



**120579**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Diseño: 3.0

Fecha de elaboración: 2020-01-20

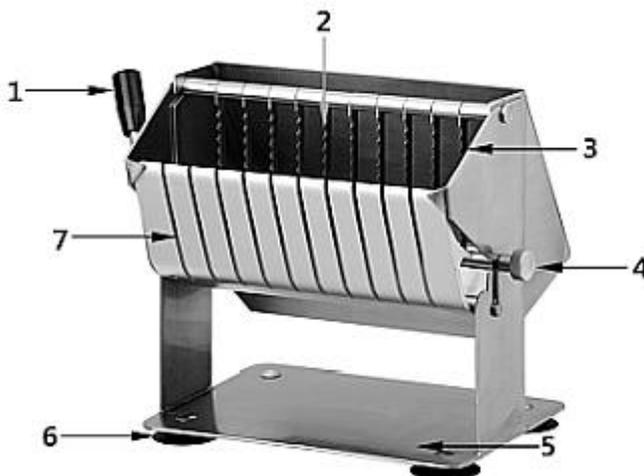
**Manual de instrucciones original**

## Especificaciones técnicas

Denominación:	Cortador de salchichas manual
Número de artículo:	120579
Material:	Acero inoxidable al cromo níquel
Grosor de lonchas en mm:	17,5
Longitud de corte en mm:	210
Medidas (an. x prof. x al.) en mm:	300 x 115 x 210
Peso en kg:	2,3

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

## Vista general de los subgrupos



1. Palanca de operación
3. Boca de carga
5. Placa base
7. 11 secciones

2. 10 cuchillas
4. Tuerca moleteada
6. Pies de goma

## Uso conforme a su destino

Cortador de salchichas al curry diseñado para cortar salchichas.

## Instalación

1. Coloque el aparato en una superficie plana que soporte el peso del aparato y sea estable.
2. Nunca coloque el aparato en el borde de la superficie de trabajo.
3. Antes de usar, asegúrese de que los pies de goma estén bien agarrados a la superficie de trabajo y garanticen una posición segura.
4. Coloque el aparato de modo que el panel de la boca de carga esté en la parte frontal.

## Manejo

1. Coloque un plato sobre la placa base, debajo de la boca de carga.
2. A continuación, coloque una salchicha en la boca de carga utilizando unas pinzas adecuadas.
3. Presione la palanca de operación hacia atrás.

Entonces las lonchas de salchicha caerán en el plato.

ES

## Limpieza



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Riesgo de lesiones!**

**¡Las cuchillas son muy afiladas!**

No toque las cuchillas al cambiarlas y al limpiarlas.

1. Retire la carcasa de la parte frontal desenroscando las tuercas moleteadas situadas en los laterales del aparato.
2. Limpie las cuchillas con un cepillo fríegaplatos y un producto de limpieza suave.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Seque por completo el aparato.