

120579







Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et surtout avant de le mettre en marche! Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages et les pannes causés par le non-respect des indications et des avertissements contenus dans ce mode d'emploi.

Conseils concernant la sécurité



AVERTISSEMENT!

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- o L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.

Utilisation conforme

Le coupe saucisses manuel est destiné uniquement à couper des saucisses.



ATTENTION!

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

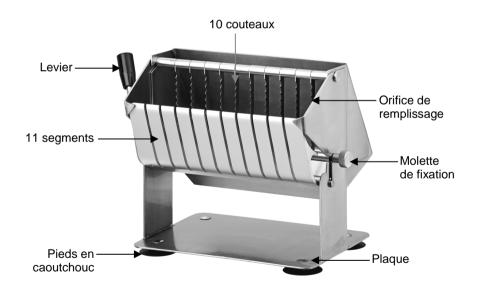
Par utilisation conforme, on entend également l'observation correcte des notices d'installation, d'utilisation, de maintenance et de nettoyage.



Données techniques

Nom	Coupe saucisses manuel pour saucisses curry
Code-No. :	120579
Finition:	Acier nickel-chrome
Epaisseur de tranche :	17,5 mm
Longueur de coupe :	210 mm
Dimensions :	larg. 300 x prof. 155 x haut. 210 mm
Poids:	2,3 kg

Construction





Mode d'emploi

- Nettover l'appareil à l'eau chaude et à l'aide d'un produit de nettovage doux avant la première utilisation. Utiliser une brosse pour la vaisselle pour nettoyer les couteaux.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, qui en supportera le poids.
- Ne jamais placer l'appareil au bord ou au coin des surfaces de travail.
- S'assurer que les pieds en caoutchouc se sont collés à la surface de travail et que le positionnement de l'appareil est sûr avant de commencer à l'utiliser.
- Placer l'appareil de manière à ce que la protection de l'orifice de remplissage se trouve vers l'avant
- Placer une assiette sur la plaque se trouvant sous l'orifice de distribution.
- Placer ensuite une saucisse dans l'orifice de remplissage à l'aide de pinces appropriées.
- Manipuler le levier vers le bas. Les morceaux de saucisse tombent dans l'assiette par l'orifice de distribution.

Nettoyage

- Afin de nettoyer l'appareil, retirer la protection antérieure en dévissant les deux molettes de fixation se trouvant de chaque côté de l'appareil. Il est à présent possible de nettoyer les couteaux à l'aide d'une brosse et d'un produit de nettoyage doux. Rincer à l'eau claire.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.
- S'assurer que l'appareil a été correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit propre et sec.

AVERTISSEMENT! Risques de blessures!

Les couteaux sont fortement aiguisés! Ne jamais les toucher à main nues pendant leur nettoyage ou leur remplacement.

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

- 11 -

Tél.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120