



saro

Gastro-Products

**Betriebsanleitung für
Manueller Currywurstschneider
Modell CALLAS**

**Manual instruction for
Manual curry sausage cutter
Model CALLAS**

Art-Nr. / Item nr.: 175-1500



INHALT / CONTENT

Allgemeine Hinweise / General notices	2
Sicherheitshinweise / Safety instructions	3
Erste Inbetriebnahme / First commissioning	4
Teileübersicht / Parts overview	5
Demontage für Reinigung / Dismantling for cleaning	7
Zusammenbau / Assembling	8
Bedienung / Operation	10
Reinigung / Cleaning	11
Verpackung & Transport / Packing & transport	12
Technische Angaben / Technical data	12
Entsorgung / Disposal	13

Allgemeine Hinweise / General notices

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
 - Es ist ratsam, die Bedienungsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
 - Keine Bedienung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, da diese die Gefahren bei Benutzung von Geräten mit scharfem Schneidwerkzeug nicht erkennen können und es so zu Unfällen, auch mit Schnittverletzungen kommen kann.
 - Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, so benutzen Sie das Gerät nicht, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
 - Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Read these operating instructions carefully because they contain important information.
 - It is advisable to keep the operating instructions where they are always readily available. If you pass the appliance on to third parties, these operating instructions must also be handed over.
 - Do not allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate the appliance, as they may not be able to recognise the dangers of using an appliance with sharp cutting tools and accidents, including cuts, may occur.
 - As soon as you have unpacked the appliance, check that everything is in perfect condition. If anything is damaged, do not use the appliance but inform your dealer.
 - Keep the packaging of the unit. Only in the original packaging can the unit be transported safely, e.g. for repair purposes, when moving house, etc. If storage is not possible, separate the various packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal. Note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.

- Der Currywurstschneider wurde hergestellt um damit manuell Wurst (Currywurst, Bratwurst) sauber und effizient in gleichgroße Stücke zu schneiden. Der Currywurstschneider ist geeignet für den Einsatz in Imbissläden, Restaurants, Großküchen, Kantinen, ... im Innenbereich. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
 - Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
 - Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
 - Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion benutzen Sie das Gerät nicht mehr und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.
 - Ist die Messereinheit im Laufe der Zeit stumpf geworden, kann diese ausgetauscht werden, aber nur im Wechsel mit dem originalen Ersatzteil. Keine Messereinheit von einem anderen Modell benutzen, dies könnte zu Verletzungen führen, da diese nicht 100%-tig passt oder befestigt werden kann.
- The curry sausage cutter is designed to cut sausage (curry sausage, grilled sausage) cleanly and efficiently into equal-sized pieces. The curry sausage cutter is suitable for use in snack shops, restaurants, canteens, ... indoors. Misuse can cause damage and will invalidate the guarantee.
 - Before using the appliance for the first time, clean it carefully.
 - The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by failure to observe these operating instructions. In addition, the safety of the unit is then no longer guaranteed.
 - In the event of a fault and/or malfunction, stop using the appliance and notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.
 - If the blade unit has become blunt over time, it can be replaced, but only in alternation with the original spare part. Do not use a blade unit from another model, this could lead to injuries as it does not fit 100% or cannot be fixed.

Sicherheitshinweise / Safety instructions

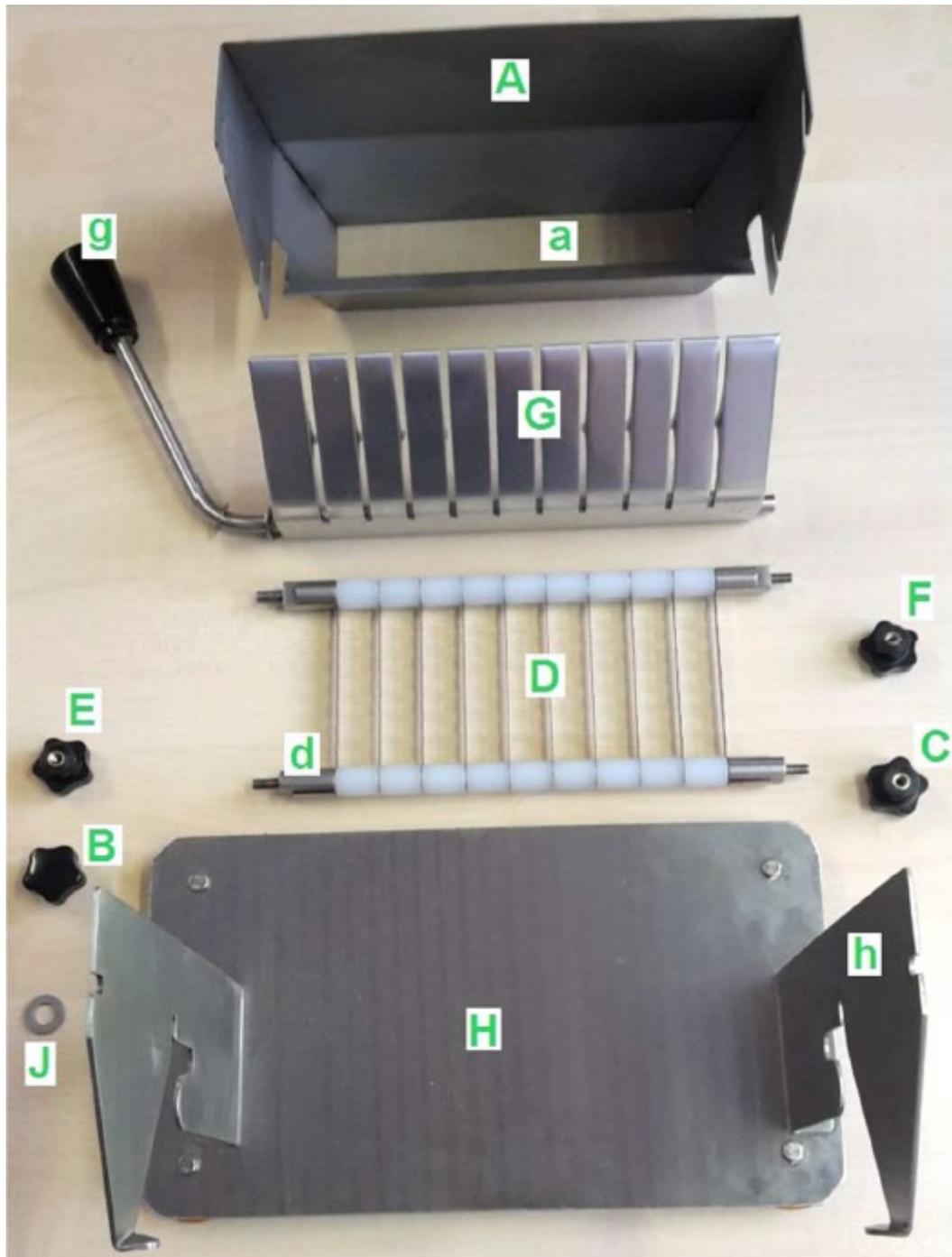
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
 - Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, rutschfesten Untergrund.
 - Für einen sicheren Stand bitte die Saugnapffixierung kontrollieren. ACHTUNG: Keine Untersetzer aus Papier, Stoff oder ähnliches unter das Gerät legen. Direkt auf dem Arbeitstisch/Arbeitsfläche aufstellen, dass die Saugnäpfe richtig „greifen“ können.
 - Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Kinder in der Nähe sind.
 - Das Gerät ist kein Spielzeug!
 - Während der Benutzung greifen Sie nicht mit den Händen in das Gerät. Verletzungsgefahr!
 - Ein defektes oder unvollständiges Gerät darf nicht mehr verwendet werden! (z. B. bei Fehlen
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions in the unit and to injuries to the user.
 - Ensure a safe stand on a dry, non-slip surface.
 - For a safe stand, please check the suction cup fixation. CAUTION: Do not place coasters made of paper, cloth or similar under the appliance. Place the appliance directly on the work surface so that the suction cups can "grip" properly.
 - Do not place the appliance on a hot surface.
 - Do not move the appliance during use.
 - Do not leave the appliance unattended when children are around.
 - The appliance is not a toy!
 - Do not reach into the appliance with your hands during use. Risk of injury!
 - A defective or incomplete unit may no longer be used! (e.g. if one or more one or more suction cups or locking

- eines oder mehrerer Saugnäpfe oder Feststellschrauben...).
- Vor der Demontage/Montage darauf achten, dass die Geräteteile und Ihre Hände trocken sind, um ein eventuelles Abrutschen zu vermeiden. Bei der Demontage/Montage für die Reinigung oder zum Austausch der Messereinheit achten Sie bitte auf eine ruhige und besonnene Arbeitsweise, um sich nicht an den Messern zu verletzen.
 - Arbeiten Sie dabei nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
 - Das Tragen von Kettenhandschuhen (falls vorhanden) wird für die Demontage/Montage empfohlen, um die Schnittgefahr noch weiter zu senken.
 - Die herausgenommene Messereinheit ebenfalls nicht unbeaufsichtigt liegen lassen, bzw. so verräumen, dass sich niemand anderes durch Hineingreifen daran verletzen kann.
 - ACHTUNG: Beim Reinigen der Messereinheit diese nicht im Spülwasser liegen lassen. Nach dem Spülen sofort wieder entnehmen, dass man nicht versehentlich hineingreifen kann.
 - Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.
- Before dismantling/assembling, make sure that the parts of the unit and your hands are dry to prevent them from slipping. When disassembling/assembling for cleaning or replacing the blade unit, please be calm and considerate so as not to injure yourself on the blades.
 - Work according to the instructions in this manual.
 - Wearing chain gloves (if available) is recommended for disassembly/assembly to further reduce the risk of cutting.
 - Also, do not leave the removed blade unit unattended or store it in such a way that no one else can injure themselves by reaching into it.
 - CAUTION: When cleaning the blade unit, do not leave it in the rinsing water. Remove it immediately after rinsing so that no one can accidentally reach into it.
 - For hygienic reasons, cleaning is recommended at least once a day, but also after completion of each production process in the course of a day.

Erste Inbetriebnahme / First commissioning

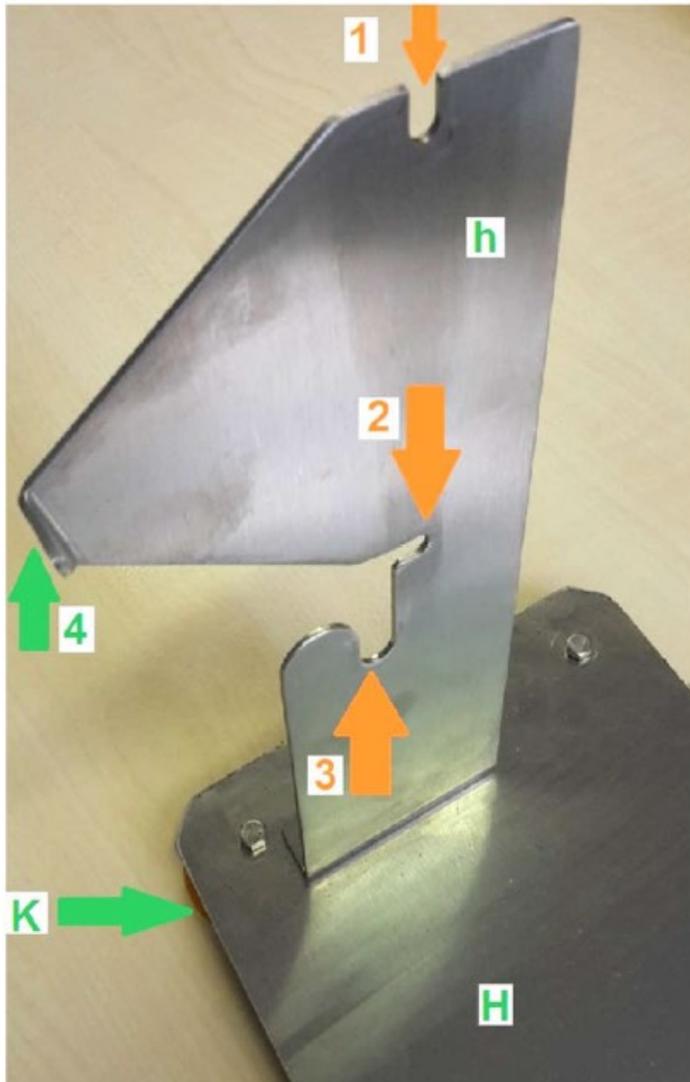
- Nach dem Entfernen des Verpackungsmaterialies, Prüfung auf Vollständigkeit der Lieferung und der Prüfung, dass kein Mangel am Gerät vorliegt.
 - Stellen Sie das Gerät auf einen waagerechten, stabilen, rutschfesten und nicht heißen Untergrund.
 - Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es. Durch den Herstellungsprozess befindliche Öle/Fette, eventueller Staub und Schmutz müssen entfernt werden. Dazu das Gerät demontieren wie unter dem Punkt „Demontage“ beschrieben.
- After removing the packaging material, check that the scope of delivery is complete and that there is no defect.
 - Place the appliance on a horizontal, stable, non-slip and non-hot surface.
 - Before using the appliance for the first time, clean it. Any oil/grease, dust or dirt from the manufacturing process must be removed. To do this, dismantle the appliance as described under "Disassembling".

Teileübersicht / Parts overview



A	Hintere Abdeckung	Back cover
a	Wurstauswurföffnung	Sausage ejection opening
B, C	Schwarze Feststellschrauben unten	Black locking screws at the bottom
D	Messereinheit komplett	Knife unit complete
d	Spezielle Metallmuttern	Special metal nuts

E, F	Schwarze Feststellschrauben oben	Black locking screws at the top
G	Hebeleinheit komplett Inkl. Hebel	Lever unit complete Incl. lever
g	Hebel	Lever
H	Gerätegestell komplett	Unit rack complete
J	Unterlegscheibe	Washer



H - Gerätegestell: Hier Teilbild mit linkem Seitenteil (h) und Saugnapf (K)

h - linkes Seitenteil

K - Saugnapf

4 - abgebogene Ecke am Seitenteil (hier linke Seite, rechts ebenfalls vorhanden)

1 - Schlitz für Aufnahme der Messereinheit oben (hier linke Seite, rechts ebenfalls vorhanden)

2 - Schlitz für Aufnahme der Messereinheit unten (hier linke Seite, rechts ebenfalls vorhanden)

3 - Schlitz für Aufnahme der Hebeleinheit (hier linke Seite, rechts ebenfalls vorhanden)

H - unit frame: here partial picture with left side part (h) and suction cup (K)

h - left side part

K - suction cup

4 - bent corner on side part (here left side, right side also present)

1 - slot for knife unit top (here left side, also present on the right)

2 - Slit for mounting the blade unit at the bottom (here left side, also present on the right)

3 - Slot for the lifting unit (here on the left, also on the right)

Demontage für Reinigung / Dismantling for cleaning

Für die Demontage wird die Benutzung von Kettenhandschuhen empfohlen. Durch das Tragen dieser Handschuhe wird die Verletzungsgefahr, welche durch die gezackten, scharfen Messer besteht; verringert.

The use of chain gloves is recommended for disassembly. Wearing these gloves reduces the risk of injury from the sharp, serrated blades.

1. Gerät mit Hebel (g) nach links auf eine gerade, saubere Arbeitsfläche stellen.

1. Place the appliance on a straight, clean work surface with the lever (g) to the left.

2. Wurstfach öffnen, dazu Hebel (g) nach oben ziehen.

2. Open the sausage compartment by pulling lever (g) upwards.

3. Entfernen der hinteren Abdeckung mit Wurstausschussöffnung (Aa):

3. Remove the rear cover with the sausage ejection opening (Aa):

Beide schwarze Feststellschrauben (B, C) unten lösen, nur so lange bis die Messereinheit (D) nach vorn verschiebbar ist. Dies ausprobieren, anschließend Messereinheit (D) wieder nach hinten schieben.

Loosen both black locking screws (B, C) at the bottom, only until the knife unit (D) can be moved forwards. Try this out, then push the knife unit (D) back again.

Zum Lösen linke Schraube nach hinten drehen, rechte nach vorn.

To loosen, turn the left screw backwards and the right screw forwards.

3.1. Obere schwarze Feststellschrauben (E, F) entfernen.

3.1. Remove the upper black locking screws (E, F).

Dabei hintere Abdeckung (A) in der Mitte mit einer Hand festhalten.

Hold the rear cover (A) in the middle with one hand.

Zum Lösen linke Schraube nach hinten drehen, rechte nach vorn.

To loosen, turn left screw backwards, right screw forwards.

3.2. Hintere Abdeckung (A) mit der linken Hand mittig festhalten, mit der rechten Hand an der schwarzen Feststellschraube (C) die Messereinheit (D) nach hinten drücken und die Abdeckung (A) vorsichtig nach oben aus den Schlitzen ziehen und ablegen.

3.2. Hold the rear cover (A) in the middle with the left hand, push the blade unit (D) backwards with the right hand on the black locking screw (C) and carefully pull the cover (A) upwards out of the slots and lay it down.

Vorsicht: Dass nicht bei dem Entfernen die Messereinheit (D) aus den oberen Schlitzen (1) rutscht und es somit zu Verletzungen kommt!

Caution: Make sure that the blade unit (D) does not slip out of the upper slots (1) and cause injuries!

Sollte die Messereinheit (D) einmal rutschen oder aus den Schlitzen (1, 2) springen, nie mit den Händen zugreifen!

If the blade unit (D) slips or jumps out of the slots (1, 2), never grab it with your hands!

3.3. Messereinheit (D) unten wieder in die hintere Position bringen bzw. kontrollieren, ob der Sitz noch gegeben ist. Eventuell an den Feststellschrauben (B, C) nach hinten drücken, dass die Messereinheit (D) noch relativ fest sitzt.

3.3 Return the lower blade unit (D) to its rear position and check that it is still in place. If necessary, press the locking screws (B, C) backwards so that the knife unit (D) is still relatively tight.

4. Entfernen der Hebeleinheit (Gg): Die Unterlegscheibe (J) rechts von der Hebeleinheit (G) abnehmen und ablegen.

Nun Hebeleinheit (G) links und rechts an den äußeren Enden aus den Schlitzen (3) herausheben.

5. Entfernen der Messereinheit (Dd): Messereinheit (D) oben am Metallstück (Metallmutter (d)) festhalten, untere schwarze Feststellschrauben (B, C) links und rechts weiter lösen, nicht abdrehen!

Zum Lösen linke Schraube nach hinten drehen, rechte nach vorn.

5.1. Gelöste Messereinheit (D) aus den Schlitzen (1, 2) unten und oben ziehen, dabei mit einer Hand oben am Metallstück (d) festhalten u. diagonal unten an der Feststellschraube (C o. B).

Messereinheit (D) somit entnehmen und ablegen.

Untere schwarze Feststellschrauben (B, C) können nun abgedreht werden.

6. Reinigung und/oder Messerwechsel kann nun gestartet werden.

Bei Bedarf (bei hartnäckiger Verschmutzung) kann die Messereinheit (D) komplett zerlegt werden, dabei die 4 speziellen Metallmutter (d) von den 2 Bolzen abschrauben und alle Teile (10 gezackte Messer und 18 Kunststoffabstandhalter) abnehmen.

4. Remove the lever unit (Gg): Take off the washer (J) on the right of the lever unit (G) and put it down.

Now lift the lever unit (G) out of the slots (3) on the left and right at the outer ends. 5.

5. Remove the knife unit (Dd): Hold the knife unit (D) at the top by the metal piece (metal nut (d)), continue to loosen the lower black locking screws (B, C) on the left and right, do not unscrew!

To loosen, turn the left screw to the rear, the right screw to the front.

5.1 Pull the blade unit (D) out of the slots (1, 2) at the bottom and top, holding the metal piece (d) at the top with one hand and the locking screw (C or B) diagonally at the bottom.

Remove the knife unit (D) and put it down.

The lower black locking screws (B, C) can now be unscrewed.

6. Cleaning and/or changing the knives can now be started.

If necessary (in case of stubborn dirt) the knife unit (D) can be completely disassembled, unscrew the 4 special metal nuts (d) from the 2 bolts and remove all parts (10 serrated knives and 18 plastic spacers).

Zusammenbau / Assembling

1. Gerätegestell (Hh) mit den abgewinkelten Ecken (4) (oben) nach vorn zeigend, auf eine gerade, saubere Arbeitsfläche stellen.

2. Messereinheit (Dd) vorbereiten und einsetzen: Messereinheit (D) immer nur an den Metallenden (d) anfassen oder jeweils über die Abstandhalter greifen.

ACHTUNG: Nicht in die Messer fassen! Schnittgefahr!
An der Messereinheit (D) (gezackte Messer nach vorn zeigend) die 2 schwarzen Feststellschrauben unten (B, C) auf die Gewinde lose aufschrauben. Aber wenigstens so fest, dass sie nicht wieder abfallen können.

2.1. Messereinheit (D) nun an einer Seite erst oben (1) anschließend unten in die Schlitze (2) einführen.

Auf der anderen Seite unten durch die Feststellschraube (C o. B) aufliegen lassen.

1. Place the appliance frame (Hh) on a straight, clean work surface with the angled corners (4) (top) facing forwards.

Prepare and insert the knife unit (Dd): only ever hold the knife unit (D) by the metal ends (d) or grip it over the spacers.

ATTENTION: Do not touch the knives! Danger of cutting!

Loosely screw the 2 black locking screws at the bottom (B, C) onto the threads on the blade unit (D) (serrated blades pointing forwards). But at least tighten them enough so that they cannot fall off again.

2.1 Now insert the knife unit (D) on one side first at the top (1) and then at the bottom into the slots (2).

On the other side, let it rest on the bottom

2.2. Oben, an der eingeführten Seite, die Feststellschraube aufsetzen (E o. F) und anziehen, nur so lange, dass die Schraube nicht wieder abfällt.

2.3. An der anderen Seite die Messereinheit (D) oben in den Schlitz (1) führen – durch leichtes Zusammendrücken des Gestelles (H) mit den Fingern an der linken und rechten Außenseite (h), dabei eventuell die schon eingesetzte Seite unten (2) wieder nach vorn ziehen und die andere Seite nun in den Schlitz unten (2) bringen.

So dass alle Gewinde in den Schlitzen (1, 2) sitzen.

2.4. Obere Feststellschraube (F o. E) aufsetzen und nun andrehen.

3. Hebeleinheit (Gg) einsetzen:

3.1. Dazu Unterlegscheibe rechts abnehmen (falls aufgesetzt).

3.2. Hebeleinheit mit Hebel (Gg) nach links und Messeraussparungen nach oben zeigend in den unteren, linken Schlitz (3) einsetzen: die zwei Unterlegscheiben links am Hebel (g) müssen letztlich innen sein.

Dazu wird die Hebeleinheit (G) nun hinter die linke abgewinkelte Ecke (4) gebracht und in den Schlitz (3) eingeführt. (Achtung: nicht an die Zacken kommen!), Unterlegscheiben dabei nach innen!

3.3. Hebeleinheit (G) anschließend etwas nach links drücken bzw. eventuell auch die rechte obere Seite des Gestelles (h) nach links drücken, auf den rechten Stift der Hebeleinheit (G) die Unterlegscheibe (J) setzen und in den rechten Schlitz (3) einführen.

Dabei auch hier hinter der rechten abgewinkelten Ecke (4) (oben) verbleiben.

3.4. Hebeleinheit (G) anschließend nach links bis zum Anschlag schieben.

3.5. Das Wurstfach für bessere Sicht und Sicherheit bitte geöffnet lassen, der Hebel (g) der Hebeleinheit (G) steht noch nach oben.

4. Aufsetzen der hinteren Abdeckung mit Wurstausruf (Aa):

Abdeckung (A) mit Schlitzen nach vorn und Auswurföffnung nach unten, oben auf das Gewinde links und rechts aufschieben.

Dazu das Gerätegestell (h) etwas zusammendrücken, die Abdeckung (A) muss außen sitzen,

das Gestell (h) innenseitig.

Es können dazu auch noch einmal die oberen, schwarzen Feststellschrauben (E, F) bei

Bedarf etwas gelockert werden.

4.1. Obere schwarze Schrauben (E, F) nach Aufsetzen festdrehen.

4.2. Nun die Abdeckung (A) auch unten andrücken, dabei die Schlitze ebenfalls auf das Gewinde bringen, die Messereinheit (D) dazu an den schwarzen Feststellschrauben (B, C) ganz in die Schlitze (3) drücken und die unteren schwarzen Schrauben (B, C) festdrehen.

5. Den festen Sitz der 4 Feststellschrauben (E, F, B, C) noch einmal überprüfen, Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.

through the locking screw (C or B).

2.2 At the top, on the inserted side, put on the locking screw (E or F) and tighten it, only long enough so that the screw does not fall off again.

2.3 On the other side, insert the knife unit (D) at the top into the slot (1) - by slightly pressing the frame (H) together with your fingers on the left and right outer side (h), possibly pulling the already inserted side at the bottom (2) forward again and now bring the other side into the slot at the bottom (2).

Make sure that all threads are in the slots (1, 2).

2.4 Put on the upper locking screw (F or E) and tighten it.

3. Insert the lever unit (Gg).

3.1 Remove the washer on the right (if fitted).

3.2 Insert the lever unit with the lever (Gg) to the left and the knife recesses pointing upwards into the lower left slot (3): the two washers on the left of the lever (g) must ultimately be on the inside.

To do this, now bring the lever unit (G) behind the left angled corner (4) and insert it into the slot (3). (Attention: do not touch the prongs!), washers to the inside!

3.3. then press the lever unit (G) slightly to the left or possibly also press the upper right side of the frame (h) to the left,

Place the washer (J) on the right pin of the lever unit (G) and insert it into the right slot (3).

Again, stay behind the right angled corner (4) (above).

3.4 Then push the lever unit (G) to the left as far as it will go.

3.5 Please leave the sausage compartment open for better visibility and safety, the lever (g) of the lifting unit (G) is still up.

4. Put on the rear cover with sausage ejector (Aa):

Slide the cover (A) with slots to the front and ejection opening downwards, onto the top of the thread on the left and right.

To do this, press the unit frame (h) together a little, the cover (A) must sit on the outside, the frame (h) on the inside.

If necessary, you can also loosen the upper black locking screws (E, F) a little.

loosen them a little if necessary.

4.1 Tighten the upper black screws (E, F) after fitting.

4.2 Now press the cover (A) on at the bottom, bringing the slots onto the thread, press the knife unit (D) completely into the slots (3) at the black locking screws (B, C) and tighten the lower black screws (B, C).

5. Check the tightness of the 4 locking screws

(E, F, B, C) once again, your appliance is now ready for use.

Zusammenbau der Messereinheit nach kompletter Zerlegung / Assembling the knife unit after complete dismantling

Sollten Sie die Messereinheit (Dd) vollständig demontiert haben, achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass alle Messer (alle Zacken) in eine Richtung zeigen und dass die Messer gleichmäßig und mittig auf den Bolzen sitzen.

Das heißt, dass nach dem Festschrauben der Metallmutter (d) die freiliegenden Gewindeenden jeweils die gleiche Länge aufweisen.

* Auf die Bolzen jeweils eine Metallmutter (d) vorerst bis zum Ende des Gewindes aufdrehen, parallel ablegen, das 1. Messer auf beide Bolzen auffädeln (mit Zacken nach unten wegen Verletzungsgefahr), Abstandshalter jeweils auf die Bolzen aufstecken, anschließend wieder ein Messer, Abstandshalter...bis alle Abstandshalter und Messer verbaut sind.

Den Schluss bildet ein Messer.

Die anderen Metallmutter (d) werden nun jeweils auf die anderen Bolzenenden aufgeschraubt, vorerst bis zum Gewindeende.

Alle Metallmutter (d) zum Schluss festziehen, dass die Messer mittig sitzen und die freiliegenden Gewindeenden alle die gleiche Länge haben.

Die Messereinheit (Dd) ist nun montiert und einsetzbar.

If you have completely dismantled the knife unit (Dd), make sure when reassembling that all knives (all prongs) point in one direction and that the knives sit evenly and centrally on the bolts.

This means that after tightening the metal nuts (d), the exposed thread ends are each the same length.

* Screw a metal nut (d) onto each of the bolts until the end of the thread, lay it down parallel, thread the first knife onto both bolts (with the prongs pointing downwards because of the risk of injury), put the spacers onto each of the bolts, then another knife, spacer...until all the spacers and knives have been fitted.

A knife forms the end.

The other metal nuts (d) are now screwed onto each of the other bolt ends, for the time being up to the end of the thread.

Finally tighten all metal nuts (d) so that the knives are centred and the exposed thread ends are all the same length.

The knife unit (Dd) is now mounted and ready for use.

Bedienung / Operation

- Dieses Gerät wird manuell bedient.
- Gerät mit Auswurföffnung (a) nach vorn und Hebel (g) rechts sicher auf die Arbeitsfläche aufstellen.
- Stand bzw. den Sitz der Saugnäpfe (K) kontrollieren und eventuell korrigieren.
- Die 4 schwarzen Feststellschrauben (E,F,B,C) auf festen Sitz überprüfen, eventuell nachziehen.
- Flache Schale (bis 4 cm Höhe und ca. 20 cm Breite) unter die Auswurföffnung (a) stellen.
- Für das Öffnen des Wurstfaches den Hebel (g) nach oben drücken.
- Die Wurst einzeln, mittig und waagrecht in das Wurstfach einlegen.

ACHTUNG: Die Länge des Wurstfaches ist zu beachten! Keine längere Wurst einfüllen, nur bis zu 21cm.

ACHTUNG: Dabei nicht mit den Händen an die Messer kommen! Schnittgefahr!

- This unit is operated manually.
- Place the appliance securely on the work surface with the ejection opening (a) to the front and the lever (g) to the right.
- Check the position of the suction cups (K) and correct if necessary.
- Check the 4 black locking screws (E,F,B,C) for tightness and tighten if necessary.
- Place a flat tray (up to 4 cm high and approx. 20 cm wide) under the ejection opening (a).
- Press the lever (g) upwards to open the sausage compartment.
- Insert the sausage individually, centrally and horizontally into the sausage compartment.
- ATTENTION:** The length of the sausage compartment must be observed! Do not insert a longer sausage, only up to 21 cm.
- ATTENTION:** Do not touch the knives with your hands! Danger of cutting!

- Hebel (g) nach unten drücken, die Wurst wird durch den Druck gegen die Messer in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten und fällt in die Auffangschale.
- Aus der Auffangschale oder mit der Auffangschale die geschnittene Wurst zur Weiterbearbeitung entnehmen.
- Press lever (g) down, the sausage is cut into small, even pieces by the pressure against the knives, the sausage is cut into small, even pieces and falls into the collecting tray.
- Remove the cut sausage from the collecting tray or with the collecting tray for further processing.

Reinigung / Cleaning

- Das Gerät muss bei täglichem Gebrauch auch täglich gereinigt werden.
- Keine Reinigung in der Spülmaschine, auch keine Geräteteile!
- Reinigen Sie das Gerät oder die Geräteteile nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdüner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen und andere Kunststoff-/Gummitteile nicht beschädigt bzw. die Messer nicht dadurch stumpf werden!
- Für die Reinigung demontieren Sie das Gerät, siehe dazu Punkt „Demontage“.
- Achten Sie bei der Demontage darauf, dass die losen Teile (vor allem Feststellschrauben, Unterlegscheibe) nicht verloren gehen und dass die Messereinheit (D) sicher, auch vor Kindern, abgelegt wird.
- Die Messereinheit (D) ist scharf, es besteht Verletzungsgefahr!
- Die hintere Abdeckung mit Wurstausruf (Aa), die Messereinheit (Dd) und die Hebeleinheit (Gg) können im Spülbecken mit mildem, handelsüblichem Spülmittel gereinigt werden. Anschließend Spülmittelreste entfernen und gut trocknen. Dazu können die hintere Abdeckung (Aa) und die Hebeleinheit (Gg) mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Bei der Trocknung der Messereinheit (Dd) bitte Vorsicht, Schnittgefahr!
- Das Gerätegestell (Hh) kann bei leichter Verschmutzung mit einem weichen, feuchten Tuch, mit etwas mildem Spülmittel versetzt, gereinigt werden. Anschließend eventuelle Spülmittelreste entfernen und mit einem weichen Tuch gut abtrocknen. Bei starker Verschmutzung wie mit der hinteren Abdeckung (Aa) verfahren.
- Vor dem Zusammensetzen des Gerätes noch einmal prüfen, dass alle Teile richtig trocken
- The item must also be cleaned daily if it is used daily.
- Do not clean in the dishwasher, not even its parts!
- Do not clean the item or parts of the appliance with aggressive chemicals, petrol, thinners or scouring agents, metal sponges etc. so that the surfaces and other plastic/rubber parts are not damaged and the blades are not blunted!
- For cleaning, dismantle the appliance, see section 'Dismantling'.
- The knife block is sharp, there is a risk of injury!
- When dismantling, make sure that the loose parts (especially locking screws, washer) do not get lost and that the cutter unit (D) is put down safely, also away from children.
- The knife unit (D) is sharp, there is a risk of injury!
- The rear cover with sausage ejector (Aa), the knife unit (Dd) and the lifting unit (Gg) can be cleaned in the sink with mild, commercially available washing-up liquid. Then remove any detergent residue and dry well. To do this, the rear cover (Aa) and the lifting unit (Gg) can be dried with a soft cloth. When drying the knife unit (Dd), please be careful, danger of cutting!
- The unit frame (Hh) can be cleaned with a soft, damp cloth with a little mild detergent if it is slightly dirty. Then remove any detergent residue and dry well with a soft cloth. For heavy soiling, proceed as with the rear cover (Aa).
- Before assembling the appliance, check again that all parts are properly dry and that there is no risk of slipping during assembly.

sind und es somit nicht zum Rutschen beim Zusammenbau kommen kann.
 Sonst könnte man sich an den Messern verletzen.

Otherwise you could injure yourself on the blades.

Verpackung & Transport / Packing & transport

- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc.
- Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes säubern Sie dieses (Siehe unter Reinigung) und verpacken das Gerät staub- und stoßfest, am besten in seinem Originalkarton.
- Bewahren Sie das nicht benötigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Direkte Sonneneinstrahlung, Hitze und Staub dabei vermeiden!

- Keep the packaging of the unit. The unit can only be transported safely in its original packaging, e.g. for repair purposes, when moving house, etc.
- If storage is not possible, separate the various packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal. Note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- If the unit is not to be used for a longer period of time, clean it (see Cleaning) and pack it in a dustproof and shockproof way, preferably in its original box.
- Store the unit in a dry place when not in use. Avoid direct sunlight, heat and dust!

Technische Daten / Technical data

Artikel / Item	Manueller Currywurstschneider	Manual curry sausage cutter
Modell	CALLAS	CALLAS
Bestell-Nummer	175-1500	175-1500
Schnittstärke	18mm	18mm
Anzahl der Messer	10 Stück	10 pcs
Material Gerät	Edelstahl	Stainless steel
Wurstfach	208 mm Innenlänge	208 mm (inner length)
Abmessungen gerät	B 270 / 335 (mit Hebel) x T 150 x H 218 mm	W 270 / 335 (with lever) x D 150 x H 218 mm
Netto- und Bruttogewicht	2,38 kg / 2,71 kg	2,38 kg / 2,71 kg
Karton Abmessungen	B 340 x T 180 X H 240 cm	W 340 x D 180 X H 240 cm
EAN	4017337 175239	4017337 175239

Entsorgung / Disposal

Hat der Artikel einmal ausgedient, dann entsorgen Sie diesen bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Edelstahl / Kunststoff. Artikel dieser Art gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung.

Nur so sind eine fachgerechte Entsorgung und eine Altmaterialwiederverwertung gewährleistet, um unsere Umwelt und Ressourcen zu schützen.

Vielen Dank!

Once the item is no longer in use, please dispose of it properly at a collection point for stainless steel and plastic. Items of this kind do not belong in the domestic waste. Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points.

This is the only way to ensure proper disposal and recycling of used materials in order to protect our environment and resources.

Thank you very much!

Made in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446
Emmerich am Rhein,
Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de