

Sausage cutter - manual, HENDI no. 222805

Important note:

- This sausage cutter is for cutting sausage & soft food only. Otherwise, it may damage this cutter.
- When the blades become loose, please tighten the knobs at 2 sides.

Introduction

1. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the cutter, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
2. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of the cutter. Improper use of the cutter voids the warranty.
3. Operating the cutter to keep hands away from the blades.
4. NOT DISHWASHER SAFE! Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use, rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly. Cutting plates have sharp edges, handle with care!
5. BEWARE! Moving parts create pinch points when in use, keep fingers and loose clothing away! Injury may result.
6. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE CUTTER UNATTENDED.

Wurstschneider, HENDI no. 222805

Wichtige Information

- Dieser Wurstschneider ist nur zum Schneiden von Wurst und weichen Lebensmitteln geeignet. Andernfalls besteht die Gefahr einer Beschädigung.
- Sollten sich die Klingen lockern, ziehen Sie die Schrauben an beiden Seiten fest.

Einleitung

1. DAS GERÄT AUF UNVERSEHRTHEIT PRÜFEN. Kontrollieren Sie die Schneidemaschine auf Vollständigkeit. Vergewissern Sie sich, dass alle beweglichen Teile richtig und bestimmungsgemäß funktionieren. Prüfen Sie die beweglichen Teile auf richtige Regelung und kontrollieren Sie anschließend ihre Verbindungen und die anderen Faktoren, die das Funktionieren des Gerätes beeinflussen können.
2. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die unsachgemäße Nutzung der Schneidemaschine. Die unrichtige Nutzung des Geräts führt zum Verlust der Garantie.
3. Halten Sie Ihre Hände während des Schneidens von den Klingen fern.
4. DAS GERÄT IST ZUM WASCHEN IN DER SPÜLMASCHINE NICHT GEEIGNET! Vor und nach jedem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel manuell waschen; dann mit reinem Wasser abspülen. Vor der Wiedermontage des Geräts alle Teile vollständig trocknen lassen. Achten Sie auf die scharfen Kanten der Schneidscheiben!
5. ACHTUNG! Während des Schneidens können lose Kleidung oder Finger von den beweglichen Teilen erfasst werden, was zu Körperverletzungen führen kann.
6. DIE SCHNEIDEMASCHINE VON KINDERN FERNHALTEN. LASSEN SIE DAS GERÄT IM BETRIEBSZUSTAND NIEMALS UNBEAUF SICHTIG!

Worststrijder - manueel, HENDI nr. 222805

Belangrijke informatie

- Deze worststrijder is alleen voor het snijden van worsten & zacht voedsel.
- Als de messen los gaan zitten, draai dan de knoppen aan beide zijden weer aan.

Inleiding

1. CONTROLEER OP BESCHADIGINGEN. Voordat u de snijder gebruikt, controleer eerst dat alle onderdelen in de verpakking aanwezig zijn en bewegende delen vrij genoeg kunnen bewegen om hun functie uit te voeren. Controleer de uittijning en bevestiging van bewegende delen, en andere zaken die de werking van de snijder kunnen beïnvloeden.
2. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van onjuist gebruik van de snijder. Onjuist gebruik doet de garantie vervallen.
3. Bedien de snijder zodanig dat handen niet in aanraking komen met de messen.
4. NIET GESCHIKT VOOR VAATWASMACHINES. Alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel dienen voor en na gebruik handmatig gewassen te worden in warm water met mild afwasmiddel, na het wassen afspoelen met schoon zoet water. Onderdelen grondig afdrogen voor montage. De snijplaten hebben scherpe randen, voorzichtig behandelen!
5. LET OP! Bewegende delen kunnen knelpunten vormen tijdens gebruik, houd vingers en losse kleding hiervan verwijderd! Risico op verwonding.
6. HOUD KINDEREN UIT DE BUURT. LAAT DE SNIJDER NOOIT ZONDER TOEZICHT STAAN.

Krajalnica ręczna do kielbas, Nr HENDI 222805

Ważna uwaga:

- Krajalnica ręczna do kielbas jest przeznaczona wyłącznie do cięcia kielbas oraz miękkiego jedzenia. Wykorzystywanie urządzenia w innym celu może spowodować jego uszkodzenie.
- W przypadku poluzowania się ostrzy, należy bezwzględnie dokręcić pokrętła z dwóch stron.

Wstęp

1. SRADWDZIĆ URZĄDZENIE POD KĄTEM USZKODZEŃ. Przed użyciem krajalnicy sprawdzić urządzenie pod kątem kompletności. Upewnić się, czy wszystkie części ruchome działają w sposób prawidłowy i realizują czynności zgodnie z przeznaczeniem. Sprawdzić ruchome części pod kątem właściwej regulacji, skontrolować połączenia części ruchomych oraz pozostałe czynniki, które mogą mieć wpływ na działanie urządzenia.
2. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z krajalnicy. Niewłaściwe użytkowanie krajalnicy skutkuje utratą gwarancji.
3. Podczas użytkowania urządzenia trzymać ręce z dala od ostrzy.
4. URZĄDZENIE NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE! Przed i po każdym użyciu wszystkie części mające kontakt z żywnością myć ręcznie z użyciem wody z dodatkiem detergentu; następnie spłukać czystą wodą. Przed ponownym złożeniem urządzenia starannie wytrzeć do sucha wszystkie części. Uważać na ostre krawędzie tarczy tnących!
5. UWAGA! W trakcie pracy urządzenia ruchome części mogą pochwycić luźne części ubrania lub palce, co może skutkować obrażeniami ciała.
6. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU UŻYTKOWNIKA.

Coupe-saucisses - manuel, HENDI no. 222805

Remarque important:

- Ce coupe-saucisses convient uniquement pour couper les saucisses ou des aliments mous. Sinon cela peut abîmer l'appareil.
- Si les lames se desserrent, merci de serrer les boutons de de deux côtés.

Avant-propos

1. VÉRIFIER L'APPAREIL POUR DÉTECTER D'ÉVENTUELS DOMMAGES. Avant d'utiliser la trancheuse vérifier si l'appareil est complet. Assurer-vous que toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement et selon leur destination. Vérifier des pièces mobiles pour un réglage correct, vérifier la connexion des pièces mobiles et d'autres facteurs qui peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.
2. Le fabricant ne porte aucune responsabilité pour une utilisation inappropriée de la trancheuse. Une mauvaise utilisation de la trancheuse entraîne une perte de la garantie.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, garder vos mains loin des lames.
4. L'APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR LE LAVAGE EN LAVE-VAISSELLE! Avant et après chaque utilisation, laver à la main tous les éléments en contact avec les aliments en utilisant de l'eau et du détergent; puis rincer avec de l'eau propre. Avant de remonter l'appareil, essuyer toutes les pièces. Faire attention aux bords tranchants des disques de coupe!
5. ATTENTION! Pendant le fonctionnement de l'appareil les pièces mobiles peuvent attraper les vêtements amples ou les doigts ce qui peut causer des blessures.
6. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE LAISSER PAS LE DISPOSITIF SANS SURVEILLANCE.

EN

Getting familiar with your sausage cutter

The diagram below shows you the basic parts of your sausage cutter.



Cleaning instructions- before & after

IMPORTANT: EXTREME CAUTION: BLADES ARE VERY SHARP

1. Completely hand wash all parts that come in contact with food.
2. Clean with warm, soapy water after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely.

Hendi b.v.
For technical information and Declarations of Conformity see
www.hendi.eu.

DE

Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut

Das folgende Diagramm zeigt Ihnen die Grundteile des Wurstschneiders.



Empfehlungen für die Reinigung des Geräts - vor und nach dem Gebrauch

WICHTIG: SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG: DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF

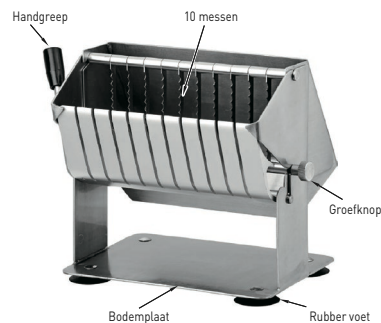
1. Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen von Hand.
2. Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Seife reinigen und mit sauberem Wasser abspülen. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Hendi b.v.
Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe
www.hendi.eu.

NL

Raak vertrouwd met uw worststrijder

De diagram hieronder laat u de basisonderdelen van uw worststrijder zien.



Reiniging en onderhoud

BELANGRIJK: EXTREME VOORZICHTIG: DE MESSEN ZIJN BIJZONDER SCHERP

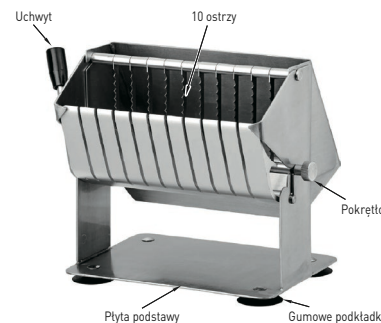
1. Was alle onderdelen die met voedsel in contact komen met de hand.
2. Was na gebruik af met warm water met sop. Spoel na met schoon water. Droog alle onderdelen goed af.

Hendi b.v.
Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg
www.hendi.eu.

PL

Schemat zapoznaczczy ręcznej krajalnicy do kielbas

Poniższy schemat przedstawia podstawowe elementy ręcznej krajalnicy do kielbas.



Zalecenia dotyczące czyszczenia przed i po użyciu urządzenia

WAŻNE: ZACHOWAĆ WYJĄTKOWĄ OSTROŻNOŚĆ: OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE

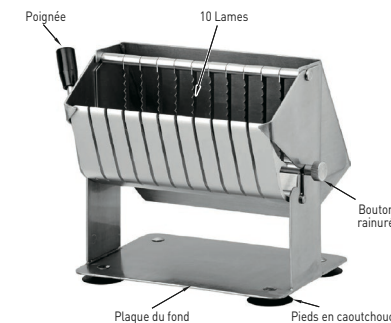
1. Dokładnie ręcznie umyć wszystkie części, które mają kontakt z żywnością.
2. Po każdym użyciu przemyć urządzenie ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie spłukać czystą wodą aby nie pozostawić składników płynu na urządzeniu. Całkowicie wysuszyć wszystkie części krajalnicy.

Hendi Polska Sp. z o.o.
Aby uzyskać informacje techniczne i Deklarację zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.pl.

FR

Découvrez votre coupe-saucisses

Vous trouverez les pièces principales de votre coupe-saucisses sur l'image ci-dessous.



Recommandations pour le nettoyage avant et après l'utilisation

IMPORTANT: FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE: LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.

1. Laver toutes les pièces, qui sont en contact avec des aliments, entièrement à la main.
2. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincer à l'eau claire. Sécher toutes les pièces entièrement.

Hendi b.v.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.eu.



Affettatrice manuale per salsicce, N. HENDI 222805

Nota importante:

- Questo apparecchio è adatto solamente al taglio di salsicce di cibo tenero. Diversamente si potrebbe rovinare.
- Se le lame dovessero allentarsi tenderle utilizzando le manopole sui due lati.

L'Introduzione

1. **CONTROLLARE IL DISPOSITIVO PER ACCERTARE LA MANCANZA DI EVENTUALI DANNI.** Prima di procedere all'esercizio dell'affettatrice accertarsi della completezza della macchina. Accertarsi inoltre che tutte le parti in movimento funzionino correttamente e secondo le funzionalità ad esse attribuite. Controllare corretta regolazione delle parti in movimento, i relativi collegamenti nonché altri fattori che possono avere l'impatto sul corretto funzionamento del dispositivo.
2. Il fabbricante declina ogni responsabilità per un uso improprio dell'affettatrice. Un uso improprio comporta la perdita dei diritti di garanzia.
3. Tenere le mani lontane dalle lame durante il ciclo operativo della macchina.
4. **IL DISPOSITIVO NON È ADATTO PER IL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE!** Prima e dopo ogni uso lavare a mano tutte le parti a contatto con gli alimenti con acqua ed aggiunta di un detersivo, poi risciacquare con acqua pulita. Asciugare con cura tutte le parti della macchina prima di riassemblearla. Porre particolare attenzione ai bordi taglienti dei dischi da taglio!
5. **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento della macchina esiste il pericolo di impigliamento e trascinamento delle dita o indumenti non attigianti, che potrebbe causare lesioni personali.
6. **TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. NON LASCIARE IL DISPOSITIVO INCUSTODITO.**

Tăietor cârnați - manual, HENDI numărul 222805

Important de reținut:

- Acest tăietor de cârnați este destinat numai tăierii cârnaților și alimentelor moi. În caz contrar, aceasta pot deteriora tăietorul.
- Când lamele se eliberează, vă rugăm să strângeți butoanele de la 2 laturi.

Introducere

1. **VERIFICĂȚI SĂ NU EXISTE PIESE DEFECTE.** Înainte de a utiliza feliatorul, verificați prezența tuturor pieselor în pachet și funcționarea pieselor mobile conform funcțiilor indicate. Verificați alinierea pieselor mobile, îmbinările acestora și orice alte aspecte care ar putea afecta funcționarea feliatorului.
2. Producătorul nu își asumă răspunderea în caz de utilizare neconformă a feliatorului. Utilizarea neconformă a feliatorului duce la anularea garanției.
3. Utilizați feliatorul ținând mâinile departe de lame.
4. **A NU SE SPĂLA LA MAȘINA DE SPĂLAT VASE!** Spălați manual toate piesele care intră în contact cu alimentele folosind apă caldă cu detergent înainte și după fiecare utilizare; clătiți cu apă curată. Uscați bine toate piesele înainte de reasamblare. Plăcile de tăiat au muchii ascuțiți, a se manipula cu grijă!
5. **ATENȚIE!** Piesele mobile pot genera puncte de agățare, țineți mâinile și îmbrăcămintea la distanță de acestea! Vă puteți răni.
6. **A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPILOR. NU LĂSAȚI NICIODATĂ FELIATORUL NESUPRAVEGHEAT.**

Ручной куттер для колбасок, № HENDI 222805

Важная заметка:

- Колбасный слайсер предназначен исключительно для нарезки колбас и мягкой пищи. Использование оборудования в других целях может привести к его повреждению
- Когда лезвия ослабнут, затяните ручки с двух сторон.

Вступление

1. **ПРОВЕРЬТЕ УСТРОЙСТВО НА НАЛИЧИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ.** Перед использованием слайсера проверьте комплектность устройства. Убедитесь, что все подвижные части работают должным образом и применяются по назначению. Проверьте правильность регулировки подвижных частей, проверьте соединения подвижных частей и другие факторы, которые могут повлиять на работу устройства.
2. Производитель не несет никакой ответственности из-за неправильного использования слайсера. Неправильное использование слайсера приведет к потере гарантии.
3. Во время использования устройства, держите руки подальше от лезвий.
4. **УСТРОЙСТВО НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ МОЙКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!** До и после каждого использования все части, имеющие контакт с пищей, моются вручную с водой и моющим средством; затем промываются чистой водой. Перед повторной сборкой устройства, тщательно протрите насухо все части.
5. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы устройства подвижные части могут втянуть свободные детали одежды или пальцы, что может привести к травме тела.
6. **ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ВАШЕГО ПРИСМОТРА.**

Κόπτης λουκάνικων - χερός, HENDI 222805

Σημαντική σημείωση:

- το μηχάνημα κοπής λουκάνικων ενδείκνυται μόνο για λουκάνικα και μαλακό φαγητό. Σε άλλη χρήση, μπορεί να γίνει ζημιά στο μηχάνημα.
- Αν οι λάμες χαλαρώσουν, μπορείτε να τις σφίξετε από τα 2 πλάινά κουμπιά.

Εισαγωγή

1. **ΕΛΕΓΞΤΕ ΓΙΑ ΚΑΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ.** Πριν χρησιμοποιήσετε τον Κόφτη βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανταλλακτικά περιλαμβάνονται στη συσκευασία και ότι όλα τα κινούμενα μέρη λειτουργούν σωστά για την εκτέλεση των προβλεπόμενων λειτουργιών. Ελέγξτε την ευθυγράμμιση των κινούμενων μερών, τη σύνδεση των κινούμενων μερών και οποιεσδήποτε άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία.
2. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής χρήσης του κόφτη. Η ακατάλληλη χρήση του κόφτη ακυρώνει την εγγύηση.
3. Λειτουργήστε το κόφτη με τρόπο που τα χέρια σας να είναι μακριά από τις λεπίδες.
4. **ΝΑ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ!** Πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα σε ζεστό σαπουνό νερό πριν και μετά από κάθε χρήση και ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Πριν από την συναρμολόγηση στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα. Οι λεπίδες κοπής έχουν αιχμηρές άκρες, χειριστείτε τις με προσοχή!
5. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Τα κινούμενα μέρη δημιουργούν σημεία συγκέντρωσης κατά τη χρήση, κρατήστε μακριά τα δάκτυλα και τα φαρδιά ρούχα! Μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
6. **ΦΥΛΑΣΤΕ ΤΟ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ.**

IT

Prendere confidenza con l'affetta salsicce

Il diagramma sottostante mostra i componenti principali dell'affetta salsicce.



Raccomandazioni per la pulizia prima e dopo l'uso del dispositivo

IMPORTANTE: SI RACCOMANDA ESTREMA CAUTELA: LAME SONO PARTICOLARMENTE TAGLIANTI.

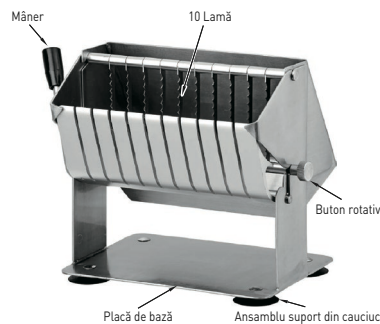
1. Lavare completamente a mano tutte le parti che entrano in contatto con il cibo.
2. Lavare con acqua tiepida e sapone dopo ogni uso. Sciacquare con acqua pulita. Asciugare completamente tutte le parti.

Hendi b.v.
Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.pl.

RO

Familiarizați-vă cu mașina de tăiat cârnați

Diagrama de mai jos vă arată componentele de bază ale tăietorului pentru cârnați.



Instrucțiuni de curățare - înainte și după

IMPORTANT: FITI FOARTE

ATENȚI: LAMELE SUNT FOARTE ASCUȚITE

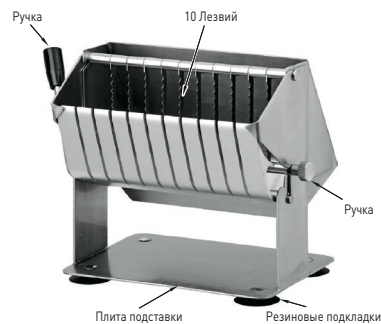
1. Spălați complet toate componentele care intră în contact cu alimentele.
2. Curățați cu apă caldă și săpun după fiecare utilizare. Spălați cu apă curată. Uscați toate piesele complet.

Hendi b.v.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

RU

Ознакомление с колбасным слайсером

На приведенной ниже схеме показаны основные элементы колбасного слайсера.



Рекомендации для очистки до и после использования устройства

ВАЖНО: СОБЛЮДАЙТЕ БОЛЬШУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ: ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ

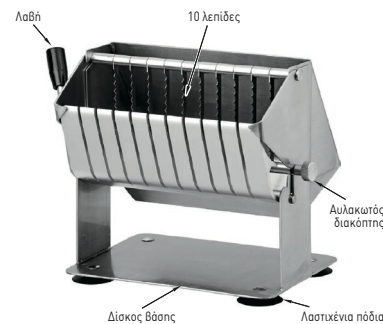
1. Тщательно вымыть вручную все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
2. Чистить теплой водой с мылом после каждого использования. Промыть чистой водой. Высушить все детали полностью.

Hendi Polska Sp. z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.pl.

GR

Εξοικείωση με το μηχάνημα κοπής λουκάνικων

Το παρακάτω διάγραμμα δείχνει τα βασικά μέρη από το μηχάνημα κοπής λουκάνικων.



Οδηγίες καθαρισμού - πριν και μετά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΔΩΣΤΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΚΟΦΤΕΡΕΣ

1. Τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα να πλένονται αποκλειστικά στο χέρι.
2. Καθαρίστε με χλιαρό νερό και σαπούνι μετά από κάθε χρήση. Ξεβγάλετε με καθαρό νερό. Στεγνώστε πλήρως όλα τα μέρη.

Hendi b.v.
Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.

