

GEBRUIKSHANDLEIDING
OWNERS' MANUAL - MANUEL D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG



BVCert. 6054661

de Buyer
DEPUIS 1830



SAMENSTELLING

Trechter en mechanisme in roestvrij staal
Ergonomische handvat in polyamide.
Professionele kwaliteit.

Geleverd met houder
in inoxidraad en silicone bekleding,
antislip en stabiel
op het werkblad.

Uitgerust met een buisstuk
van Ø7mm.



GEBRUIK

Inhoud 0,8 liter :

- aangepast voor kleine hoeveelheden
- Eenvoudig te hanteren - Gebruiksvriendelijk.
- Laat toe te beschikken over meerdere trechters met verschillende sausen voor bediening op het bord.

REGELING VAN HET DEBIET VIA HET HANDVAT.

- Innoverend systeem : het debiet is regelbaar via het handvat : hoe meer druk uitgeoefend wordt, hoe groter het debiet.



EXTERN MECHANISME.

- De binnenkant van de trechter is volkomen vrij: mogelijkheid om op elk ogenblik de vloeistof te mengen tijdens het gebruik.

ONDERHOUD

De volledige trechter kan in de vaatwasmachine. Het buisstuk is afneembaar voor een volledige reiniging.

DEMONTEREN VAN HET BUISSTUK :



1. staafje en buisstuk deblokkeren door de deblokkeerknop naar beneden te duwen.



Gemakkelijk op te bergen. Neem weinig plaats in.

2. buisstuk uitnemen door naar boven te trekken.

TERUGPLAATSEN VAN HET BUISSTUK :



1. staafje in de groef van het buisstuk plaatsen.



2. buisstuk naar onderen duwen en vergrendelen met de blokkeerknop door deze naar boven te duwen.

Opgelet : Het buisstuk zorgt voor de dichtheid en dient met zorg behandeld te worden.
Het inox-staafje niet verwringen, zodat het mechanisme niet beschadigd wordt.

Voor het eerste gebruik en na een lange periode van geen gebruik, eerst het buisstuk los maken door er van boven naar beneden op te duwen

COMPOSITION

Funnel and mechanism made of stainless steel

Ergonomic polyamide handle

HEAVY DUTY

Supplied with stand.

The legs of the stainless steel wire stand are silicone coated for perfect non-slip stability.

Equipped with one nozzle outlet $\varnothing$ 7 mm.



USE

Capacity 0,8 liter :

- Ideal capacity for small quantities
- Easy handling - Comfort of use.
- Enables to use different piston funnels with different preparations to garnish or decorate plates.

ADJUSTABLE FLOW

- Innovative system : the flow adjustment is made with the pressure on the handle knob: the more the knob is pressed, the more the liquid is flowing.
- One single nozzle for different uses.



OUTSIDE MECHANISM :

- The inside of the funnel is totally free : possible to mix the preparation at any time during use.
- No parts inside for a perfect hygiene.



Examples of use :

- Garnishing plates with sauces • Decorating dessert plates • Pouring jelly into a dish • Filling small quiches • Filling blini pans with batter • Filling with liqueur • Etc.

STORAGE



Compact for practical storage:
the stand comes upside down
and fits around the cone.

Before first use and also after a long
storage period, push several times the
nozzle down.



CLEANING



Dishwasher safe.
The nozzle can be taken apart
for detailed cleaning.

DISMANTLING THE NOZZLE



1. Press the
locking button
down to unlock
the bar and
the nozzle.



2. Pull up
the nozzle
to remove
it.

ASSEMBLING THE NOZZLE



1. Insert the bar
in the groove of
the nozzle.



2. Push down
the nozzle and
press UP the
locking button
to lock the
mechanism.

Precautions :

The nozzle ensures watertightness and must be carefully handled.
Do not distort the stainless steel bar to avoid damaging the mechanism.

COMPOSITION

Entonnoir et mécanisme en acier inoxydable

Poignée polyamide ergonomique

QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Fourni avec SUPPORT
en fil inox et revêtement silicone,
anti-dérapant et stable
sur le plan de travail.

Equipé d'une buse
ø 7 mm.



UTILISATION

Contenance 0,8 Litre :

- Capacité adaptée pour les petites quantités.
- Maniement simple - Confort d'utilisation.
- Permet de disposer de plusieurs entonnoirs avec des sauces différentes pour le service à l'assiette.

RÉGLAGE DU DÉBIT PAR LA POIGNÉE

- Système innovant : le débit est ajustable par la poignée : plus la pression est forte, plus le débit est important.
- Une seule buse pour plusieurs utilisations selon les liquides.

MÉCANISME EXTÉRIEUR :

- L'intérieur de l'entonnoir est totalement libre: possibilité de mélanger le liquide à tout moment lors de l'utilisation.
- Aucune pièce à l'intérieur et buse démontable pour une hygiène parfaite.



Exemples d'utilisation :

- Garnir les sauces à l'assiette • Décorer les assiettes dessert • Couler de la gelée dans un plat • Remplir des petites quiches • Verser la pâte dans les poêles blinis • Doser l'alcool pour remplir des granités, des trous normands • Etc.

RANGEMENT



Encombrement minimum
lors du rangement: le pied s'inverse
et se place autour du cône

Avant la première utilisation et après un stockage prolongé, manœuvrer la buse manuellement de haut en bas en appuyant dessus.



ENTRETIEN



L'entonnoir complet
passe au lave-vaisselle.
La buse est démontable pour
un nettoyage complet.

DÉMONTER

LA BUSE



1. Débloquer
la barrette
et la buse en
poussant le
bouton de
déblocage
vers le bas.



2. Enlever
la buse en
la tirant
vers le haut.

REPLACER

LA BUSE



1. Engager la
barrette dans
la rainure de la
buse.



2. Repousser la
buse vers le bas
et la verrouiller
avec le bouton
de blocage, en le
repoussant vers
le haut.

Précautions :

La buse assure l'étanchéité et il est nécessaire de la manipuler avec soin.
Ne pas tordre la barrette inox sous peine d'endommager le mécanisme.

BESTANDTEILE

Trichter und Mechanismus aus Edelstahl
Ergonomischer Polyamid Handgriff
PROFESSIONELLE QUALITÄT

Ständer aus Edelstahldraht und
Silikon-beschichteter Stellfläche.
Daher rutschfest und stabil
auf allen Arbeitsflächen

Ausgestattet mit einer
ø 7 mm Düse



GEBRAUCH

Inhalt 0,8 Liter

- Kapazität an kleine Mengen angepasst.
- Leichte Handhabung – Bequeme Nutzung
- Ermöglicht mehrere Trichter als Saucenspender für unterschiedliche Saucen z. B. bei Buffets.

DOSIERUNG DURCH DEN HANDGRIFF

- Innovatives System: Dosierung durch den Handgriff
- Je stärker der Druck auf den Handgriff, desto größer die ausfließende Menge an Saucen.
- Praktisch: Für alle Flüssigkeiten wird nur eine Düse benötigt!



ÄUSSERER MECHANISMUS:

- Der Trichter wird ohne Abdeckung geliefert. Das ermöglicht zu jeder Zeit das Nachfüllen und Mischen von Saucen.
- Zum Spülen kann die Düse herausgenommen werden.



ANWENDUNGSBEISPIELE :

Teller mit Saucen garnieren, Desserts auf dem Teller dekorieren, Füllen von Speckkuchen, Teig in Blini oder Crepepfanne dosieren, Füllen von Pralinen und vieles mehr.

WEGRÄUMEN



Minimaler Raumbedarf beim Aufräumen: der Fuß wird umgekehrt und kommt um den Konus

Vor der ersten Verwendung und nach einer langen Lagerungszeit drücken Sie mehrmals auf die Düse.



PFLEGE



Der gesamte Trichter ist spülmaschinenfest. Für eine Komplettereinigung kann die Düse ausgebaut werden.

AUSBAUEN DER DÜSE



1. Durch drücken des Feststellhebels nach unten, den Bügel und die Düse lösen.



2. Durch drücken des Feststellmechanismus nach oben, die Düse herausnehmen.

WIEDER EINSETZEN DER DÜSE



1. Den Bügel in die Düsenkerbe einsetzen.



2. Die Düse nach unten drücken und mit dem Feststellhebel durch Drücken nach oben verriegeln.

Vorsichtsmaßnahmen

Die Düse sorgt für die Dichtheit und muss sehr sorgfältig behandelt werden. Den Bügel nicht verbiegen, sonst wird der Mechanismus beschädigt