

MANUEL D' UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

GEBRUIKSHANDLEIDING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


Kwik[®]



BVCert. 6054661

de Buyer
DEPUIS 1830



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 la 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.

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.

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.

COMPOSICIÓN

Embudo dosificador y mecanismo en acero inoxidable

Mango en poliamida ergonómica

CALIDAD PROFESIONAL

Incluye el soporte en hilo de acero y revestimiento de silicona antideslizante y estable sobre el lugar de trabajo.

Equipado con una boquilla de \varnothing 7 mm.



UTILIZACIÓN

Contenido 0,8 litros :

- Capacidad adaptada para pequeñas cantidades
- Manejo sencillo - Confort en la utilización
- Permite tener varios embudos dosificadores con salsas diferentes para emplatar.

REGULADOR DE DOSIS EN EL MANGO :

- Sistema innovador: la dosis que se desea se ajusta por medio de la presión sobre el mango;
- a mayor presión, mayor diámetro de apertura de la boquilla.
- Sólo una boquilla en la utilización de distintos líquidos.

MECANISMO EXTERIOR :

- El interior del embudo está totalmente libre: posibilidad de mezclar el líquido en cualquier momento de la utilización.
- Sin piezas interiores, boquilla desmontable para una higiene perfecta



Ejemplos de utilización :

- Echar salsas a los platos
- Decorar los platos de postre
- Rellenar quiches pequeñas. Echar la pasta en las sartenes de blinis
- Etc.

ALMACENAMIENTO



Ocupa un espacio mínimo en el almacenaje :el soporte se invierte y se sitúa alrededor del embudo.

Antes de la primera utilización y después de tenerlo guardado prolongadamente, maniobrar la boquilla de arriba abajo presionando desde arriba.



MANTENIMIENTO



El dosificador puede ir por completo al lavavajillas. La boquilla se desmonta para una limpieza completa.

DESMONTAR LA BOQUILLA



1. Desbloquear la barra perforada empujando el botón de desbloqueo hacia abajo.



2. Retirar la boquilla empujándola hacia arriba.

MONTAR LA BOQUILLA



1. Introducir la barra perforada en la ranura de la boquilla.



2. Empujar la boquilla hacia abajo y posicionarlo con el botón de bloqueo y empujar hacia.

Precaución: La boquilla asegura la hermeticidad, es necesario manipularla con cuidado. No torcer la barra de acero perforada ya que se puede dañar el mecanismo

SAMENSTELLING

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

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

Uitgerust met een buisstuk
van $\varnothing 7\text{mm}$.



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.



Gemakkelijk op te bergen. Neem weinig plaats in.

DEMONTEREN VAN HET BUISSTUK :



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



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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Воронка и механизм из нержавеющей стали
Ручка эргономичная из полиамида
Профессиональное качество
Укомплектована подставкой
из нержавеющей стали с силиконовым покрытием,
нескользящая и устойчивая
на рабочей поверхности.

С наконечником
Ø 7 мм.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Объем 0,8 литра :

- Подходит для небольших количеств продукта.
- Простота и удобство использования.
- При наличии нескольких воронок позволяет быстро добавлять разные соусы прямо в тарелки.

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ РУЧКОЙ :

- Новейшая система - подача регулируется ручкой - чем сильнее нажатие, тем больше подача продукта.

ВНЕШНИЙ МЕХАНИЗМ :

- Внутренняя часть воронки абсолютно свободна: дает возможность приготовления смесей прямо во время использования.



УХОД

Воронка целиком может мыться в посудомоечной машине. Наконечник снимается для более тщательной чистки.

снятие наконечника



1. Освободите перемычку и наконечник, передвинув блокирующую кнопку вниз.



2. Снимите наконечник, потянув его вверх.

УСТАНОВКА

НАКОНЕЧНИКА



1. Вставьте перемычку во внутренний паз наконечника.



2. Сдвиньте наконечник вниз и зафиксируйте его блокирующей кнопкой, передвинув ее вверх.

Меры предосторожности :

Наконечник обеспечивает герметичность, обращайтесь с ним аккуратно.

Не прикладывайте больших усилий. Деформация перемычки приведет к порче механизма.

Перед первым использованием и после длительного хранения передвиньте вручную наконечник сверху вниз, просто нажав на него.

MINI-ENTONNOIR À PISTON
AUTOMATIQUE AVEC SUPPORT
MINI AUTOMATIC PISTON FUNNEL
WITH STAND

Coloris disponibles / Available colours :

3353.00

Noir/black

3353.20

Vert/green

3353.30

Orange

3353.40

Rouge/Red

3353.60

Fushia



de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES

25, Faymont - BP 70002 - 88340 LEVAL D'AJOL - FRANCE

TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

www.debuyer.com - info@debuyer.com