**Оригинальная инструкция по эксплуатации**

## Технические характеристики

Название:	Сосискорезка механическая
Номер артикула:	120579
Материал:	хромникелевая сталь
Толщина дольки в мм:	17,5
Длина реза в мм:	210
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	300 x 115 x 210
Вес в кг:	2,3

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

## Список подузлов прибора



1. Рычажок обслуживания
2. 10 ножей
3. Отверстие для загрузки
4. Гайка с накатанной головкой
5. Плита основания
6. Резиновые ножки
7. 11 отрезков

## Использование по назначению

Сосискорезка механическая предназначена для нарезки колбас.

## Установка

1. Установить прибор на ровной поверхности, которая выдержит вес прибора и отличается стабильностью.
2. Никогда не устанавливать прибор на краю рабочей поверхности.
3. Перед использованием убедиться, что резиновые ножки хорошо прижаты к рабочей поверхности и обеспечивают безопасное положение.
4. Расположить прибор так, чтобы панель отверстия для загрузки находилась спереди.

## Обслуживание

1. Поставить тарелку на плите основания под отверстием для загрузки.
2. Затем, используя соответствующие щипцы, вставить колбасу в отверстие для загрузки.
3. Нажать рычажок обслуживания назад в направлении от себя.  
Кусочки колбасы упадут на тарелку.

RU

## Очистка



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Опасность получения травм!**

**Лезвия ножей очень острые!**

Во время замены или очистки не следует прикасаться к лезвиям ножей.

1. Снять переднюю крышку, отвинчивая обе гайки с накатанной головкой по бокам прибора.
2. Чистить ножи с помощью щетки для мытья посуды и мягкого моющего средства.
3. Прополоскать в чистой воде.
4. Тщательно осушить прибор.