BEDIENUNGSANLEITUNG
Currywurst-Schneider

Inhalt:

- 1x Currywurst-Schneider

Bei Inbetriebnahme:

- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Platzieren Sie das Gerät auf einen ebenen, tragfähigen und sicheren Untergrund.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stromstecker leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Die Zubereitung:

- Achten Sie darauf, dass nur gegartes Gut verwendet wird, da es sonst zu einem Verkleben der Schneiden führen kann.
- Stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter unter den Auswurfstutzen an der Vorderseite des Gerätes.
- Führen Sie die Wurst, mit einer geeigneten Zange, von Oben in das Einfüllrohr ein.
- Betätigen Sie den Aktivierungsschalter und halten ihn solange gedrückt, bis keine geschnittenen Stücke mehr aus der Ausgabeöffnung herauskommen.
- Entnehmen Sie den Auffangbehälter.

Die Reinigung:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Entfernen Sie alle groben Essensreste.
- Entfernen Sie Fettrückstände mit einem weichen Haushaltstuch vom Gehäuse.
- Benutzen Sie niemals irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen und trockenen Tuch ab.

WICHTIG:

- Dieses Gerät dient ausschließlich der Nahrungsmittelzubereitung.
- Es dürfen keine Körperteile in den Currywurst-Schneider gehalten werden.
- Der Currywurst-Schneider sollte nicht von Kindern bedient werden.
- Befüllen Sie das Gerät immer nur mit einer Wurst, sodass es zu keinem Überlaufen der Öffnung kommen kann.
- Entfernen Sie immer erst alle geschnittenen Teile aus dem Behälter bevor Sie die nächste Wurst zum Schneiden einlegen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.