



**120579**

**HINWEIS!**

*Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.*

**Sicherheitshinweise****WARNUNG!**

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

Der **Hand-Currywurst-Schneider** ist nur zum Schneiden von **Wurst** bestimmt.

**ACHTUNG!**

*Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.*

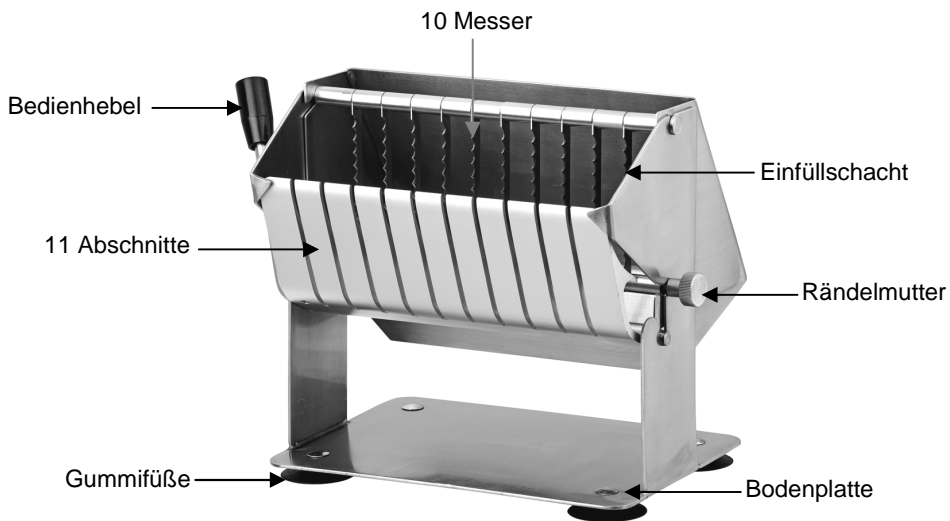
*Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.*

*Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.*

## Technische Daten

<b>Bezeichnung</b>	<b>Hand-Currywurst-Schneider</b>
Art.-Nr.:	<b>120579</b>
Ausführung:	Chromnickelstahl
Scheibenstärke:	17,5 mm
Schnittlänge:	210 mm
Abmessungen:	B 300 x T 155 x H 210 mm
Gewicht:	2,3 kg

## Teileübersicht



## Gebrauchsanweisungen

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Benutzen Sie zur Reinigung der Messer eine Spülbürste.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und kippsicher ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die GummifüÙe sich an der Aufstellfläche festgesaugt haben und einen sicheren Stand gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Blende des Einfüllschachtes vorne ist.
- Stellen Sie einen Teller auf die Bodenplatte unter den Auswurfschacht .
- Legen Sie jetzt die Wurst mithilfe einer geeigneten Zange in den Einfüllschacht.
- Drücken Sie den Bedienhebel vom Körper aus nach hinten. Die Wurstabschnitte fallen dann in den Teller.

## Reinigung

- Um das Gerät zu reinigen, nehmen Sie die Blende vorne ab, indem Sie die beiden Rändelmuttern an den Seiten des Gerätes lösen. So können Sie die Messer mit einer Spülbürste und mildem Reinigungsmittel reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.



**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Die Klingen der Messer sind sehr scharf!**

**Berühren Sie die Klingen der Messer nicht beim Auswechseln oder Reinigen.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)