

Description

A Garde de lame
B Rivet de lame
C Interrupteur marche / arrêt
D Bouton d'éjection des lames
E Bloc moteur
F Paire de lames universelles

Accessoires (selon modèle) :
G Paire de lames spécial surgelés
H Trousse de rangement

Mise en service

1 L'appareil étant DEBRANCHÉ, les lames sont dans leur étui de protection (tranchant vers le bas), introduisez-les doucement dans le bloc moteur **(E)** et poussez sur les gardes **(A)** jusqu'au verrouillage (clic audible) **(fig.1)**. Ensuite, enlevez avec précaution l'étui de protection des lames.

Attention : les lames sont très coupantes. Soyez vigilant lorsque vous les manipulez.

2 Pour trancher avec les lames universelles (F) : Branchez l'appareil. Mettez en marche en pressant sur l'interrupteur **(C)**. Posez les lames sur l'aliment à trancher en appuyant **(fig.2)**. Commencez à découper fermement à partir de la croûte, en allant vers le bas des aliments. Les lames restent parallèles à la sur face de coupe. N'essayez jamais de couper des os.
3 Pour trancher avec les lames spécial surgelés (fig.3) (selon modèle)

- Spécialement étudiées pour améliorer la coupe et notamment celle des aliments à croûte (pain, viande,...).

- Branchez l'appareil. Mettez en marche en pressant sur l'interrupteur **(C)**.

- Posez les lames sur l'aliment surgelé à trancher et effectuez un mouvement de va et vient pour faciliter la coupe.

4 Pour démonter les lames, DEBRANCHEZ l'appareil ; appuyez sur le bouton d'éjection **(D)** des lames en pinçant les gardes **(A)** et tirez pour les enlever du bloc moteur **(fig.4)**.

- Temps de fonctionnement maximum : 15 min. – arrêt : 1 h.

Nettoyage

- Prendre les deux lames par les extrémités non coupantes, séparez-les, pour cela extraire le rivet **(B)** de la boutonnière (**Fig 5**). Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle. Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle. Puis raccrocher les deux lames ensemble en glissant le rivet de l'une dans l'ouverture de l'autre , les gardes de lame **(A)** doivent se trouver à l'extérieur. Remettez les lames dans l'étui de protection.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le soigneusement.

- L' appareil ne doit jamais être passé sous le robinet ni trempé dans l'eau.

- Ranger le produit dans sa trousse de rangement **(H)** (selon modèle).

Beschreibung

A Messerheft
B Klingenniete
C Ein-/Ausschalter
D Klingenauswurfaste
E Motorblock
F Paar Universalklingen

Zubehör (je nach Modell):
G: Paar Spezialklingen für Gefriergut
H: Schutzhülle

Verwendung

1 Bei GEZOGENEM GERÄTESTECKER die Klingen in ihrem Schutzetui (Schneide nach unten) langsam in den Motorblock **(E)** einführen und auf die Hefte **(A)** drücken, bis die Klingen hörbar ein rasten **(Abb. 1)**. Anschließend vorsichtig das Schutzetui von den Klingen abnehmen.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie bei der Handhabung der Klingen stets sehr vorsichtig:

2 Schneiden mit den Universalklingen (Abb. 2): Das Gerät an die Steckdose anschließen. Das Gerät am Ein-/Ausschalter **(C)** einschalten. Die Klingen auf das Schneidgut legen und Druck ausüben **(Abb. 2)**. Schneiden Sie die Lebensmittel energisch bis nach unten durch. Die Klingen bleiben parallel zur Schnittfläche. Versuchen Sie niemals, Knochen zu schneiden.

3 Schneiden mit den Gefriergut-Spezialklingen (Abb. 3) (je nach Modell):

- Das Gerät an die Steckdose anschließen. Das Gerät am Ein-/Ausschalter **(C)** einschalten. Die Klingen auf das Gefriergut legen und hin und her bewegen, um das Schneiden zu erleichtern. Spezielle Klingen für einen besseren Schnitt, insbesondere von Nahrungsmitteln mit Kruste (Brot, Fleisch...).

4 Zum Herausnehmen der Klingen DEN GERÄTESTECKER ZIEHEN; die Auswurfaste **(D)** der Klingen drücken, die Hefte **(A)** halten und die Klingen aus dem Motorblock ziehen **(Abb. 4)**.

- Maximale Betriebsdauer: 15 Min. - Stillstand 1 Stunde.

Reinigung

- Die beiden Klingen an den stumpfen Enden halten, die Niete **(B)** aus dem Loch ziehen und die Klingen voneinander trennen **(Abb. 5)**. Mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Die Klingen können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Dann die beiden Klingen wieder zusammenfügen, indem die Niete der einen Klinge in die Öffnung der anderen Klinge eingeführt wird. Die Hefte **(A)** müssen sich an der Außenseite befinden. Die Klingen wieder in ihr Etui stecken.

- Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und sorgfältig abtrocknen.

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

- Das Produkt in seiner Schutzhülle aufbewahren **(je nach Modell)**.

Descripción

A Protección de la hoja
B Remache de hoja
C Interruptor funcionamiento / parada
D Botón de eyección de las hojas
E Bloque motor
F 2 hojas universales

Accesorios (según modelo):
G 2 hojas especiales para alimentos congelados
H Estuche para guardar

Utilización

1 Con el aparato **DESCONECTADO** y las hojas en su estuche de protección (hoja dentada hacia abajo), introdúzcalas suavemente en el bloque motor **(E)** y empuje sobre las protecciones **(A)** hasta el bloqueo (clic audible) **(fig.1)**. Luego retirar con precaución el estuche de protección de las hojas.

Atención: las hojas son muy cortantes. Prestar mucha atención al manipularlas.

2 Para cortar con las hojas universales (F): Conectar el aparato. Poner en funcionamiento pulsando el interruptor **(C)**. Poner las hojas sobre el alimento a cortar pulsando **(fig.2)**. Comenzar a cortar firmemente a partir de la corteza y continuar hacia abajo. Las hojas quedan paralelas a la superficie de corte. **NUNCA** tratar de cortar huesos.

3 Para cortar con las hojas especiales para productos congelados (fig.3) (según modelo): Conectar el aparato. Poner en funcionamiento pulsando el interruptor **(C)**. Poner las hojas sobre el alimento congelado que se va a cortar y efectuar un movimiento de vaivén para facilitar el corte. Están especialmente estudiadas para mejorar el corte y, en particular, la de los alimentos con corteza (pan, carne,...).

4 Para desmontar las hojas, **DESCONECTAR** el aparato; pulsar el botón de eyección **(D)** de las hojas apretando las protecciones **(A)** y tirando de ellas para retirarlas del bloque motor **(fig.4)**.

- Tiempo de funcionamiento máximo: 15 min. – parada: 1 h.

Limpieza

- Tomar las dos hojas por los extremos no cortantes, sepárelas para extraer el remache **(B)** del orificio **(fig.5)**. Lavarlas con agua caliente a la que se ha añadido un producto para vajillas. También se pueden lavar en el lavavajillas. Luego enganchar las dos hojas juntas deslizando el remache de una en la abertura de la otra
- Las protecciones de hoja **(A)** deben quedar hacia al exterior. Volver a poner las hojas dentro del estuche de protección.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo y secarlo cuidadosamente.
- El aparato nunca se debe pasar bajo el agua ni sumergirlo.
- Guardar el aparatoen su estuche **(H)** **(según modelo)**.

Descrizione

A Portalama
B Rivetto della lama
C Interruttore ON/OFF
D Pulsante di espulsione delle lame
E Bblocco motore
F Paio di lame universali

Accessori (secondo i modelli):
G Paio di lame speciali per surgelati
H Astuccio

Utilizzo

1 Con l'apparecchio **DISINSERITO** e le lame riposte nel rispettivo astuccio di protezione (tagliate verso il basso), inserirle delicatamente nel blocco motore **(E)** e spingere i portalama **(A)** fino al clic per bloccarle **(fig.1)**. Successivamente, togliere con precauzione l'astuccio di protezione delle lame.

Attenzione: le lame sono molto affilate. Occorre quindi prestare un'estrema attenzione durante la loro manipolazione.

2 Per tagliare con le lame universali (fig.2): Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Metterlo in funzione premendo l'interruttore **(C)**. Appoggiare le lame sugli alimenti da tagliare premendo **(fig.2)**. Iniziare a tagliare fermamente a partire dalla crosta, verso il basso degli alimenti. Le lame rimangono parallele alla superficie di taglio. Non cercare mai di tagliare un osso.

3 Per tagliare con le lame speciali per surgelati (fig.3) (secondo i modelli): Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Metterlo in funzione premendo l'interruttore **(C)**. Appoggiare le lame sugli alimenti surgelati da tagliare ed effettuare un movimento di va e vieni per agevolare il taglio. Appositamente studiate per migliorare la sezione degli alimenti con crosta (pane, carne, ecc...).

4 Per smontare le lame, **DISINSERIRE** l'apparecchio; premere il pulsante di espulsione **(D)** delle lame pizzicando i portalama **(A)** e tirare per estrarle dal blocco motore **(fig.4)**.

- Tempo di funzionamento massimo: 15 min. – arresto: 1 ora.

Pulizia

- Afferrare le due lame dalle estremità non affilate, separarle estrarre do il rivetto **(B)** dall'occhiello **(fig.5)**. Lavarle con acqua calda e detersivo per i piatti. È anche possibile lavarle in lavastoviglie. In seguito, riagganciare le due lame, facendo scivolare il rivetto del l'una nell'apertura dell'altra **(fig.1)**; i portalama **(A)** devono trovarsi all'esterno. Riporre le lame nell'apposito astuccio di protezione.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido ed asciugarlo accuratamente.
- L'apparecchio non deve mai essere messo sotto il rubinetto, né immerso nell'acqua.
- Riporre l'apparecchio nell'apposito astuccio **(H)** **(secondo i modelli)**.

Beschrijving

A Meshouder
B Klinknagel van het mes
C Aan / uit schakelaar
D Eject-knop voor de mesjes
E Motorblok
F Universeel messenpaar

Accessoires (afhankelijk van model) :
G Speciaal messenpaar diepvries
H Opberghoes

Gebruik

1 De **STEKKER** van het apparaat is **UIT HET STOPCONTACT**, de mesjes zitten in hun beschermhoes (snijoppervlak naar beneden); stop de mesjes zachtjes in het motorblok **(E)** en druk ze op de meshouders **(A)** tot ze vastzitten (u hoort dan 'klik') **(fig.1)**. Verwijder daarna voorzichtig de bescherminghoes van de mesjes.

Opgelet : de mesjes zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het gebruik.

2 Snijden met de universele mesjes (fig.2) : Doe de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat in werking door op de schakelaar **(C)** te drukken. Plaats het mes op het te snijden voedsel en druk **(fig.2)**. Begin met krachtig te snijden aan de kant van de korst, en snij naar beneden. De messen blijven evenwijdig aan het snijoppervlak. Probeer nooit bot te snijden.

3 Snijden met de speciale mesjes voor diepvriesproducten (fig.3) (afhankelijk van het model) : Doe de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat in werking door op de schakelaar **(C)** te drukken. Plaats het mes op het te snijden diepvriesproduct en maak heen- en weerbewegingen om het snij den te vergemakkelijken. Speciaal ontwikkeld ter verbetering van het snijden en met name het snijden van voedsel met een korst (brood, vlees,...).

4 Haal de **STEKKER** van het apparaat **UIT HET STOPCONTACT** als u de mesjes wilt demonteren; druk op de eject-kno **(D)** van de mesjes door de houders **(A)** samen te knijpen. Trek om ze uit het motorblok **(fig.4)** te verwijderen.

- Maximale functioneringsduur : 15 min. – rusttijd : 1 uur.

Schoonmaken

- Pak de twee mesjes bij de niet-snijdende uiteinden, maak ze van elkaar los door de klinknagel **(B)** uit de sleuf **(fig.5)** te halen. Reinig ze in een warm sopje. U kunt ze ook in de vaatwasmachine doen. Haak de twee mesjes daarna weer aan elkaar door de klinknagel van het éne mesje in de opening van het andere te schuiven, de meshouders **(A)** moeten zich aan de buitenkant bevin den. De mesjes in de beschermhoes terugstoppen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek, en droog het goed af.
- Dompel het apparaat nooit in water, en spoel het ook niet af onder de kraan.
- Ruim het apparaat op in de bijbehorende opberghoes **(afhankelijk van het model)**.

Beskrivelse

A Beskyttelsesled til klinger
B Nitte til klinger
C Tænd/sluk-knap
D Udløsningsknap til klinger
E Motordel
F Et par universalklinger

Tilbehør (afhængigt af model) :
G Et par særlige dybfrostklinger
H Opbevaringskasse

Anvendelse

1 Apparatet er **AFBRUDT** og stikket taget ud, og klingerne er i deres beskyttelseshylster (knivsæg vender nedad). Stik klingerne forsigtigt ind i motordelen **(E)** og tryk beskyttelsesleddene **(A)** ind, indtil klingerne fastlåses (et hørligt klik) **(fig. 1)**. Fjern derefter forsigtigt beskyttelseshylsteret fra klingerne.

Vigtigt : Klingerne er meget skarpe, og skal altid håndteres med stor påpasselighed.

2 Skæring med universalklingerne (fig.2) : Tilslut apparatet. Start apparatet ved at trykke på tænd-knappen. **(C)**. Anbring klingerne på det madprodukt, der skal skæres og tryk nedad **(fig.2)**. Begynd at skære fra skorpen af og nedad gennem madproduktet. Klingerne skal være parallelle med snitfladen. Prøv aldrig på at skære kødben.

3 Skæring med de særlige dybfrostklinger (fig.3) (afhængigt af model) : Tilslut apparatet. Start apparatet ved at trykke på tænd-knappen **(C)**. Anbring klingerne på det frosne madprodukt, der skal skæres og før klingerne frem og tilbage for at lette udskæringen. Klingerne er specielt udarbejdet til at forbedre udskæringen, og i særdeleshed for madprodukter med skorpe (brød, kød etc.).

4 AFBRYD apparatet, når klingerne skal demonteres. Tryk på udløsningsknappen til klingerne **(D)** og tag fat om beskyttelsesleddene **(A)** og fjern klingerne ved at trække dem ud af motordelen **(fig.4)**.

- Maksimal funktionstid : 15 min. - Stop : 1 time.

Rengøring

- Fjern de to klinger ved tage fat i de yderste ikke-skarpe dele og skil dem fra hinanden. Hiv hertil nitten **(B)** ud af hullet **(fig.5)**. Rengør klingerne med varmt vand med opvaskemiddel i. De kan ligeledes komme klingerne i opvaskemaskinen. Sæt derefter klingerne sammen ved at stikke nitten på den ene gennem åbningen på den anden klinge **(fig.1)**. Beskyttelsesleddene til klingerne **(A)** skal være

udvendigt. Kom klingerne tilbage i beskyttelseshylsteret.

- Rengør apparatet med en fugtig klud og tør grundigt efter.

- Apparatet må aldrig skylles under rindende vand eller nedsænkes i vand.

- Sæt apparatet på plads i sin opbevaringskasse **(afhængigt af model)**

Description

A Blade protection
B Blade rivet
C ON/OFF switch
D Blade ejection button
E Motor unit
F Pair of universal blades

Accessories (according to model) :
G Frozen food blades
H Storage cover

Use

1 First make sure the appliance is unplugged and make certain the blades are in their protection cover (cutting edge downwards), then introduce them gently into the motor unit **(E)** and push the protections **(A)** until it locks (audible click) **(fig.1)**. Next, carefully remove the blade protection cover.

Caution: the blades are extremely sharp. Always be careful when handling them.

2 To cut using the univeral blades (fig.2): Plug in the appliance. Start by pressing the switch **(C)**. Place the blades on the food to be cut and press **(fig.2)**. Start to cut firmly from the crust or rind going down into the food. The blades should remain parallel to the surface of the cut. Never try to cut bones.

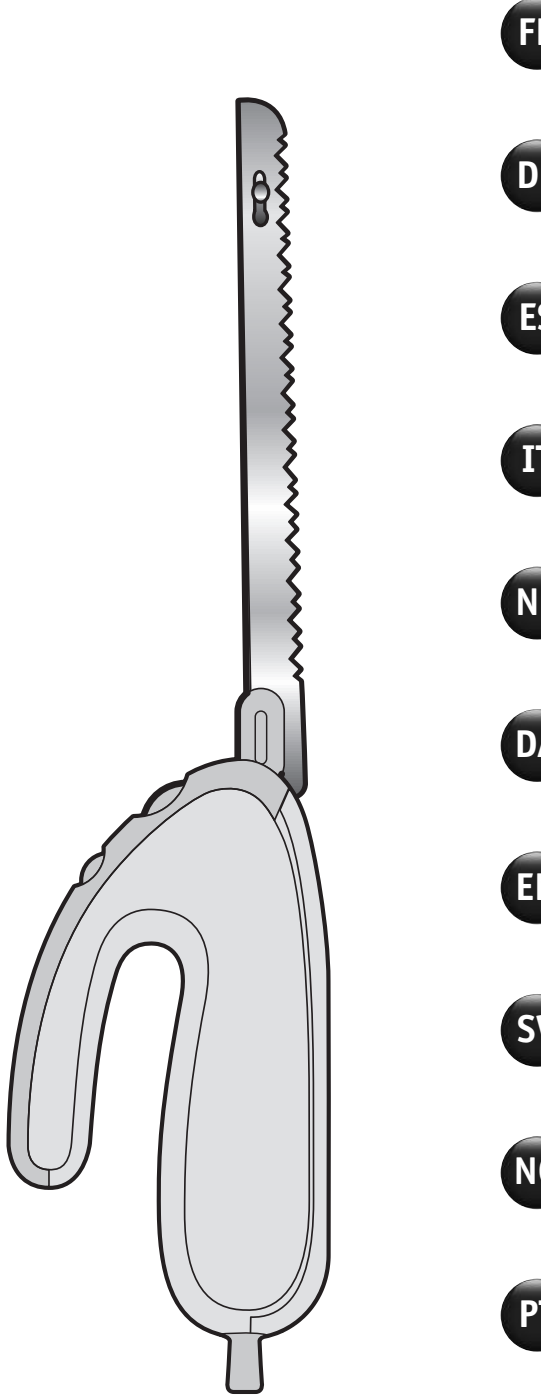
3 To slice with the special frozen food blades (fig.3) (according to model): Plug in the appliance. Start by pressing the switch **(C)**. Place the blades on the frozen food to be cut and move backwards and for wards to make cutting easier. Specially designed to improve cutting, in particular for food with a crust, rind or skin (bread, meat, etc.).

4 To remove the blades, unplug the appliance, then press the blade ejection button **(D)** while pinching the protections **(A)** and pull to remove them from the motor unit **(fig.4)**.

- Maximum operating time: 15 min. – stop: 1 h.

Cleaning

- Take the two blades by the non-cutting ends and separate them to remove the rivet **(B)** from the slot **(fig.5)**. Clean them in hot water with added washing up liquid. You can also clean them in the dishwasher. Then hook the two blades together again and slide the rivet on one into the opening on the other **(fig.1)**, with the blade protections **(A)** on the outside. Return the blades to their protection cover.
- Clean the appliance with a damp cloth and wipe it carefully.
- The appliance must never be put under the tap or soaked in water.
- Store the appliance away in its storage box **(according to model)**.



FR

DE

ES

IT

NL

DA

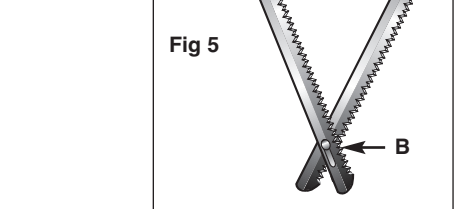
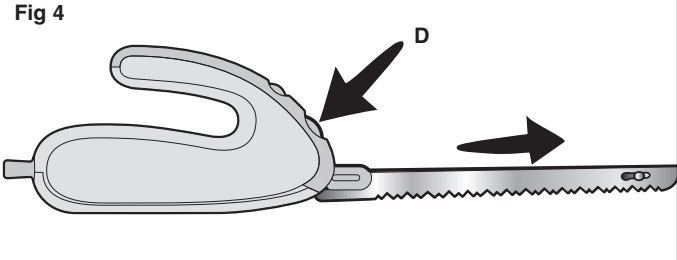
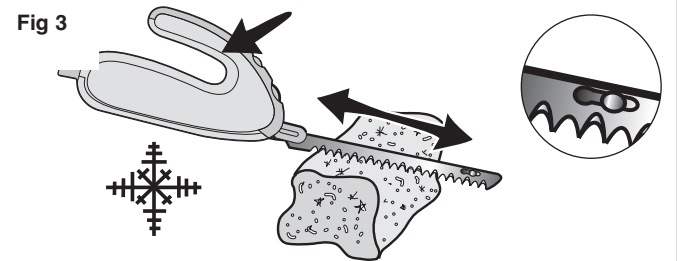
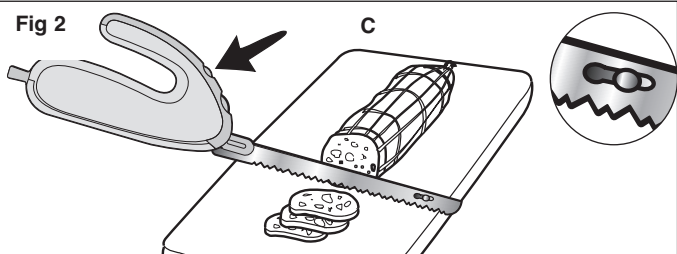
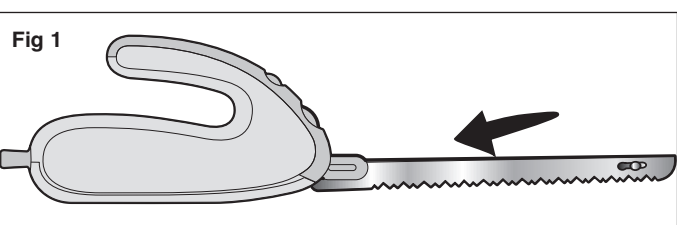
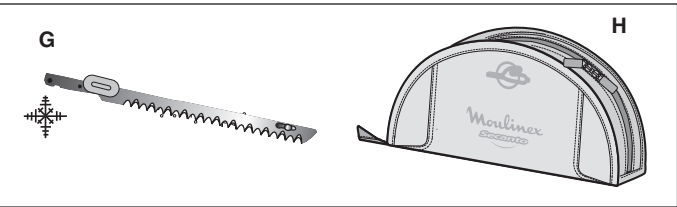
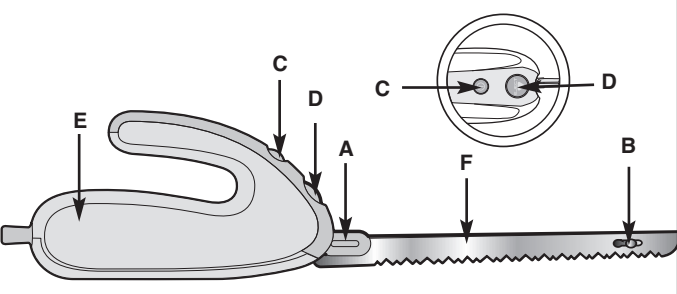
EN

SV

NO

PT

EL



Beskrivning

- A** Klingskydd
- B** Nit på klingor
- C** Strömbrytare På/Av
- D** Utskjutningsknapp för klingor
- E** Motorblock
- F** Ett par universella klingor

Tillbehör (beroende på modell):

- G** Ett par specialklingor för djupfryst
- H** Förvaringsfodral

Användning

- Apparaten ska vara frånkopplad när klingorna försedda med skydds-fodral försiktigt (med eggen nedåt) förs in i motorblocket **(E)**. Skjut in klingskydden tills klingorna är låsta (en hörbar klickning) **(bild 1)**. Ta sedan försiktigt bort skyddsfodralet. **Varning: klingorna är mycket vassa. Var försiktig vid hanteringen av klingorna.**
- Uppskärning med de universella klingorna (bild 2):** Anslut apparaten. Starta apparaten genom att trycka på strömbryta-ren **(C)**. Placera klingorna och pressa dem mot det livsmedel som ska skäras upp **(bild 2)**. Börja med att stadigt skära upp från livs medlets ytterkant uppifrån och nedåt. Klingorna ska vara parallella mot skärytan. Försök aldrig att skära upp ben.
- Uppskärning med specialklingorna för djupfryst (bild 3) (beroende på modell):** Anslut apparaten. Starta apparaten genom att trycka på strömbryta-ren **(C)**. Placera klingorna på den djupfrysta mat som ska skäras - upp och för dem fram och tillbaka för att underlätta skärningen. Särskilt utformade för att underlätta uppskärningen, särskilt av livs medel med en hård yta (bröd, kött,...).
- Dra ur kontakten innan klingorna tas bort. Tryck på klingornas utsk jutningsknapp **(D)** samtidigt som du nyper ihop klingskydden **(A)** och drar för att ta bort dem från motorblocket **(bild 4)**.

- Maximal användningstid: 15 min. - stopp: 1 timme.

Rengöring

- Håll klingorna i de ändar som inte är vassa och skilj dem åt genom att dra ut niten **(B)** genom nihålet **(bild 5)**. Rengör dem i varmt vat-ten med lite diskmedel. De kan också diskas i diskmaskin. Sätt däref-ter ihop klingorna genom att låta niten på ena klingan glida in i hålet på den andra klingan. Klingskydden **(A)** ska vara på utsidan. Sätt till-baka skyddsfodralet på klingorna.

- Håll klingorna i de ändar som inte är vassa och skilj dem åt genom att dra ut niten **(B)** genom nihålet **(bild 5)**. Rengör dem i varmt vat-ten med lite diskmedel. De kan också diskas i diskmaskin. Sätt däref-ter ihop klingorna genom att låta niten på ena klingan glida in i hålet på den andra klingan. Klingskydden **(A)** ska vara på utsidan. Sätt till-baka skyddsfodralet på klingorna.

Beskrivelse

- A** Knivbladholder
- B** Knivbladnagle
- C** På / av-bryter
- D** Knapp for utstøting av knivbladene
- E** Motorenhet
- F** Et par universalknivblad

Tilbehør (ifølge modell):

- G** Et par knivblad for frossenvarer
- H** Beskyttelsesveske

Bruk

- Apparatet skal være **FRAKOPLET**, og knivbladene befinner seg i beskyttelsesetuiet (med knivodden vendt nedover), sett knivbladene forsiktig inn i motorenheten **(E)** og trykk på holderne **(A)** til de låses fast (du hører et klikk) **(fig.1)**. Deretter fjerner du forsiktig beskyttel sesetuiet fra knivbladene. **NB! Knivbladene er veldig skarpe. Vær forsiktig når du håndter disse.**
- Når du skal skjære med universalknivbladene (fig.2):** Kople til apparatet. Trykk på bryteren **(C)** for å slå på apparatet. Sett knivbladene på den maten du vil skjære ved å trykke **(fig.2)**. Begynn med å skjære bestemt fra skorpen og nedover. Knivbladene forblir parallelle i skjæreoverlaten. Du må aldri prøve å skjære i bein.
- Når du skal skjære med spesialknivbladene for frossen mat (fig.3) (ifølge modell):** Kople til apparatet. Trykk på bryteren **(C)** for å slå på apparatet. Sett knivbladene på den frosne maten som skal skjæres og beveg appa-ratet fram og tilbake for å forenkle skjæringen. Disse er spesielt utvi klet for å forbedre skjæringen og spesielt på mat med skorpe (brød, kjøtt, osv.).
- Når du skal fjerne knivbladene, **FRAKOPLER** du apparatet og tryk ker på knappen for å stote ut knivbladene **(D)** samtidig som du klemmer sammen holderne **(A)** og drar i knivbladene for å fjerne de fra motorenheten **(fig.4)**.

- Maksimal driftstid: 15 min. – stans: 1 t.

Rengjøring

- Hold de to knivbladene i de endene som ikke er skarpe. Skill de fra hverandre ved å ta naglen **(B)** ut av knapphullsåpningen **(fig.5)**. Vask de med varmt vann og oppvaskmiddel. Du kan også ha de i opp vaskmaskinen. Etterpå setter du knivbladene sammen igjen ved å la naglen på den ene gli inn i åpningen på den andre, kniv blad holderne **(A)** skal befinne seg på utsiden. Sett knivbladene i beskyt telsesetuiet igjen.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut og tørk godt av det.
- Apparatet skal ikke has under vannkranen eller dypres i vann.
- Rydd apparatet på plass i beskyttelsesvesken **(ifølge modell)**.

Descrição

- A** Protector de lâmina
- B** Rebite de lâmina
- C** Interruptor ligar / desligar
- D** Botão de ejeção das lâminas
- E** Bloco do motor
- F** Ppar de lâminas universais

Acessórios (conforme o modelo):

- G** Par de lâminas especiais para ultracongelados
- H** Estojo de arrumação

Utilização

- Estando o aparelho **DESLIGADO**, as lâminas ficam no estojo de protecção (parte afiada voltada para baixo), introduza cuidadosa mente no bloco do motor **(E)** e empurre sobre as protecções **(A)** até encaixar (clique audível) **(fig.1)**. Em seguida, retire com precau ção o estojo de protecção das lâminas. **Atenção: as lâminas estão muito afiadas. Esteja atento quando as manipular.**
- Para cortar com as lâminas universais (fig.2):** Ligue o aparelho. Ponha o aparelho a funcionar premindo no inter-ruptor **(C)**. Coloque as lâminas sobre o alimento a cortar premindo **(fig.2)**. Comece a cortar firmemente indo da crosta para a parte inferior dos alimentos. As lâminas ficam paralelas à superfície de corte. Nunca experimente cortar ossos.
- Para cortar com as lâminas especiais para ultracongelados (fig.3) (conforme o modelo):** Ligue o aparelho. Ponha-o a funcionar premindo no interruptor **(C)**. Coloque as lâminas sobre o alimento ultracongelado a cortar e efectue um movimento de vaivém para facilitar o corte. Especialmente estudado para melhorar o corte principalmente o dos alimentos com crosta (pão, carne,...).
- Para desmontar as lâminas, **DESLIGUE o aparelho**; prima no botão de ejeção **(D)** das lâminas apertando as protecções **(A)** e puxar para as retirar do bloco do motor **(fig.4)**.

- Tempo de funcionamento máximo: 15 min. – paragem: 1 h.

Limpeza

- Segurar nas lâminas pelas extremidades não afiadas, separe-as, para o fazer extrair o rebite **(B)** da casa **(fig.5)**. Lave-as com água quente à qual se adicionou um detergente para a loiça. Pode igual mente lavá-las na máquina de lavar loiça. Em seguida, fixar as duas lâminas juntas introduzindo o rebite de uma na abertura da outra **(fig.1)**, as protecções de lâmina **(A)** devem encontrar-se na parte exterior. Voltar a colocar as lâminas no estojo de protecção.
- Limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o cuidadosamente.
- Nunca deve passar o aparelho por água da torneira nem mergulhá-lo dentro de água.
- Arrumar o produto dentro do seu estojo de arrumação **(conforme o modelo)**.

Περιγραφή:

- A** Προστατευτικό λεπίδων
- B** Πριτσίνι λεπίδων
- C** Διακόπτης on/off
- D** Κομπί εξαγωγής λεπίδων
- E** Κεντρική μονάδα
- F** Σετ λεπίδων γενικού τύπου

Εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο):

- G** Σετ λεπίδων για κατεψυγμένες τροφές
- H** Θήκη αποθήκευσης

Έναρξη λειτουργίας:

- Με τη συσκευή ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ από το ρεύμα και τις λεπίδες μέσα στο προστατευτικό κάλυμμα (με την αιχμηρή πλευρά προς τα κάτω), εισάγετε τις με προσοχή μέσα στην κεντρική μονάδα **(E)** και πιέστε τα προστατευτικά **(A)** έως ότου να ασφαλισουν (θα ακουστεί ένα κλικ) **(εικ. 1)**. Κατόπιν, αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα των λεπίδων. **Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό τους.**
- Για την κοπή με τις λεπίδες γενικού τύπου (F):** Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας τον διακόπτη **(C)**. Τοποθετήστε τις λεπίδες πάνω στην τροφή προς κοπή πιέζοντας **(εικ. 2)**. Ξεκινήστε την κοπή σταθερά από την κρούστα ή την πέτσα προχωρώντας προς την κάτω πλευρά της τροφής. Οι λεπίδες πρέπει να βρίσκονται σε παράλληλη θέση προς την επιφάνεια κοπής. Μην επιχειρείτε ποτέ την κοπή κακόλων.
- Για την κοπή με τις λεπίδες για κατεψυγμένες τροφές (εικ. 3) (ανάλογα με το μοντέλο)** Έχουν σχεδιαστεί ειδικά για τη βελτίωση της κοπής και ιδιαίτερα για τις τροφές με κρούστα ή πέτσα (ψωμί, κρέας...). - Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας τον διακόπτη **(C)**. - Τοποθετήστε τις λεπίδες πάνω στην κατεψυγμένη τροφή προς κοπή και εκτελέστε κίνηση εμπρός-πίσω για να διευκολυνθεί η κοπή.
- Για την αφαίρεση των λεπίδων, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ τη συσκευή από το ρεύμα, πατήστε το κομπί εξαγωγής **(D)** των λεπίδων κρατώντας τα προστατευτικά **(A)** και τραβήξτε τις λεπίδες για να τις αφαιρέσετε από την κεντρική μονάδα **(εικ. 4)**. - Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 15 λεπτά – απενεργοποίηση: 1 ώρα.

Καθαρισμός:

- Κρατήστε τις δύο λεπίδες από τα μη αιχμηρά άκρα τους, διαχωρίστε τις και κατόπιν εξάγετε το πριτσίνι από την επιμήκη οπή **(B)** **(εικ. 5)**. Πλύνετε τις λεπίδες με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Μπορείτε επίσης να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Κατόπιν, ευθυγραμμίστε πάλι μαζί τις δύο λεπίδες για να ενισθούν σύροντας το πριτσίνι μιας μέσα στο πριτσίνι της άλλης φροντίζοντας ώστε τα προστατευτικά λεπίδων **(A)** να βρίσκονται στις εξωτερικές πλευρές τους. Τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο προστατευτικό τους κάλυμμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε την προσεκτικά.
- Δεν πρέπει ποτέ να βρέχετε ή βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μέσα στη θήκη αποθήκευσης **(H)** (ανάλογα με το μοντέλο).

PT

EL