

***Neumärker***<sup>®</sup>



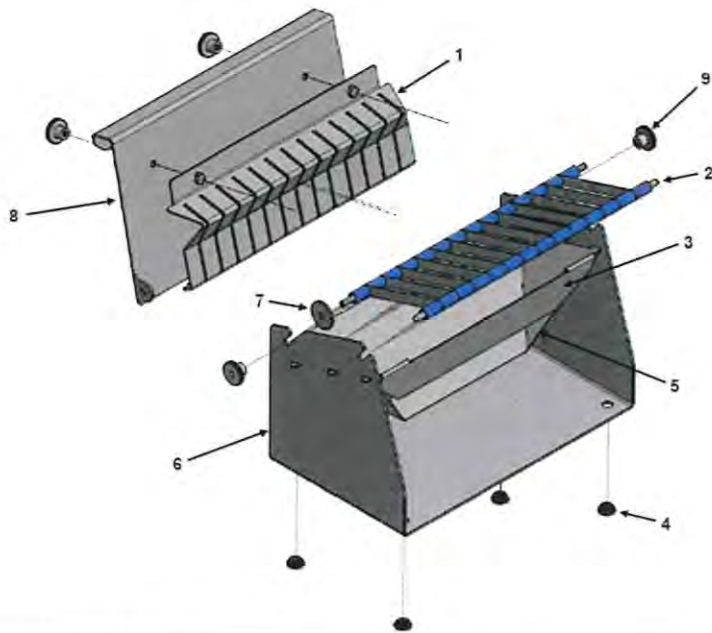
Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

# **Bedienungsanleitung**

**Currywurstschneider  
Mano VA**

**Art.-Nr. 00-50503**

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)



Pos.	Stück	Beschreibung
1	1	Druckblech
2	1	Messerblock
3	1	Frontblech zu Trichter
4	4	Set Gerätefuß
5	1	Trichter
6	1	Gehäuse
7	1	Gewindescheibe
8	1	Deckel
9	4	Rändelschraube


## Bedienungsanleitung

### Verwendungszweck

Der Wurstschneider dient zum Schneiden von gegarten Würsten. Es dürfen nur weiche Würste geschnitten werden (Bockwurst, Rostbratwurst etc.). Das Schneiden von Hartwurst und getrockneten Würsten zerstört die Messer und ist nicht gestattet (Salami).

Bei anderweitiger Verwendung erlischt die Garantie und Gewährleistung.

### Bedienung

Gerät vor erstem Gebrauch gründlich spülen 

Schale oder Teller unter Auswurföffnung stellen.

Deckel öffnen und die Wurst in das Gerät legen.

Mit der einen Hand den Deckel nach unten drücken bis die Wurst geschnitten in die Schale fällt.

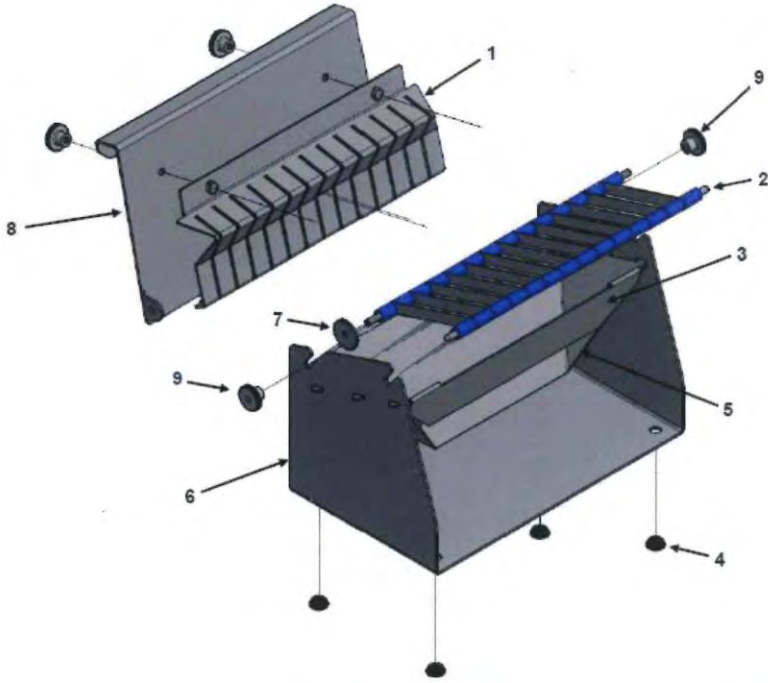
### Reinigung

Die seitlichen Rändelschrauben (9) am Messerblock lösen und das Druckblech mit dem Messerblock entnehmen. Hierzu schnitthemmende Schutzhandschuhe verwenden. Durch lösen der Gewindescheibe (7) kann der Messerblock vom Druckblech getrennt werden.

Der Messerblock sollte von Hand gespült werden, eine Reinigung in der Spülmaschine verkürzt die Lebensdauer der Messer.

### Sicherheitshinweis

Vorsicht beim Umgang mit den Messern. Es besteht die Gefahr sich zu schneiden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messer herausnehmen. Der Wurstschneider darf nur vom Fachpersonal bedient werden.



## Reinigungsanleitung

### Reinigung

Die seitlichen Rändelschrauben (9) am Messerblock lösen und das Druckblech(8) mit dem Messerblock(2) entnehmen. Hierzu schnitthemmende Schutzhandschuhe verwenden. Durch lösen der Gewindescheibe (7) kann der Messerblock(2) vom Druckblech(8) getrennt werden. Der Messerblock(2) sollte von Hand gespült werden, eine Reinigung in der Spülmaschine verkürzt die Lebensdauer der Messer.

### Sicherheitshinweis

Vorsicht beim Umgang mit den Messern. Es besteht die Gefahr sich zu schneiden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messer herausnehmen. Der Wurstschneider darf nur vom Fachpersonal bedient werden.

