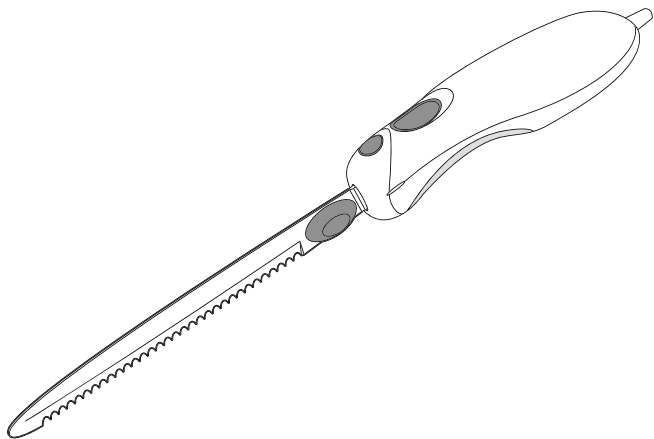
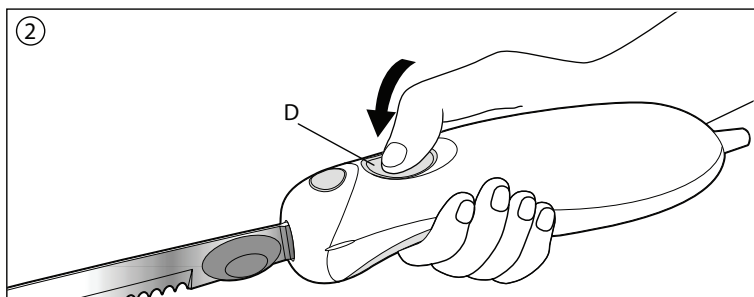
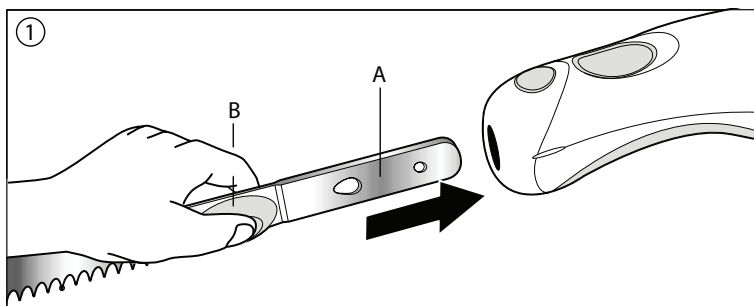
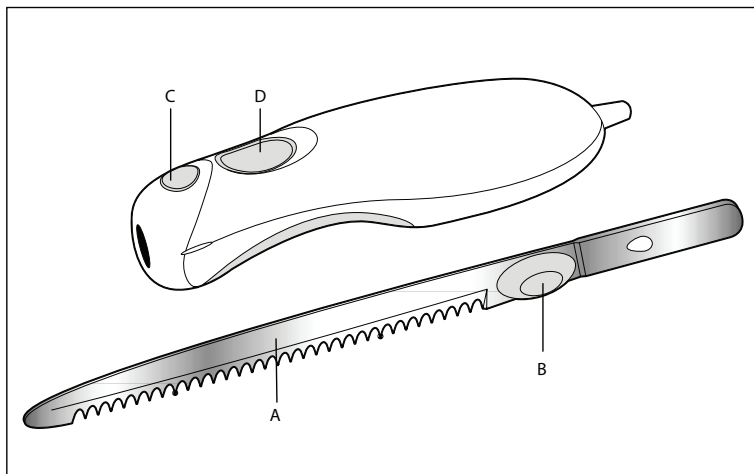
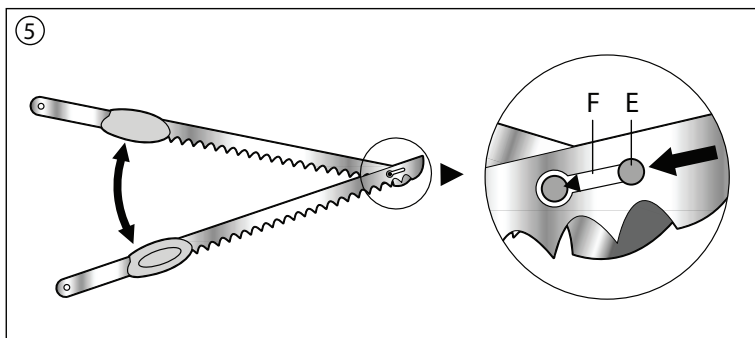
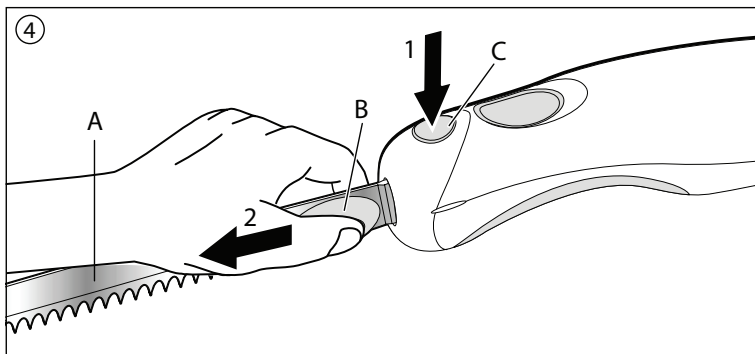
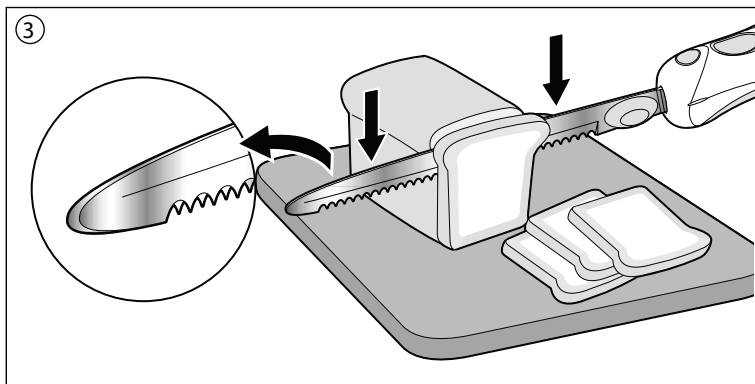








MONTAGE DES LAMES

- Montez les lames (A) **l'appareil débranché**. Les lames sont dans leur étui de protection, dents vers le bas.
- ① • Introduisez-les doucement dans l'appareil et poussez sur les gardes (B) jusqu'au verrouillage (clic audible).
- Ensuite, enlevez avec précaution l'étui de protection des lames.

Attention : les lames sont très coupantes. Soyez vigilant lors de toute manipulation de celles-ci.

FONCTIONNEMENT

- ② • Branchez votre appareil. Enfoncez la touche (D) avec le pouce à la verticale.

UTILISATION DES LAMES

- Lames universelles spécialement étudiées pour améliorer la coupe et notamment celle des aliments à croûte (pain, viande, ...).
- ③ • Commencez à découper fermement à partir de la croûte, en allant vers le bas des aliments. Les lames restent parallèles à la surface de coupe.
- N'essayez jamais de couper des os.

DÉMONTAGE DES LAMES

- ④ • Débranchez l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (C), maintenez la pression et retirez les lames en les tenant par les gardes-lames.

Attention : Les lames sont très coupantes.

NETTOYAGE

- ⑤ • Séparez les lames, pour cela extraire le rivet (E) de la boutonnière (F). Lavez les lames à l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle. Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.
- 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.**

FITTING THE BLADES

- Fit the blades (A) **with the appliance unplugged**. Place the blades in their safety sleeve, teeth facing downward.
- ① • Holding the blades by the safety guards (B), slide them gently into the appliance and push until they lock into place (indicated by an audible click).
- Then carefully remove the safety sleeve.

Important: The blades are very sharp. Take great care when handling them.

OPERATION

- ② • Plug in the appliance. Press the 'On' button (D) with your thumb.

BLADE USE

- The all-purpose blades have been specially designed for superior cutting performance, and in particular for slicing food with a crust or crispy exterior (e.g. bread, meat joints, etc.).
- ③ • Begin cutting the food firmly from the crust, working from the top downward. Keep the blades parallel to the cut surface.
- Never attempt to cut through bones.

REMOVING THE BLADES

- ④ • Unplug the appliance. Press and hold the blade release button (C), then slide out the blades, holding them by the safety guards.

Important: The blades are very sharp.

CLEANING

- ⑤ • Separate the blades before cleaning. Do this by sliding the rivet (E) out of the eyelet (F). Wash the blades using warm water and dishwashing detergent. Alternatively, the blades can be cleaned in a dishwasher.
- Clean the appliance with a damp cloth and dry carefully.
- **NEVER immerse the appliance or clean it under a running tap.**

MONTAGE DER KLINGEN

- Zur Montage der Klingen (A) **muss das Gerät ausgesteckt sein**. Die Klingen stecken mit den Sägezähnen nach unten in einer Schutzhülle.

- ① • Führen Sie sie vorsichtig in das Gerät ein und drücken Sie dabei auf die seitlichen Knöpfe (B), bis ein hörbares Einklicken erfolgt.
- Nehmen Sie anschließend die Schutzhülle von den Klingen ab.

Achtung: die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie ausgesprochen vorsichtig mit ihnen um.

INBETRIEBNAHME

- ② • Stecken Sie das Gerät an. Drücken Sie den Knopf (D) mit dem Daumen nach unten.

HANDHABUNG DER KLINGEN

- Die Universalklingen sind speziell zum besseren Zerteilen des Schneidguts und besonders von Schneidgut mit Rinde (Brot, Fleisch...) angelegt.
- ③ • Setzen Sie an der Rinde an, halten Sie das Messer gut fest und arbeiten Sie sich nach unten vor. Die Klingen müssen dabei immer parallel zur Schnittfläche bleiben.

- Versuchen Sie in keinem Fall, Knochen zu schneiden.

DEMONTAGE DER KLINGEN

- ④ • Stecken Sie das Gerät aus, drücken Sie den Auswurfknopf (C), lassen Sie den Finger auf dem Knopf und ziehen Sie die Klingen am Haltegriff heraus.

Achtung: die Klingen sind sehr scharf.

REINIGUNG

- ⑤ • Nehmen Sie die beiden Klingen durch Entfernen des Metallstifts (E) aus dem Schlitz (F). Reinigen Sie die Klingen mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Sie sind ebenfalls spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- **Das Gerät darf nicht unter laufendes Wasser gehalten oder ins Wasser getaucht werden.**

MONTAGE VAN DE BLADEN

- Monteer de bladen (A) met de stekker **uit het stopcontact**. De bladen bevinden zich in de beschermhoes, met de tanden naar beneden gericht.
 - ① • Plaats ze voorzichtig in het apparaat en druk op de plaatjes (B) tot ze vergrendelen (hoorbare klik).
 - Verwijder vervolgens voorzichtig de beschermhoes van de bladen.
- Let op: de bladen zijn zeer scherp. Wees zeer voorzichtig wanneer u ze vastpakt.**

WERKING

- ② • Steek de stekker in het stopcontact. Duw toets (D) in met uw duim in verticale stand.

GEBRUIK VAN DE BLADEN

- Universele bladen, speciaal ontworpen om beter te snijden, met name etenswaren met een korst (brood, vlees, ...).
- ③ • Begin bij de korst en houd het mes stevig vast, waarbij u van boven naar beneden snijdt. De bladen blijven evenwijdig ten opzichte van het snijoppervlak.
- Probeer geen botten door te snijden.

DEMONTAGE VAN DE BLADEN

- ④ • Neem de stekker uit het stopcontact, druk op de uitwerpknop (C), houd de druk vast en verwijder de bladen aan het onscherpe deel.

Let op: De bladen zijn zeer scherp.

REINIGING

- ⑤ • Neem de bladen uiteen om de klinknagel (E) uit het langwerpige gat (F) te halen. Was de bladen af met warm water en afwasmiddel. U kunt ze ook in de vaatwasser doen.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het zorgvuldig af.
- **Het apparaat nimmer onder de kraan afspoelen of onder water dompelen.**

MONTAJE DE LAS CUCHILLAS

- Montar las cuchillas (A) con **el aparato desenchufado**. Las cuchillas están en la funda de protección con los dientes hacia abajo.
- ① • Introducir las con cuidado en el aparato y presionar las guardas (B) hasta bloquearlas (clic audible).
- Luego, sacar las cuchillas con precaución de la funda de protección.

Atención: las cuchillas están muy afiladas. Tener mucho cuidado cuando las manipule.

FUNCIONAMIENTO

- ② • Enchufar el aparato. Presionar la tecla (D) con el pulgar de forma vertical.

UTILIZACIÓN DE LAS CUCHILLAS

- Cuchillas universales especialmente diseñadas para mejorar el corte, especialmente el de los alimentos con corteza (pan, carne, ...).
- ③ • Empezar a cortar firmemente a partir de la corteza, de los alimentos hacia abajo. Las cuchillas deben ir paralelas a la

superficie del corte.

- No intentar nunca cortar huesos.

DESMONTAJE DE LAS CUCHILLAS

- ④ • Desenchufar el aparato, presionar el botón eyector (C), mantener la presión y retirar las cuchillas sujetándolas por las guardas.

Atención: Las cuchillas están muy afiladas.

LIMPIEZA

- ⑤ • Separar las cuchillas, para extraer el remache (E) del orificio longitudinal (F). Lavar las cuchillas con agua caliente y detergente para vajilla. También puede meterlas en el lavavajillas.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo y secar cuidadosamente.
- **No poner nunca el aparato bajo el grifo o sumergir en agua.**

MONTAGEM DAS LÂMINAS

• Proceda à montagem das lâminas (A) com o **aparelho desligado**. As lâminas estão guardadas no respectivo estojo de protecção, com a serrilha virada para baixo.

- ① • Insira-as cuidadosamente no aparelho e empurre-as pelas protecções (B), até as lâminas ficarem bloqueadas (escutará um clique).
- De seguida, retire com as devidas precauções o estojo de protecção das lâminas.

Atenção: as lâminas são extremamente cortantes.

Seja devidamente cuidadoso sempre que proceder ao seu manuseamento.

FUNCIONAMENTO

- ② • Ligue o aparelho. Pressione o botão (D) com o polegar na vertical.

UTILIZAÇÃO DAS LÂMINAS

• Lâminas universais, concebidas especialmente para melhorar o corte e, mais especificamente, o corte dos alimentos com cõdea (pão, carne...).

- ③ • Comece a cortar com firmeza a partir da cõdea, no sentido descendente dos alimentos. As lâminas têm de permanecer paralelas à superfície de corte.
- Nunca tente cortar ossos.

DESMONTAGEM DAS LÂMINAS

- ④ • Desligue o aparelho, premindo o botão de ejeção (C). Mantenha a pressão e retire as lâminas, segurando-as pelas respectivas protecções.

Atenção: As lâminas são extremamente cortantes.

LIMPEZA

- ⑤ • Separe as lâminas. Para tal, retire o rebite (E) do respectivo entalhe (F). Lave as lâminas em água quente com um pouco de detergente para a loiça. Pode, também, proceder à sua lavagem na máquina da loiça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido e enxagúe-o com cuidado.
- **O aparelho não deve nunca ser colocado debaixo de uma torneira aberta nem dentro água.**

MONTAGGIO DELLE LAME

• Montate le lame (A) **sempre con l'apparecchio scollegato**. Le lame sono nella loro custodia di protezione, parte dentata verso il basso.

- ① • Introducetele delicatamente nell'apparecchio, spingendo sui paralame (B) fino all'aggancio (clic udibile).
- Estraeate quindi, con precauzione, la custodia di protezione delle lame.

Attenzione : le lame sono molto affilate quindi manipolatele sempre con estrema attenzione.

FUNZIONAMENTO

- ② • Collegate il vostro apparecchio alla corrente. Pigiate con il pollice il tasto (D) a verso il basso.

UTILIZZO DELLE LAME

- Lame universali, appositamente ideate per ottenere un taglio perfetto, soprattutto per alimenti tipo pane, carne, ecc..
- ③ • Incominciate a tagliare gli alimenti a partire da la crosta verso il basso. Le lame devono restare paralleli alla superficie tagliata.

• Non provocate mai a tagliare delle ossa.

SMONTAGGIO DELLE LAME

- ④ • Scollegate l'apparecchio, spingete il pulsante di estrazione (C) e mantenendo la pressione estraete le lame tenendole per i paralame.

Attenzione : Ricordate che le lame sono molto affilate e teglienti.

PULIZIA

- ⑤ • Separate le lame: per fare questo estraete il rivetto (E) dall'occhiello (F). Lavatele con dell'acqua calda e sapone per i piatti. Possono anche essere messe nella lavastoviglie.
- Pulite l'apparecchio con un panno umido, asciugandolo accuratamente.
- **L'apparecchio non deve mai essere immerso o posto sotto il getto dell'acqua.**

FR	p. 4
EN	p. 5
DE	p. 6
NL	p. 7
ES	p. 8
PT	p. 9
IT	p. 10