Bedienungsanleitung

Currywurstschneider - CSB-Serie

Qualität – Leistung – Leidenschaft
www.beeketal.de

Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben diese Anleitung für Sie zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, ernsten Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Der Beeketal Currywurstschneider ist für das Schneiden von Bratwürsten und Currywürsten geeignet.

Damit der Currywurstschneider auch über lange Jahre seine Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern. Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

Ihr Beeketal TEAM!

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten....3
2. Sicherheitshinweise!....4
2.1 Anforderungen an den Benutzer!....4
3. Vor der Benutzung....5
4. Inbetriebnahme....5
5. Reinigung und Wartung....6
5.1 Reinigung....6
5.2 Wartung....6
6. Konformitätserklärung....7
7. ENTSORGUNGSHINWEIS!....8

1. Technische Daten

Modell:	**CSB-1**	**CSB-2**
Handhabung:	Manuell	Manuell
Schnittstärke der Wurstscheiben:	ca. 8,5 mm	ca. 17,5 mm
Max. Länge Schnittgut:	max. 205 mm	max. 205 mm
Anzahl der Messer:	19	10

2. Sicherheitshinweise!

ACHTUNG!
Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Currywurstschneider. Die Anleitung muss immer in der Nähe der Currywurstschneider aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.
Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie den Currywurstschneider nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
Wenn Sie den Currywurstschneider an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Currywurstschneiders.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Currywurstschneider benutzen
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf
3. Lassen Sie den Currywurstschneider niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, das der Currywurstschneider niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTE**: Der Currywurstschneider ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
7. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
8. Der Currywurstschneider ist zum schneiden von fein gekutterter Bratwurst, Currywurst geeignet. Der Schneider ist nicht für grobe Bratwurst geeignet.
9. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
10. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Currywurstschneiders haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
11. Die Messer des Currywurstschneiders sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
12. Niemals mit bloßen Händen in das Gerät fassen. Verletzungsgefahr
13. Tragen Sie während der Inbetriebnahme stets eng anliegende Kleidung und keinen Schmuck.

BENUTZEN SIE DEN CURRYWURSTSCHNEIDER NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES CURRYWURSTSCHNEIDERS HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!

2.1 Anforderungen an den Benutzer!

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer diese sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 15 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 16 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

3. Vor der Benutzung

Nachdem Sie den Currywurstschneider ausgepackt haben ist dieser an einem sicherem Ort aufzustellen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Currywurstschneider und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien.

Prüfen Sie den Currywurstschneider genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen.
Nehmen Sie den Currywurstschneider nicht in Betrieb, wenn Sie Beschädigungen feststellen sollten. Informieren Sie umgehend Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an die weiter unten in dieser Anleitung angegebene Adresse.

Der Aufstellungsort muss eine geeignete Stabilität aufweisen und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein.
Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich des Currywurstschneiders.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise, ist der Hersteller nicht haftbar zu machen. Für die Aufstellung und die Einhaltung aller Bestimmungen ist der Inhaber verantwortlich.

4. Inbetriebnahme

Die Schnittbreite der Currywurstschneider lässt sich nicht verstellen.

Stellen Sie den Currywurstschneider auf eine waagerechte und wackelfreie Oberfläche.
Der Currywurstschneider ist zum schneiden von fein gekutterter Bratwurst, Currywurst geeignet. Der Schneider ist nicht für grobe Bratwurst geeignet.

- Setzen Sie den Messerblock in das Grundgerät. Die Schnittmesser müssen immer zum Einfüllschacht zeigen. Der Messerblock muss in das Grundgerät in die Halterungen eingehakt werden.
- Montieren Sie nun den Einfüllschacht. Der Hebel muss nach oben zeigen. Schieben Sie den Einfüllschacht unter die zwei am Gehäuse vorhandenen seitlichen herausragenden Haken und rasten Sie diesen in die untere Führungsschiene im Gehäuse ein.
- Montieren Sie die vier schwarzen Feststellschrauben und drehen Sie diese Handfest fest. 2 Schrauben müssen am Gewinde vom Messerblock montiert werden und 2 Schrauben müssen am Gewinde vom Einfüllschacht montiert werden.
- Montieren Sie den Ausgabeschacht hinter dem Messerblock an dem Gehäuse. Dieser muss an der Führungsschiene am Gehäuse montiert werden.

Achten Sie darauf, dass alle Anbauteile einen festen Sitz aufweisen.

Öffnen Sie den Einfüllschacht des Currywurstschneiders indem Sie den Hebel betätigen.
Legen Sie die Currywurst in den Schacht. ACHTUNG: Die Messer des Currywurstschneiders sind sehr scharf!
VERLETZUNGSGEFAHR
Tragen Sie stets während der Inbetriebnahme schnitt feste Handschuhe!
Platzieren Sie einen Teller o.ä. unter dem Gerät.
Betätigen Sie den Hebel des Currywurstschneiders. Die Currywurst wird geschnitten und fällt entsprechend aus dem Gerät.
Verwenden Sie keine gefrorenen Schnittgüter.

Tragen Sie während der Inbetriebnahme keine langen Ketten, Armbänder, Krawatten etc. Diese könnten bei Unachtsamkeit in das Gerät eingezogen werden. Dies kann zu schweren Verletzungen und zu Beschädigungen an dem Gerät führen.

Die Schneidemesser können aus dem Gerät entnommen werden. Hierfür müssen die seitlichen schwarzen Drehschrauben entsprechend gelöst werden. Tragen Sie hierbei stets Sicherheitshandschuhe.

ACHTUNG:
Niemals mit bloßen Händen in das Gerät greifen. Die Messer sind sehr scharf! Verletzungsgefahr

5. Reinigung und Wartung

5.1 Reinigung

Der Currywurstschneider ist leicht zu reinigen, Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.

ACHTUNG:
Tragen Sie während der Reinigung stets Sicherheitshandschuhe!
Die Messer des Currywurstschneiders sind sehr scharf! Seien Sie äußerst Vorsichtig bei Umgang mit dem geöffnetem Currywurstschneider und behandeln Sie die Messer mit äußerster Vorsicht. Es besteht hier akute Verletzungsgefahr.

Der Currywurstschneider sowie alle abnehmbaren Anbauteile sind NICHT für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel und niemals scharfe Reinigungsmittel, oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gehäuse, sowie die Anbauteile ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch und milden Reinigungsmitteln.

Trocknen Sie das Gehäuse sowie die Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

5.2 Wartung

Gegebenenfalls müssen die Messer nach einer gewissen Zeit ausgetauscht werden.
Das Gerät ist trocken zu lagern.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich direkt an die unten genannte Kontaktadresse oder kontaktieren Sie Ihren Handelspartner.

6. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG
Klaus Helmer
Gewerbering 11
26901 Rastdorf
Deutschland

Das die Currywurstschneider CSB-1 + CSB-2 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

01.11.2024
Klaus Helmer
Unterschrift (Inhaber)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenem Produkt.
Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter www.beeketal.de vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:
info@beeketal.de

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

7. ENTSORGUNGSHINWEIS!

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben
werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, das Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.