

UNOLD®



ELEKTROMESSER Cordless

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 78815

Bedienungsanleitung Modell 78815

Vorwort	6
Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	7
Vor dem ersten Gebrauch.....	10
Aufladen.....	11
Hinweise zum richtigen Schneiden..	12
Wichtige Hinweise zum Schneidgut.	12
Messerklingen zusammen- und auseinanderbauen	13
Messerklinge einsetzen und entnehmen.....	14
Bedienen	15
Reinigen und Pflegen.....	16
Informationen für den Fachhandel...	17
Garantiebestimmungen	18
Entsorgung / Umweltschutz	18
Service-Adressen	19
Bestellformular.....	86

Instructions for use Model 78815

Foreword.....	20
Technical Specifications.....	20
Explanation of symbols.....	20
For your safety.....	21
Before first use.....	24
Charging.....	24
Tips for good cutting results.....	25
Important information about food for cutting.....	26
Assembly and disassembly of knife blades	26
Inserting and removing the knife blade.....	27
Operation.....	28
Cleaning and care.....	29
Guarantee Conditions.....	30
Waste Disposal / Environmental Protection	30
Service	19

Notice d'utilisation modèle 78815

Avant-propos.....	31
Caractéristiques techniques.....	31
Explication des symboles.....	31
Pour votre sécurité.....	32
Avant la première utilisation	36
Mettre en charge	36
Consignes pour couper correctement.....	37
Consignes importantes sur les aliments à couper	37
Monter et démonter les lames du couteau	37
Utiliser et retirer la lame de couteau.....	38
Utilisation.....	39
Nettoyage et entretien.....	40
Conditions de Garantie.....	41
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	41
Service	19

Gebruiksaanwijzing model 78815

Voorwoord	42
Technische gegevens	42
Verklaring van de symbolen.....	42
Voor uw veiligheid.....	43
Vóór het eerste gebruik.....	46
Opladen.....	46
Aanwijzingen voor juist snijden	47
Aanwijzingen voor het te snijden materiaal	47
Mesbladen monteren en demonteren.....	48
Mesblad plaatsen en uitnemen.....	49
Bediening	49
Reiniging en onderhoud	50
Garantievoorwaarden.....	52
Verwijderen van afval/ Milieubescherming	52
Service	19

Istruzioni per l'uso modello 78815

Prefazione..... 53
 Dati tecnici 53
 Significato dei simboli 53
 Per la vostra sicurezza..... 54
 Preparazione al primo utilizzo 57
 Carica dell'apparecchio 57
 Indicazioni per un taglio corretto 58
 Avvertenze importanti sugli
 alimenti da tagliare..... 58
 Montaggio e smontaggio delle lame . 59
 Inserimento e rimozione di
 una lama 60
 Uso dell'apparecchio..... 61
 Cura e pulizia 62
 Norme di garanzia..... 63
 Smaltimento/Tutela dell'ambiente ... 63
 Service 19

Manual de Instrucciones modelo 78815

Prólogo 64
 Datos técnicos 64
 Explicación de los símbolos 64
 Para su seguridad 65
 Antes del primer uso 68
 Cargar 69
 Indicaciones para el corte correcto .. 70
 Indicaciones sobre el producto
 que se vaya a cortar 70
 Ensamblar y desensamblar las
 hojas del cuchillo 70
 Insertar y retirar la hoja de cuchillo . 71
 Manejo 72
 Limpieza y cuidado..... 73
 Condiciones de Garantía..... 74
 Disposición/Protección
 del medio ambiente 74
 Service 19

Instrukcja obsługi Model 78815

Przedmowa 75
 Dane techniczne..... 75
 Objaśnienie symboli 75
 Dla własnego bezpieczeństwa..... 76
 Przed pierwszym użyciem 79
 Ładowanie 80
 Porady dotyczące prawidłowego
 krojenia 80
 Ważne informacje dotyczące
 krojonej żywności 81
 Montaż i demontaż ostrzy noża..... 81
 Wkładanie i wyjmowanie ostrza
 noża 82
 Obsługa 83
 Czyszczenie i pielęgnacja 84
 Warunki gwarancji..... 85
 Utylizacja / ochrona środowiska..... 85
 Service 19

**D Ab Seite 6**

- 1 Steckernetzteil mit Hohlstecker
- 2 Messerklinge Wellenschliff
- 3 Fingerschutz
- 4 Messerklinge glatt
- 5 Schutzhülle
- 6 EIN/AUS-Taster
- 7 Entriegelungstasten
- 8 Sicherheitstaste
- 9 Gehäuse

GB Page 20

- 1 AC adapter with coaxial connector
- 2 Serrated knife blade
- 3 Finger guard
- 4 Smooth knife blade
- 5 Protective sheaths
- 6 ON/OFF button
- 7 Release button
- 8 Safety button
- 9 Housing

F Page 31

- 1 Bloc d'alimentation secteur avec connecteur coaxial
- 2 Lame de couteau dentelée
- 3 Protège-doigts
- 4 Lame de couteau lisse
- 5 Housses de protection
- 6 Bouton ON/OFF
- 7 Touches de déverrouillage
- 8 Touche de sécurité
- 9 Boîtier

NL Pagina 42

- 1 Voedingsaansluiting met holle stekker
- 2 Mesblad golvend
- 3 Vingerbescherming
- 4 Mesblad glad
- 5 Beschermhoezen
- 6 AAN/UIT-knop
- 7 Ontgrendelingsknoppen
- 8 Veiligheidsknop
- 9 Behuizing

I Pagina 53

- 1 Alimentatore con jack
- 2 Coltello ondulato
- 3 Protezione salvadita
- 4 Coltello liscio
- 5 Protezioni copri
- 6 Tasto ON/OFF

- 7 Tasti di sblocco
- 8 Tasto di sicurezza
- 9 Corpo esterno

E Página 64

- 1 Fuente de alimentación enchufable con conector hueco
- 2 Hoja de cuchillo con borde serrado
- 3 Protector de dedos
- 4 Hoja de cuchillo lisa
- 5 Fundas protectoras
- 6 Botón CON/DES
- 7 Teclas de desbloqueo
- 8 Tecla de seguridad
- 9 Carcasa



PL Strony 75

- 1 Zasilacz wtykowy z wtyczką cylindryczną
- 2 Ząbkowane ostrze noża
- 3 Ochrona palców
- 4 Gładkie ostrze noża
- 5 Osłony ochronne
- 6 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 7 Przycisk zwalniający
- 8 Przycisk bezpieczeństwa
- 9 Obudowa

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Messers (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter. Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei z. B. technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler. Wichtiger Hinweis: Abbildungen und Zeichnungen dienen als Referenz und können vom Produkt abweichen.

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung:	9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh	
Ladezeit:	ca. 2,5 Stunden	
Gehäuse:	Kunststoff	
Ladekabel:	ca. 200 cm	
Abmessungen:	ca. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (B/T/H inkl. Messer)	
Gewicht:	ca. 0,6 kg inkl. Messerklingen	
Schutzklasse:	Steckernetzteil II, Gerät III	
Kurzzeitbetrieb:	ca. 45 Minuten, je nach Schneidgut	
Ausstattung:	2 austauschbare Messerklingen (1 x Wellenschliff, 1 x glatte Klinge), kabelloser Betrieb, Sicherheitstaste Fingerschutz	
Zubehör:	Wellenschliffmesser, glattes Messer, Aufbewahrungsbox, Schutzhüllen für die Messer, Ladekabel mit Steckernetzteil, Bedienungsanleitung	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Steckernetzteil außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Steckernetzteil nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
5. Die Klingen der beiden Messer sind sehr scharf. Bewahren Sie die Messer sowie das Messergehäuse immer unzugänglich für Kinder auf. Das Gerät kann aufgeladen auch ohne Verbindung zum Stromnetz in Betrieb genommen werden und stellt so eine Gefahr dar.
6. Lassen Sie das betriebsbereite Messer niemals unbeaufsichtigt herumliegen, um Verletzungsfahren zu vermeiden. Wir raten dazu, das jeweilige Messer grundsätzlich nach dem Nutzen sofort zu entnehmen und sicher zu verstauen.
7. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,

- zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät, das Ladekabel oder das Steckernetzteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät und das Ladekabel mit Steckernetzteil dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. das Ladekabel niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät oder das Ladekabel mit Steckernetzteil dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
13. Achten Sie darauf, dass das Ladekabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
14. Das Ladekabel muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
15. Wickeln Sie das Ladekabel nie um das Gerät oder das Steckernetzteil, um Schäden am Ladekabel zu vermeiden.
16. Ziehen Sie das Ladekabel immer nur am Steckernetzteil aus der Steckdose, nie am Kabel.
17. Tragen Sie das Gerät bzw. das Steckernetzteil nicht am Ladekabel.
18. Das Ladekabel bitte nicht über das Messer oder andere scharfe Kanten führen.
19. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und ggf. das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn das Steckernetzteil eingesteckt ist.
20. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes oder des Steckernetzteil. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

- Copyright UNOLD AG | www.unold.de
21. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, das Steckernetzteil, und das Ladekabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Ladekabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Hinweise zum sicheren Gebrauch des Gerätes

22. Benutzen Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Schneidunterlage.
23. Nicht auf Metallunterlagen oder Flächen aus Emaille oder anderen empfindlichen Materialien schneiden.
24. Beim Schneiden von heißen Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr! Arbeiten Sie hier besonders vorsichtig.
25. Um Schnittverletzungen zu vermeiden, muss beim Abstellen des Gerätes die Schneide des Messers nach unten zeigen.
26. Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich Kleidung, Haare oder andere Gegenstände nicht im Messer verfangen – Verletzungsgefahr.
27. Achtung, nach dem Ausschalten läuft das Messer noch einige Sekunden weiter. Warten Sie, bis das Messer zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie es reinigen, entnehmen und abstellen.
28. Nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herden, Gasflammen usw. betreiben.
29. Nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen nutzen.
30. Das Messer ist sehr scharf! Vorsicht bei der Reinigung!
31. Das Gerät ist nur zum Schneiden von dafür geeigneten Lebensmitteln bestimmt und darf nicht zweckentfremdet werden. Geeignete Lebensmittel dürfen keine Knochen oder andere harten Bestandteile enthalten.
32. Ziehen Sie nach Gebrauch des Messers und vor dem Reinigen das Steckernetzteil aus der Steckdose.

- 33. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie deshalb Reparaturen nur durch unseren zentralen Kundendienst durchführen.
- 34. Das Gerät ist ein Haushaltsgerät zur Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen und nicht zum gewerblichen Einsatz geeignet.
- 35. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.



Achtung: Die Messerklinge ist sehr scharf – Verletzungsgefahr! Die Messerklinge kann bei unsachgemäßer Benutzung Körperteile abtrennen, insbesondere Finger sind gefährdet. Halten Sie die Messerklinge nur am Fingerschutz fest! Lassen Sie das betriebsbereite Gerät niemals unbeaufsichtigt. Wenn möglich, das jeweilige Messer grundsätzlich nach dem Gebrauch sofort entnehmen und sicher verstauen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild!). Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- 2. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder defekt sind, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Händler oder unserem Kundendienst auf.
- 3. Reinigen Sie alle Teile vorsichtig wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 4. Laden Sie das Gerät auf wie im Kapitel „Aufladen“ beschrieben.

1. Laden Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch vollständig auf, da es nur teilweise geladen ausgeliefert wird.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
3. Entfernen Sie vor dem Aufladen die Messerklinge.
4. Stecken Sie das Steckernetzteil des Ladekabels in eine geeignete Steckdose.
5. Verbinden Sie den Hohlstecker des Ladekabels mit der Buchse am Messergehäuse.
6. Der Ladevorgang beginnt, die Kontrollleuchte am Ladegerät leuchtet rot. Nach ca. 2,5 Stunden ist das Aufladen beendet, die Kontrollleuchte leuchtet grün auf.
7. Je nach Schneidgut können Sie das aufgeladene Messer ca. 45 Minuten nutzen, bevor es erneut aufgeladen werden muss.
8. Die maximale Kapazität des Akkus wird erst nach mehreren Ladevorgängen erreicht.
9. Sie können das Messer auch direkt mit Zuleitung und Steckernetzteil betreiben, falls der Akku einmal vollständig leer ist.
10. Tipp: Laden Sie das Gerät vollständig auf, bevor Sie es zur Aufbewahrung weglegen. So ist das Messer immer sofort einsatzbereit, wenn es benötigt wird.



1. Das elektrische Messer ist ideal zum Schneiden von Torten, Kuchen, Brot, Käse, Wurst und Fleisch. Das Gerät ist jedoch nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt, sondern nur für haushaltsübliche Zwecke.
2. Schneiden Sie bitte nicht auf Metallunterlagen, Emaille-Flächen, Glas, Porzellan oder Keramikbrettern, um Schäden am Messer zu vermeiden. Ideal geeignet sind Holz- oder Kunststoffbretter. Schneiden Sie niemals direkt auf einer Arbeitsfläche, da die Klingen die Fläche beschädigen können.
3. Schneiden Sie niemals Knochen oder andere harte Gegenstände wie z. B. Steine in Obst durch, da sonst die Schärfe der Klingen beeinträchtigt werden kann.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SCHNEIDGUT**Brot/Kuchen und Torten, festes Gemüse - Wellenschliff-Messerklinge**

1. Führen Sie das Messer ohne Druck durch das Lebensmittel.
2. Wenn Sie Torten schneiden, achten Sie darauf, dass das Messer schon eingeschaltet ist, bevor es die Torte berührt. Leicht angehaute Torten lassen sich leichter schneiden als sehr weiche Torten.

Fleisch - glatte Messerklinge

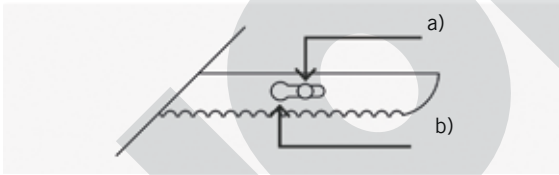
3. Selbst butterzart gegartes Fleisch kann mit diesem Messer in Scheiben geschnitten werden. Lassen Sie das gegarte Fleisch ca. 10 Minuten ruhen, bevor Sie es zerschneiden. Dadurch setzt sich der Fleischsaft ab, und sie können leichter schneiden. Achten Sie darauf, quer zur Faser zu schneiden. Verwenden Sie bei Bedarf eine Fleischgabel, um das Fleischstück während des Schneidens zu stabilisieren.
4. Um größere Scheiben zu erhalten, schneiden Sie das Fleisch leicht schräg auf.
5. Schneiden Sie bitte keine Knochen oder Spieße durch, um Schäden am Messer zu vermeiden. Haben Sie das Fleisch mit Küchengarn umwickelt, kann dieses mit dem Messer durchgeschnitten werden.

1. Zuerst müssen beide Teile der Messerklingen miteinander verbunden werden. Dieser Vorgang ist bei beiden mitgelieferten Messern gleich.



Achtung: Fassen Sie die beiden Messerklingen nur am Fingerschutz an, um Verletzungen durch die scharfen Klingen zu vermeiden.

2. Halten Sie beide Klingen leicht voreinander und führen Sie den Metallstift (a) der einen Klinge in den Schlitz (b) der zweiten Klinge, bis beide Teile fest verbunden sind.
3. Schieben Sie die Schutzhülle über die Messerklinge.
4. Um die Messerklingen wieder voneinander zu trennen, um z. B. Reinigungsarbeiten durchzuführen, verschieben Sie beide Klingen etwas, bis sich der Metallstift der einen Klinge aus dem Schlitz der anderen Klinge lösen lässt.



a) Metallstift

b) Schlitz



Achtung: Die Messerklinge ist sehr scharf – Verletzungsgefahr! Die Messerklinge kann bei unsachgemäßer Benutzung Körperteile abtrennen, insbesondere Finger sind gefährdet. Halten Sie die Messerklinge nur am Fingerschutz fest!



Achtung: Fassen Sie die beiden Messerklingen nur am Fingerschutz an, um Verletzungen durch die scharfen Klingen zu vermeiden.

1. Messerklingen immer nur bei ausgeschaltetem, zum Stillstand gekommenem Gerät einsetzen oder entnehmen.
2. Drücken Sie die beiden Verriegelungsknöpfe seitlich am Gehäuse nach innen (1).
3. Halten Sie Messerklinge am Fingerschutz fest, schieben Sie die Messerklinge in das Gehäuse (2) und lassen Sie die Messerklinge einrasten.
4. Um die Messerklinge zu entnehmen, drücken Sie erneut die beiden Verriegelungsknöpfe seitlich am Gehäuse nach innen.
5. Ziehen Sie die Klinge vorsichtig aus dem Gehäuse.



Achtung: Die Messerklinge ist sehr scharf – Verletzungsgefahr! Die Messerklinge kann bei unsachgemäßer Benutzung Körperteile abtrennen, insbesondere Finger sind gefährdet. Halten Sie die Messerklinge nur am Fingerschutz fest!

1. Stellen Sie sicher, dass die gewünschte Messerklinge richtig am Gerät angebracht ist, und entfernen Sie die Schutzhülle.
2. Drücken Sie nun die Sicherheitstaste und danach den EIN/AUS-Taster. Halten Sie beide Tasten gedrückt. Sobald Sie eine der beiden Tasten loslassen, schaltet das Gerät ab.
3. Führen Sie die Messerklingen mit leichtem Druck durch das Schneidgut.
4. Wenn Sie das Gerät wegstellen, achten Sie darauf, dass die Schneidseite der Messerklingen nach unten, nicht nach oben, zeigt. Bei Nichtgebrauch die Messerklinge bitte sofort entnehmen und sicher verstauen.
5. Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie beide Tasten los.



Achtung: Die Messerklinge ist sehr scharf – Verletzungsgefahr! Die Messerklinge kann bei unsachgemäßer Benutzung Körperteile abtrennen, insbesondere Finger sind gefährdet. Halten Sie die Messerklinge nur am Fingerschutz fest!

Lassen Sie das betriebsbereite Gerät niemals unbeaufsichtigt. Wenn möglich, das jeweilige Messer grundsätzlich nach dem Nutzen sofort entnehmen und sicher verstauen.





Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer sicherstellen, dass das Gerät nicht mit dem Steckernetzteil am Stromnetz angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen. Gehen Sie sorgsam vor, um Verletzungen an der scharfen Messerklinge zu vermeiden!

1. Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch, damit eventuelle Rückstände nicht eintrocknen.
2. Entnehmen Sie die Messerklinge, indem Sie die beiden Verriegelungsknöpfe am Gehäuse nach innen drücken. Ziehen Sie die Messerklinge am Fingerschutz vorsichtig heraus.
3. Die Messerklingen können in warmem Wasser mit etwas zugesetztem Spülmittel gereinigt werden. Lassen Sie die Messerklingen jedoch niemals unbeaufsichtigt im Spülwasser liegen, um Verletzungen zu vermeiden.
4. Trocknen Sie die Messerklingen anschließend vollständig mit einem weichen Tuch ab.
5. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. **Das Gehäuse darf niemals in Wasser getaucht werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.**
6. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
7. **Die Klingen sind wartungsfrei, das bedeutet, sie müssen nicht nachgeschärft werden. Ebenso müssen die Verbindungen am Gerät nicht mit Öl behandelt werden.**
8. Bewahren Sie das Messer an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Wir empfehlen, das Messer mit allen Zubehörteilen in der Aufbewahrungsbox aufzubewahren. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie es verstauen.
9. Tipp: Laden Sie das Gerät vollständig auf, bevor Sie es zur Aufbewahrung weglegen. So ist das Messer immer sofort einsatzbereit, wenn es benötigt wird.



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Eierkocher 78815 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 sowie der EU-Verordnung 1935/2004 3 § 1 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

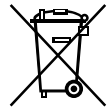
Hockenheim, 5.11.2020

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the instruction manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all functions of your new knife (hereinafter also “device”). Please make sure that all persons who use or clean the appliance have read the instructions and adhere to them. When handing over the appliance to a new owner, always include the instruction manual. If you have any questions that are not completely answered in the user’s manual, or if technical problems arise, please contact our customer service department or your retailer.

Important: Figures and drawings are provided for reference purposes and can differ from the actual product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power supply:	9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh
Charge time:	approx. 2,5 h
Housing:	Plastic
Charging cable:	approx. 200 cm
Dimensions:	approx. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (W/D/H including blade)
Weight:	approx. 0.6 kg including knife blades
Protection class:	AC adapter II, device III
Short-time operation:	approx. 45 minutes, depending on food being cut
Features:	2 replaceable knife blades (1 serrated, 1 smooth blade), cordless operation, safety button, finger guard
Accessories:	Serrated blade, smooth blade, storage box, protective sheaths for the blades, charge cable with AC adapter, user’s manual

Features, technology, colours and design subject to change without notice; errors excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Persons in household

1. This appliance can be used by children aged 8 years or more and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and the AC adapter out of the reach of children under the age of 8. Connect the AC adapter to a power source with the voltage specified on the type plate.
5. The knife blades are very sharp. Always keep the blades and the knife housing out of the reach of children. When charged, the appliance can be operated without being connected to the power source and therefore is potentially dangerous.
6. To prevent the danger of injuries, never leave the knife unattended when it is ready for use. We recommend that you remove the blade immediately after use and stow it away safely.
7. The appliance is designed for use in the household and similar facilities, e.g.
 - tea kitchens in offices, shops, and other workplaces,
 - farms,
 - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
 - holiday homes, etc.

Electric safety

8. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.

9. Never immerse the appliance, the charging cable or the AC adapter in water or other liquids.
10. Do not clean the appliance, the charging cable and AC adapter in a dishwasher.
11. Never touch the appliance or the charging cable with wet hands.
12. Do not operate the appliance, the charging cable or AC adapter in the vicinity of open flames.
13. Do not allow the charging cable to hang from the worktop, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
14. Route the charging cable safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
15. To prevent damage to the charging cable, never wrap the cable around the appliance or the AC adapter.
16. To unplug the AC adapter from the electrical outlet, always pull on the plug and never on the cable.
17. Do not use the charging cable to carry the appliance or the AC adapter.
18. Do not lay the charging cable over the blade or other sharp edges.
19. After use and before cleaning, switch off the appliance and disconnect the AC adapter from the electrical outlet. Never leave the appliance unattended when the AC adapter is plugged in.
20. Never attempt to open the housing of the appliance or the AC adapter. This can result in a risk of electric shock.
21. Inspect the appliance, the AC adapter and the charging cable regularly for wear or damage. If the charging cable or other parts of the appliance are damaged, return the appliance for inspection and repair to our customer service department. Improper repair can result in serious hazards to the user and shall void all warranty.

Information on safe use of the appliance

- 22. Use the appliance on a stable and level cutting surface.
- 23. Do not cut on metal or enamel surfaces or other sensitive materials.
- 24. When cutting hot foods there is a danger of being burned! Exercise special caution in this case.
- 25. To prevent injuries from cuts, the cutting edge of the knife blade must always point downward when the knife is not in use.
- 26. Take special care that clothing, hair or other objects do not get caught in the knife – danger of injury.
- 27. Caution: after it is switched off, the knife will continue to operate for a few seconds. Wait until the blade has stopped moving before cleaning or removing the blade or setting down the knife.
- 28. Do not operate the knife in the vicinity of heat sources such as cookers, gas flames, etc.
- 29. Do not use the knife in the vicinity of flammable liquids or gases.
- 30. The knife is very sharp! Exercise care when cleaning it!
- 31. Use the appliance only for cutting suitable foods, and not for any other purpose. Suitable foods contain no bones or other hard components.
- 32. After using the knife and before cleaning, unplug the AC adapter from the electrical outlet.
- 33. Unauthorised repairs can result in severe dangers for the user. Always have the appliance repaired by our central customer service department.
- 34. The appliance is a household appliance for processing normal household quantities and is not suitable for commercial use.
- 35. To prevent damage, do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Caution: The knife blade is very sharp – danger of injury! Misuse of the knife blade can sever extremities – the fingers are especially at risk. Hold the knife blade only by the finger guard!

Never leave the appliance unattended when it is ready for use. We recommend that you always remove the blade immediately after use and stow it away safely.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate!). Keep packaging materials out of the reach of children – danger of suffocation!
2. Check to ensure that all parts are present. If parts are missing or defective, contact your retailer or our customer service department.
3. Clean all parts thoroughly as described in the section “Cleaning and care”.
4. Charge the appliance as described in the section “Charging”.

CHARGING

1. Before first use, fully charge the appliance, as it is only partially charged at the time of delivery.
2. Make sure that the appliance is switched off.
3. Remove the knife blade before charging.
4. Plug the AC adapter of the charging cable into a suitable electrical outlet.
5. Connect the coaxial connector of the charging cable to the socket on the knife housing.

6. The appliance begins charging, the indicator lamp on the charger lights up red. After about 2,5 hours charging is finished, and the indicator lamp lights up green.
7. Depending on the food to be cut, you can use the fully charged knife for about 45 minutes before it has to be charged again.
8. The maximum battery capacity is reached only after several charging cycles.
9. If the battery is completely empty, you can also use the knife with the power cord and AC adapter.
10. Tip: Charge the appliance completely before stowing it away. This way, the knife will always be ready for use when it is needed.



TIPS FOR GOOD CUTTING RESULTS

1. The electric knife is ideal for cutting cakes, pies, bread, cheese, meat and cold cuts. However, the appliance is not intended for commercial use; it is suitable only for household use.
2. To prevent damage to the blade, do not cut on metal or enamel surfaces, glass, porcelain or ceramic cutting boards. Wooden or plastic cutting boards are ideal. Never cut directly on a worktop, as the blades can damage the surface.
3. Never cut bones or other hard objects such as pits in fruit, since this can negatively affect the sharpness of the blades.

Bread/pies and layer cakes - serrated blade

1. Let the knife glide through the food, without applying pressure.
2. When cutting layer cakes, make sure that the knife is already switched on before it touches the cake. Slightly defrosted cakes are easier to cut than very soft cakes.

Meat - smooth blade

3. Even a very tender roast can easily be sliced using this knife. Let the cooked meat set about 10 minutes before carving. This allows some of the juices from the meat to drain off, making it easier to cut. Always slice crosswise to the meat fibres. It may be helpful to use a meat fork to hold the roast steady while carving.
4. To get bigger slices, cut the meat at a slight diagonal.
5. To prevent damage to the knife, do not cut through bones or skewers. If cooking string has been wrapped around the meat, it can be cut with the knife.

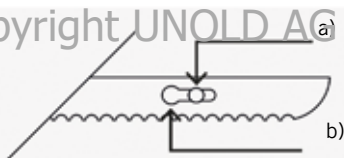
ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF KNIFE BLADES

1. First, both parts of the knife blades have to be connected to each other. This step is the same for both blades included with the knife.



Caution: Hold the two knife blades only by the finger guard, to prevent injuries from the sharp blades.

2. Hold the two blades one in front of the other and insert the metal pin (a) of the one blade into the slot (b) of the other blade until the two parts are firmly connected.
3. Push the protective sheath over the knife blade.
4. To separate the knife blades, e.g. for cleaning, offset the two blades somewhat until the metal pin of the one blade can be removed from the slot of the other blade.



a) Metal pin

b) Slot



Caution: The knife blade is very sharp – danger of injury! Misuse of the knife blade can sever extremities – the fingers are especially at risk. Hold the knife blade only by the finger guard!

INSERTING AND REMOVING THE KNIFE BLADE



Caution: Hold the two knife blades only by the finger guard, to prevent injuries from the sharp blades.

1. Insert or remove knife blades only when the appliance is switched off and no longer moving.
2. Push in the two locking buttons on the side of the housing (1).
3. Hold the knife blade by the finger guard, push the knife blade into the housing (2) and allow the knife blade to lock into place.



4. To remove the knife blade, push in the two locking buttons on the side of the housing again.
5. Carefully pull the blade out of the housing.



Caution: The knife blade is very sharp – danger of injury! Misuse of the knife blade can sever extremities – the fingers are especially at risk. Hold the knife blade only by the finger guard!

OPERATION

1. Make sure that the desired knife blade is correctly mounted on the appliance and remove the protective sheath.
2. Now push the safety button and then the ON/OFF button. Keep both buttons pressed. As soon as you release one of the buttons, the appliance will switch off.
3. Let the knife blades glide through the food, with slight pressure.
4. When you set down the appliance, make sure that the cutting edge of the knife blades is pointing down and not up. When not in use, remove the knife blade immediately and stow it away safely.
5. Release both buttons to switch off the appliance. .



Caution: The knife blade is very sharp – danger of injury! Misuse of the knife blade can sever extremities – the fingers are especially at risk. Hold the knife blade only by the finger guard!

Never leave the appliance unattended when it is ready for use. We recommend that you always remove the blade immediately after use and stow it away safely.



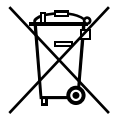
After use and before cleaning, always make sure that the appliance is not connected to the power supply via the AC adapter. Switch off the appliance before cleaning it. Exercise caution to prevent injuries from the sharp knife blade!

1. Clean the knife immediately after each use, to prevent any food residue from drying on the knife.
2. Remove the knife blade by pushing in the two locking buttons on the housing. Carefully pull out the knife blade by the finger guard.
3. Knife blades can be cleaned in warm water with a little washing-up liquid added. To prevent injuries, never leave the knife blades unattended in the washing-up water.
4. Then dry the knife blades thoroughly with a soft cloth.
5. Wipe off the housing with a moist cloth. **To prevent damage to the appliance, never immerse the housing in water.**
6. Do not use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants, since they can cause damage to the appliance.
7. **The blades require no maintenance, which means they do not have to be sharpened. Nor do the connections on the appliance need to be treated with oil.**
8. Store the knife in a dry, dust-free place. We recommend that you store the knife with all accessories in the storage box. Allow all parts to dry thoroughly before stowing.
9. Tip: Charge the appliance completely before stowing it away. This way, the knife will always be ready for use when it is needed.

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

AVANT-PROPOS



Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouveau couteau (ci-après également désigné „Appareil“).

Veillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie la machine ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à une autre personne sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez par exemple des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

Remarque importante : Les illustrations et les schémas servent de référence et peuvent présenter des différences avec votre produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique :	9 V DC, 1.000 mA, Li-Ion 2.000 mAh	
Temps de charge :	env. 2,5 heures	
Boîtier :	Plastique	
Câble de charge :	env. 200 cm	
Dimensions :	env. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (l/p/h couteau compris)	
Poids :	env. 0,6 kg lames de couteau comprises	
Classe de protection :	Bloc d'alimentation secteur II, Boîtier III	
Utilisation brève :	env. 45 min, selon l'aliment à couper	
Équipement :	2 lames de couteau remplaçables (1 x lame dentelée, 1 x lame lisse), utilisation sans câble, touche de sécurité protège-doigts	
Accessoires :	Couteau à lame dentelée, couteau lisse, boîte de rangement, housses de protection pour les couteaux, câble de charge avec bloc d'alimentation secteur, notice d'utilisation	

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**Personnes dans le foyer**

1. Cette machine peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le bloc d'alimentation secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Brancher le bloc d'alimentation secteur uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
5. Les lames des deux couteaux sont très coupantes. Conservez les couteaux ainsi que le boîtier des couteaux toujours hors de portée des enfants. Lorsqu'il est chargé, l'appareil peut également être mis en service sans être branché sur le secteur et représente donc un danger.
6. Ne laissez jamais le couteau prêt à fonctionner traîner sans surveillance pour éviter tout risque de blessure. Nous vous conseillons de retirer, d'une manière générale, le couteau utilisé aussitôt après utilisation et de le ranger en toute sécurité.
7. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,

- dans des exploitations agricoles,
- pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
- dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
9. Ne plongez jamais l'appareil, le câble de charge ou le bloc d'alimentation secteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
10. L'appareil et le câble de charge avec bloc d'alimentation secteur ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.
11. Ne jamais manipuler l'appareil ou le câble de charge avec les mains humides.
12. L'appareil ou le câble de charge avec bloc d'alimentation secteur ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
13. Veiller à ce que le câble de charge ne pende pas sur le rebord du plan de travail, car il y aurait risque d'accident si un jeune enfant tire sur le câble par exemple.
14. Le câble de charge doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
15. N'enroulez jamais le câble de charge autour de l'appareil ou du bloc d'alimentation secteur pour éviter d'abîmer le câble.
16. Débranchez toujours le câble de charge du bloc d'alimentation secteur uniquement au niveau de la prise mâle, ne jamais tirer sur le câble.
17. Ne portez pas l'appareil ou le bloc d'alimentation secteur par le câble de charge.
18. Veillez à ne pas faire passer le câble de charge au-dessus du couteau ou d'autres bords coupants.
19. Après utilisation et avant le nettoyage, éteindre l'appareil et, le cas échéant, débrancher le bloc d'alimentation secteur de la prise de courant. Ne

jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque le bloc d'alimentation secteur est branché.

20. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil ni le bloc d'alimentation secteur. Il existe un risque d'électrocution.
21. Vérifiez régulièrement que l'appareil, le bloc d'alimentation secteur et le câble de charge ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de mise en charge ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

Remarques sur le fonctionnement sécurisé de l'appareil

22. Utilisez l'appareil sur un support de coupe stable et plane.
23. Ne pas couper sur des surfaces métalliques ou des surfaces en émail ou autres matériaux fragiles.
24. Risque de brûlure lorsque vous coupez des aliments très chauds ! Soyez particulièrement prudent dans votre travail.
25. Afin d'éviter les coupures, lorsque vous rangez l'appareil, le tranchant du couteau doit pointer vers le bas.
26. Veillez impérativement à ce que les vêtements, cheveux ou autres objets ne se prennent pas dans le couteau - risque de blessure.
27. Attention, après avoir éteint le couteau, il continue à tourner pendant quelques secondes. Attendez que le couteau soit immobilisé avant de le nettoyer, de le retirer et de le ranger.
28. Ne pas utiliser à proximité de sources de chaleur telles qu'une cuisinière, une flamme de gaz, etc.
29. Ne pas utiliser à proximité de gaz ou de liquides inflammables.
30. Le couteau est très coupant ! Prudence lors du nettoyage !

31. L'appareil est destiné à couper des aliments pouvant être coupés et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Les aliments pouvant être coupés sont les aliments qui ne comportent pas d'os ni d'autres composants durs.
32. Après utilisation du couteau et avant le nettoyage, débranchez le bloc d'alimentation secteur de la prise de courant.
33. Toute réparation non conforme peut entraîner d'importants dangers pour l'utilisateur. Par conséquent, ne confiez les réparations qu'à notre service clients central.
34. L'appareil est un appareil ménager destiné à traiter des quantités ménagères normales et ne convient pas pour un usage professionnel.
35. L'appareil ne doit pas être utilisé avec les accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.



Attention : La lame de couteau est très coupante - Risque de blessure ! Si elle n'est pas utilisée correctement, la lame de couteau peut provoquer des coupures corporelles et les doigts sont tout particulièrement en danger. Ne tenez la lame de couteau qu'au niveau du protège-doigts !

Ne laissez jamais l'appareil prêt à fonctionner sans surveillance. Si possible, d'une manière générale, retirer le couteau utilisé aussitôt après utilisation et le ranger en toute sécurité.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement !
2. Vérifiez que vous avez bien toutes les pièces. Si des pièces manquent ou sont défectueuses, contactez votre distributeur ou notre service après-vente.
3. Nettoyez toutes les pièces conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Chargez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en charge ».

METTRE EN CHARGE

1. Chargez complètement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois, car il n'est que partiellement chargé lors de la livraison.
2. Vérifiez que l'appareil est bien éteint.
3. Avant de mettre en charge, retirez la lame de couteau.
4. Branchez le bloc d'alimentation secteur du câble de charge sur une prise de courant adaptée.
5. Branchez le connecteur coaxial du câble de charge sur la prise femelle du boîtier de l'appareil.
6. Le processus de charge commence, le témoin lumineux est allumé en rouge sur le chargeur. Au bout de 2,5 h environ, la charge est terminée et le témoin lumineux s'allume en vert.
7. En fonction de l'aliment à couper, vous pouvez utiliser le couteau, une fois chargé, pendant 45 minutes avant de devoir le charger de nouveau.
8. La capacité maximale de la batterie n'est atteinte qu'après plusieurs procédures de charge.
9. Vous pouvez également faire fonctionner le couteau directement avec la ligne d'alimentation et le bloc d'alimentation secteur si la batterie est complètement vide.
10. Astuce : Chargez l'appareil complètement avant de le ranger. Ainsi, le couteau est toujours prêt à fonctionner lorsque vous en avez besoin.



CONSIGNES POUR COUPER CORRECTEMENT

1. Le couteau électrique est idéal pour couper des tartes, des gâteaux, du pain, du fromage, des saucisses et de la viande. L'appareil n'est toutefois pas destiné à un usage professionnel ; il est uniquement destiné à un usage ménager.
2. Ne coupez pas sur des supports métalliques, des surfaces en émail, en verre, en porcelaine ou en céramique pour éviter d'abîmer le couteau. L'idéal est de couper sur des planches en bois ou en plastique. Ne coupez jamais sur une surface de travail car les lames peuvent abîmer la surface.
3. Ne coupez jamais d'os ni d'autres objets durs, tels que les noyaux dans les fruits, car les lames peuvent s'émousser.

CONSIGNES IMPORTANTES SUR LES ALIMENTS À COUPER

Pain/gâteau et tartes - lame lisse

1. Enfoncez le couteau sans exercer de pression au travers de l'aliment.
2. Si vous coupez un gâteau, veillez à ce que le couteau soit déjà allumé avant qu'il touche le gâteau. Les gâteaux légèrement décongelés sont plus faciles à couper que les gâteaux très mous.

Viande - lame dentelée

3. Même la viande qui est cuite et tendre peut être coupée en tranches avec ce couteau. Laisser la viande cuite reposer pendant environ 10 minutes avant de le couper. Cela permettra au jus de viande de s'écouler et de couper la viande plus facilement. Veillez à couper en travers des fibres. Si nécessaire, utilisez une fourchette à viande pour tenir le morceau de viande pendant que vous le coupez.
4. Pour obtenir des tranches plus épaisses, coupez la viande légèrement en biais.
5. Veillez à ne pas couper d'os ou un bâton de brochette pour éviter d'abîmer le couteau. Si vous avez enveloppé la viande avec de la ficelle de cuisine, vous pouvez la couper avec le couteau.

MONTER ET DÉMONTER LES LAMES DU COUTEAU

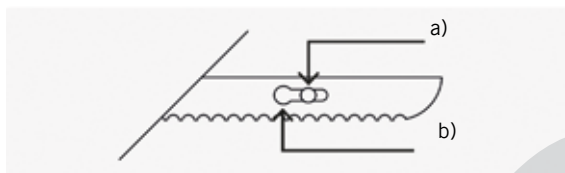
1. Vous devez d'abord assembler les deux parties des lames de couteau. Cette opération est la même pour les deux couteaux fournis.



Attention : Ne prenez les deux lames de couteau que par le protège-doigts pour éviter de vous blesser avec les lames tranchantes.

2. Tenez les deux lames légèrement l'une en face de l'autre et insérez la broche métallique (a) d'une lame dans la fente (b) de la deuxième lame jusqu'à ce que les deux parties soient fermement assemblées.

3. Insérez la housse de protection sur la lame de couteau.
4. Pour déboîter les lames de couteau, par exemple pour procéder au nettoyage, déplacez légèrement les deux lames jusqu'à ce que la broche métallique d'une lame puisse être libérée de la fente de l'autre lame.



- a) Broche métallique
b) Fente



Attention : La lame de couteau est très coupante - Risque de blessure ! Si elle n'est pas utilisée correctement, la lame de couteau peut provoquer des coupures corporelles et les doigts sont tout particulièrement en danger. Ne tenez la lame de couteau qu'au niveau du protège-doigts !

UTILISER ET RETIRER LA LAME DE COUTEAU



Attention : Ne prenez les deux lames de couteau que par le protège-doigts pour éviter de vous blesser avec les lames tranchantes.

1. Insérer ou retirer les lames de couteau uniquement si l'appareil est éteint et totalement immobilisé.
2. Appuyez sur les deux boutons de verrouillage sur le côté du boîtier vers l'intérieur (1).
3. Tenez la lame de couteau par le protège-doigts, insérez la lame de couteau dans le boîtier (2) et laissez la lame de couteau s'enclencher.
4. Pour retirer la lame du couteau, appuyez à nouveau sur les deux boutons de verrouillage sur le côté du boîtier vers l'intérieur.



5. Retirer la lame délicatement du boîtier.



Attention : La lame de couteau est très coupante - Risque de blessure ! Si elle n'est pas utilisée correctement, la lame de couteau peut provoquer des coupures corporelles et les doigts sont tout particulièrement en danger. Ne tenez la lame de couteau qu'au niveau du protège-doigts !

UTILISATION

1. Assurez-vous que le couteau que vous souhaitez utiliser est correctement fixé sur l'appareil et retirez la housse de protection.
2. Appuyez ensuite sur la touche de sécurité, puis sur le bouton ON/OFF. Maintenez les deux touches enfoncées. Dès que vous relâchez l'une des deux touches, l'appareil s'éteint.
3. Guidez les lames de couteau en appuyant légèrement au travers de l'aliment à couper.
4. Lorsque vous rangez l'appareil, veillez à ce que le côté coupant des lames de couteau soit orienté vers le bas et non vers le haut. Lorsque vous ne l'utilisez pas, retirez immédiatement la lame du couteau et rangez-la en toute sécurité.
5. Relâchez les deux touches pour arrêter l'appareil.



Attention : La lame de couteau est très coupante - Risque de blessure ! Si elle n'est pas utilisée correctement, la lame de couteau peut provoquer des coupures corporelles et les doigts sont tout particulièrement en danger. Ne tenez la lame de couteau qu'au niveau du protège-doigts !

Ne laissez jamais l'appareil prêt à fonctionner sans surveillance. Si possible, d'une manière générale, retirer le couteau utilisé aussitôt après utilisation et le ranger en toute sécurité.



Après utilisation et avant le nettoyage, vérifiez toujours que l'appareil n'est pas branché avec le bloc d'alimentation sur le secteur. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

Procédez avec précaution pour éviter de vous blesser la lame de couteau tranchante !

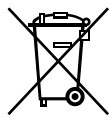
1. Nettoyez le couteau après chaque utilisation sans attendre pour ne pas que les éventuels résidus se dessèchent.
2. Retirez la lame de couteau en appuyant sur les deux boutons de verrouillage du boîtier vers l'intérieur. Retirez délicatement la lame de couteau au niveau du protège-doigts.
3. Les lames de couteau peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec un peu de produit à vaisselle. Mais ne laissez jamais les lames de couteau dans l'eau de lavage sans surveillance pour éviter les blessures.
4. Séchez ensuite complètement les lames de couteau avec un chiffon doux.
5. Essuyez le boîtier avec un torchon humide. **Le boîtier ne doit jamais être plongé dans l'eau pour éviter d'abîmer l'appareil.**
6. N'utilisez pas d'abrasif puissant, ni de laine de verre, ni d'objets métalliques, ni de détergent chaud, ni de désinfectant car ils risqueraient de détériorer l'appareil.
7. **Les lames ne nécessitent aucun entretien, ce qui signifie qu'elles n'ont pas besoin d'être affûtées. De même, les assemblages de l'appareil ne doivent pas être enduits d'huile.**
8. Conservez le couteau dans un endroit sec et à l'abri de la poussière. Nous vous recommandons de ranger le couteau avec tous ses accessoires dans la boîte de rangement. Laissez bien sécher toutes les pièces avant de les ranger.
9. Astuce : Chargez l'appareil complètement avant de le ranger. Ainsi, le couteau est toujours prêt à fonctionner lorsque vous en avez besoin.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe mes (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of, of bij bijv. technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

Belangrijke aanwijzing: Afbeeldingen en tekeningen dienen ter referentie en kunnen afwijken van het product.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanningsvoorziening: 9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh

Laadduur: ca. 2,5 h

Behuizing: kunststof

Laadkabel: ca. 200 cm

Afmetingen: ca. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (bx dx h incl. mes)

Gewicht: ca. 0,6 kg incl. mesbladen

Beveiligingsklasse: Voedingsstekker II, Apparaat III

Kortstondig gebruik: 45 minuten, afhankelijk van het te snijden materiaal

Uitvoering: 2 vervangbare mesbladen (1 x golvend mesblad, 1 x glad mesblad), draadloos gebruik, veiligheidsknop vingerbescherming

Toebehoren: golvend mesblad, glad mesblad, opbergbox, beschermhoezen voor de messen, laadkabel met voedingsstekker, bedieningshandleiding



Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

Personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de voedingsaansluiting buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op. Sluit de voedingsstekker uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
5. De snijvlakken van de beide messen zijn heel scherp. Bewaar de messen alsmede de behuizing van de messen altijd op een voor kinderen ontoegankelijke plaats. Het apparaat kan opgeladen ook zonder verbinding met het stroomnet worden gebruikt en vormt zo geen gevaar.
6. Laat het gebruiksklare mes nooit zonder toezicht rondslingeren om kans op verwonding te voorkomen. Wij adviseren bovendien om het betreffende mes altijd na gebruik direct uit te nemen en veilig op te bergen.
7. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Elektrische veiligheid

8. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
9. Dompel het apparaat, de laadkabel of de voedingsstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
10. Het apparaat en de laadkabel met voedingsstekker mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
11. Raak het apparaat resp. de laadkabel nooit aan met natte handen.
12. Het apparaat en de laadkabel mogen niet in de buurt van open vuur worden gebruikt.
13. Let erop dat de laadkabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
14. De laadkabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
15. Wikkel de laadkabel nooit om het apparaat of de voedingsstekker om schade aan de laadkabel te voorkomen.
16. Trek de laadkabel altijd uitsluitend aan de voedingsstekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel zelf.
17. Draag het apparaat resp. de voedingsstekker niet aan de laadkabel.
18. Geleid de laadkabel niet over het mes of andere scherpe randen.
19. Schakel na gebruik alsmede vóór het reinigen het apparaat uit en trek evt. de voedingsstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
20. Open nooit de behuizing van het apparaat of van de voedingsstekker. Er bestaat dan kans op een elektrische schok.
21. Controleer het apparaat, de voedingsstekker en de laadkabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Stuur het apparaat bij beschadiging van de laadkabel of van andere onderdelen voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen

ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor een veilig gebruik van het apparaat

22. Gebruik het apparaat op een stevige en vlakke snijondergrond.
23. Snij niet op metalen ondergronden of oppervlakken van email of andere gevoelige materialen.
24. Bij het snijden van hete levensmiddelen bestaat kans op verbranding! Ga hierbij uiterst voorzichtig te werk.
25. Om snijletsel te voorkomen, moet bij het uitzetten van het apparaat het mesblad van het mes omlaag wijzen.
26. Let er goed op dat kleding, haren of andere voorwerpen niet in het mes blijven hangen i.v.m. kans op letsel.
27. Let op: na het uitschakelen loopt het mes nog een paar seconden door. Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het gaat reinigen, uitnemen en uitzet.
28. Gebruik het niet in de buurt van warmtebronnen, zoals kookplaten, gasvlammen enz.
29. Gebruik het niet in de buurt van brandbare vloeistoffen of gassen.
30. Het mes is heel scherp! Wees voorzichtig bij de reiniging!
31. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het snijden van hiervoor geschikte levensmiddelen en mag niet voor een ander doel worden gebruikt. Geschikte levensmiddelen mogen geen botten of andere harde bestanddelen bevatten.
32. Trek na het gebruik van het mes en vóór de reiniging de voedingsstekker uit het stopcontact.
33. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Laat daarom reparaties uitsluitend uitvoeren door onze centrale klantenservice.
34. Het apparaat is een huishoudelijk apparaat voor het verwerking van in een huishouden gebruikelijke hoeveelheden en niet voor industrieel gebruik.

35. Om schade te voorkomen, mag het apparaat niet met accessoires van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.



Attentie: Het mesblad is heel scherp – er bestaat kans op letsel! Het mesblad kan bij onjuist gebruik lichaamsdelen afsnijden, voornamelijk de vingers zijn hierbij in gevaar. Houd het mesblad uitsluitend vast aan de vingerbescherming!

Laat het gebruiksklare apparaat nooit zonder toezicht. Indien mogelijk het betreffende mes altijd na gebruik direct uitnemen en veilig opbergen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje!). Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen – gevaar voor verstikking!
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Als onderdelen ontbreken of defect zijn, neem dan contact op met de dealer of met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
4. Laad het apparaat op, zoals beschreven in het hoofdstuk „Opladen“.

OPLADEN

1. Laad het apparaat vóór het eerste gebruik volledig op, omdat het alleen deels opgeladen wordt geleverd.
2. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.
3. Verwijder vóór het opladen het mesblad.
4. Steek de voedingsstekker van de laadkabel in een geschikt stopcontact.
5. Verbind de holle stekker van de laadkabel met de bus op de behuizing van het mes.

6. Het opladen begint, het controlelampje op de oplader brandt rood. Na ca. 2,5 h is het opladen beëindigd, het controlelampje brandt groen.
7. Afhankelijk van de te snijden materiaal kunt u het opgeladen mes ca. 45 minuten gebruiken voordat het weer moet worden opgeladen.
8. De maximale capaciteit van de accu wordt pas na meerdere keren opladen bereikt.
9. U kunt het mes ook direct met voedingskabel en voedingsstekker gebruiken als de accu een keer helemaal leeg is.
10. Tip: Laad het apparaat volledig op voordat u het gaat opbergen. Zo is het mes altijd direct gebruiksklaar als het nodig is.



AANWIJZINGEN VOOR JUIST SNIJDEN

1. Het elektrische mes is ideaal voor het snijden van taarten, cake, brood, kaas, worst en vlees. Het apparaat is echter niet bestemd voor industrieel gebruik, maar uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden.
2. Snij niet op metalen ondergronden, email-oppervlakken van email, glas, porselein of keramische planken om schade aan het mes te voorkomen. Ideaal zijn houten of kunststof snijplanken. Snij nooit direct op een werkblad, omdat het mes het oppervlak kan beschadigen.
3. Snij nooit botten of andere harde voorwerpen, zoals bijv. pitten in fruit door, omdat anders het mes anders bot wordt.

AANWIJZINGEN VOOR HET TE SNIJDEN MATERIAAL

Brood/cake en taarten - golvend mesblad

1. Geleid het mes zonder druk door het levensmiddel.
2. Als u taarten snijdt, let er dan op dat het mes al is ingeschakeld voordat het de taart raakt. Iets ontdooide taarten kunnen makkelijker worden gesneden dan hele zachte taarten.

Vlees - glad mesblad

3. Zelfs uiterst mals gegaard vlees kan met dit mes in plakken worden gesneden. Laat het gegaarde vlees ca. 10 minuten rusten voordat u het gaat snijden. Hierdoor loopt het sap uit het vlees, en kunt u het makkelijker snijden. Let erop dat u dwars op de vezel snijdt. Gebruik indien nodig een vleesvork om het stuk vlees tijdens het snijden te stabiliseren.
4. Om grotere plakken te verkrijgen, snijdt u het vlees een beetje schuin af.
5. Snijd geen botten of spiezen door om schade aan het mes te voorkomen. Als u het vlees met keukengaren hebt omwikkelt, kan dit met het mes worden doorgesneden.

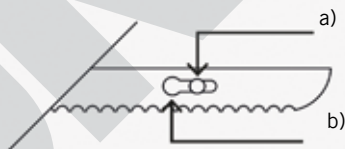
MESBLADEN MONTEREN EN DEMONTEREN

1. Eerst moeten beide delen van de mesbladen met elkaar worden verbonden. Deze procedure is bij beide meegeleverde messen hetzelfde.



Attentie: Pak de beide mesbladen uitsluitend vast aan de vingerbescherming om letsel oor de scherpe messen te voorkomen.

2. Houd de beide mesbladen iets voor elkaar en steek de metalen pen (a) van het ene mesblad in de sleuf (b) van het tweede mesblad tot beide delen stevig met elkaar zijn verbonden.
3. Schuif de beschermhoes over het mesblad.
4. Omdemesbladen weervan elkaar lostekoppelenom bijv. schoonmaakwerkzaamheden uit te voeren, verschuift u beide mesbladen ietsjes tot de metalen pen van het ene mesblad uit de sleuf van het andere mesblad kan worden losgemaakt.



a) Metalen pen

b) Sleuf



Attentie: Het mesblad is heel scherp – er bestaat kans op letsel! Het mesblad kan bij onjuist gebruik lichaamsdelen afsnijden, voornamelijk de vingers zijn hierbij in gevaar. Houd het mesblad uitsluitend vast aan de vingerbescherming!



Attentie: Pak de beide mesbladen uitsluitend vast aan de vingerbescherming om letsel oor de scherpe messen te voorkomen.

1. Mesbladen altijd uitsluitend bij uitgeschakelde, tot stilstand gekomen apparaat plaatsen of uitnemen.
2. Druk de beide vergrendelingsknoppen aan de zijkant van de behuizing naar binnen (1).
3. Houd het mesblad vast aan de vingerbescherming, schuif het mesblad in de behuizing (2) en laat het mesblad inklikken.
4. Om het mesblad uit te nemen, drukt u opnieuw de beide vergrendelingsknoppen aan de zijkant van de behuizing in.
5. Trek het mesblad voorzichtig uit de behuizing.



Attentie: Het mesblad is heel scherp – er bestaat kans op letsel! Het mesblad kan bij onjuist gebruik lichaamsdelen afsnijden, voornamelijk de vingers zijn hierbij in gevaar. Houd het mesblad uitsluitend vast aan de vingerbescherming!

BEDIENING

1. Zorg ervoor dat het gewenste mes juist op het apparaat is aangebracht, en verwijder de beschermhoes.
2. Druk nu op de veiligheidsknop en daarna op de AAN/UIT-knop. Houd de beide knoppen ingedrukt. Zodra u een van de beide knoppen loslaat, wordt het apparaat uitgeschakeld.

3. Geleid de mesbladen met lichte druk door het te snijden materiaal.
4. Als u het apparaat wegzet, let er dan op dat de snijkant van de mesbladen omlaag wijst en niet omhoog. Als u het apparaat niet gebruikt, neem dan de mesbladen direct uit en berg deze veilig op.
5. Om het apparaat uit te schakelen, laat u beide knoppen los.



Attentie: Het mesblad is heel scherp – er bestaat kans op letsel! Het mesblad kan bij onjuist gebruik lichaamsdelen afsnijden, voornamelijk de vingers zijn hierbij in gevaar. Houd het mesblad uitsluitend vast aan de vingerbescherming!

Laat het gebruiksklare apparaat nooit zonder toezicht. Indien mogelijk het betreffende mes altijd na gebruik direct uitnemen en veilig opbergen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Zorg er na het gebruik en vóór de reiniging altijd voor dat het apparaat niet met de voedingsstekker op het stroomnet is aangesloten. Schakel het apparaat uit voordat u het gaat reinigen.

Ga heel behoedzaam te werk om letsel aan het scherpe mes te voorkomen!

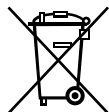
1. Reinig het mes direct na elk gebruik, zodat eventuele restanten niet indrogen.
2. Neem het mesblad uit door de beide vergrendelingsknoppen op de behuizing in te drukken. Trek het mesblad aan de vingerbescherming voorzichtig eruit.
3. De mesbladen kunnen in warm water met een beetje afwasmiddel worden gereinigd. Laat de mesbladen echter nooit zonder toezicht in het afwaswater liggen om letsel te voorkomen.
4. Droog de mesbladen vervolgens volledig af met een zachte doek.

5. Veeg de behuizing af met een vochtige doek. De behuizing mag nooit in water worden gedompeld om schade aan het apparaat te voorkomen.
6. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
7. De mesbladen zijn onderhoudsvrij, dit betekent dat deze niet bijgeslepen te hoeven worden. Ook de verbindingen aan het apparaat hoeven niet met olie te worden behandeld.
8. Bewaar het mes op een droge, stofvrije plek. Wij adviseren om het mes met alle accessoires in de opbergbox te bewaren. Laat alle onderdelen goed drogen voordat u het mes opbergt.
9. Tip: Laad het apparaat volledig op voordat u het gaat opbergen. Zo is het mes altijd direct gebruiksklaar als het nodig is.

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



PREFAZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo coltello (di seguito chiamato anche "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

Avvertenza importante: Immagini e disegni sono riportati a scopo di riferimento e possono differire dal prodotto.

DATI TECNICI

Alimentazione:	9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh
Tempo di carica:	circa 2,5 h
Corpo esterno:	plastica
Cavo di carica:	circa 200 cm
Dimensioni:	circa 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (L/P/H incluso il coltello)
Peso:	circa 0,6 kg incluse le lame
Classe di protezione:	Alimentatore II, Apparecchio III
Tempo di funzionamento:	circa 45 minuti a seconda dell'alimento da tagliare
Dotazioni:	2 lame intercambiabili (1 lama ondulata, 1 lama liscia), funzionamento senza fili, tasto di sicurezza salvadita
Accessori:	coltello ondulato, coltello liscio, custodia per conservazione, protezioni copri-lama, cavo di carica con alimentatore, istruzioni per l'uso



Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Leggere e conservare le seguenti istruzioni.

Persone presenti in casa

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carenze di esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e l'alimentatore fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Collegare l'alimentatore solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
5. Le lame dei due coltelli sono molto affilate. Conservare sempre i coltelli e la loro custodia fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio carico può essere messo in funzione anche se non è collegato alla rete elettrica e pertanto rappresenta un pericolo.
6. Per prevenire i rischi di lesioni, non lasciare mai incustodito il coltello pronto per l'uso. Consigliamo di prelevare il coltello subito dopo l'uso e di riporlo in un luogo sicuro.
7. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
 - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case per vacanze.

Sicurezza elettrica

8. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.

9. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di carica o l'alimentatore in acqua o altri liquidi.
10. L'apparecchio e il cavo di carica con alimentatore non possono essere lavati in lavastoviglie.
11. Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di carica con le mani bagnate.
12. L'apparecchio o il cavo di carica con alimentatore non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme.
13. Accertarsi che il cavo di carica non penzoli dal bordo del piano di lavoro poiché potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
14. Il cavo di carica deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
15. Non arrotolare il cavo di carica intorno all'apparecchio o all'alimentatore per prevenire i danni al cavo stesso.
16. Per estrarre il cavo di carica dalla presa elettrica, tirare solo in corrispondenza dell'alimentatore, non tirare mai il cavo.
17. Non trasportare l'apparecchio o l'alimentatore tirando il cavo di carica.
18. Il cavo di carica non deve passare sopra il coltello o altri spigoli vivi.
19. Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio ed eventualmente staccare l'alimentatore dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando l'alimentatore è inserito nella presa.
20. Non aprire per nessuna ragione il corpo esterno dell'apparecchio o l'alimentatore. Pericolo di scosse elettriche.
21. Controllare regolarmente l'apparecchio, l'alimentatore e il cavo di carica per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di carica o di altri componenti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.

Indicazioni per un utilizzo sicuro dell'apparecchio

22. Utilizzare l'apparecchio su una superficie di taglio stabile e piana.
23. Non eseguire tagli su superfici metalliche, piani smaltati o altri materiali sensibili.
24. Pericolo di ustioni durante il taglio di alimenti molto caldi! In questo caso si deve eseguire il lavoro con particolare cautela.
25. Per prevenire le lesioni da taglio, quando si ripone l'apparecchio la lama del coltello deve essere rivolta verso il basso.
26. Prestare la massima attenzione affinché indumenti, capelli o altri oggetti non restino impigliati nel coltello - pericolo di lesioni.
27. Attenzione: dopo lo spegnimento, il coltello continua a muoversi per alcuni secondi. Attendere l'arresto del coltello prima di pulirlo, prelevarlo e riporlo.
28. Non azionare in prossimità di fonti di calore come fornelli, fiamme a gas ecc.
29. Non utilizzare in prossimità di liquidi o gas infiammabili.
30. Il coltello è molto affilato! Prudenza durante la pulizia!
31. L'apparecchio è destinato esclusivamente al taglio di alimenti adatti e non può essere utilizzato per altri scopi. Gli alimenti adatti non devono contenere ossa o altre parti dure.
32. Dopo l'uso del coltello e prima della pulizia, estrarre l'alimentatore dalla presa elettrica.
33. L'esecuzione di riparazioni inadeguate può comportare forti rischi per gli utenti. Per questo le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal nostro servizio clienti centrale.
34. L'apparecchio è un elettrodomestico per la lavorazione di quantità usuali in ambito modesto e non è indicato per l'uso professionale.
35. Per evitare i danni, l'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche.



**Attenzione: La lama del coltello è molto affilata - pericolo di lesioni! In caso di uso improprio la lama può causare mutilazioni, con un rischio particolare per le dita. Tenere saldamente la lama solo in corrispondenza della protezione salvadita!
Non lasciare incustodito l'apparecchio pronto per l'uso. Se possibile, prelevare il coltello subito dopo l'uso e riporlo in un luogo sicuro.**

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - pericolo di soffocamento!
2. Verificare che tutti i componenti siano effettivamente presenti. In caso di parti mancanti o difettose, contattare il proprio rivenditore o il nostro servizio clienti.
3. Pulire tutte le parti con cautela come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".
4. Caricare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Carica dell'apparecchio"-

CARICA DELL'APPARECCHIO

1. Al primo utilizzo l'apparecchio deve essere caricato completamente, poiché al momento della consegna è solo parzialmente carico.
2. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
3. Rimuovere la lama prima della carica.
4. Inserire l'alimentatore del cavo di carica in una presa elettrica idonea.
5. Collegare il jack del cavo di carica alla presa situata sul corpo del coltello.
6. L'operazione di carica ha inizio, la spia di controllo sul caricabatterie si accende con luce rossa. La carica si conclude dopo circa 2,5 h, la spia di controllo passa al verde.
7. A seconda dell'alimento da tagliare è possibile utilizzare il coltello carico per circa 45 minuti prima di doverlo caricare nuovamente.
8. La capacità massima della batteria si raggiunge solo dopo vari cicli di carica.

9. Se la batteria dovesse scaricarsi, il coltello può anche essere utilizzato direttamente con il cavo di alimentazione e l'alimentatore.
10. Suggerimento: caricare completamente l'apparecchio prima di riporlo per la conservazione. In questo modo il coltello sarà sempre pronto per l'uso quando ce ne sarà bisogno.



INDICAZIONI PER UN TAGLIO CORRETTO

1. Il coltello elettrico è perfetto per tagliare torte dolci e salate, pane, formaggi, salumi e carne. L'apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma solo a un impiego in ambito domestico.
2. Per evitare danni al coltello, non eseguire tagli su superfici metalliche, piani smaltati, vetro, porcellana o taglieri in ceramica. Le superfici più adatte sono i taglieri in legno o plastica. Non tagliare mai direttamente su un piano di lavoro, poiché le lame possono danneggiare la superficie.
3. Non tagliare ossa o altri oggetti duri, come ad esempio i noccioli della frutta, poiché in caso contrario si potrebbe compromettere l'affilatura delle lame.

AVVERTENZE IMPORTANTI SUGLI ALIMENTI DA TAGLIARE

Pane/torte dolci e salate - lama ondulata

1. Introdurre la lama nell'alimento senza premere.
2. Se si taglia una torta, il coltello deve essere già acceso prima che entri in contatto con la torta. Le torte leggermente scongelate si tagliano più facilmente di quelle molto morbide.

Carne - lama liscia

3. Con questo coltello è possibile affettare anche carni molto tenere. Dopo la cottura, la carne deve essere lasciata riposare per circa 10 minuti prima di tagliarla. In questo modo i succhi della carne si depositano ed è possibile tagliarla più

facilmente. Accertarsi di tagliare trasversalmente rispetto alla fibra. Se necessario utilizzare un apposito forchettone per stabilizzare il pezzo di carne durante il taglio.

4. Per ottenere fette più grandi, tagliare la carne in modo leggermente obliquo.
5. Per evitare danni al coltello non si devono tagliare ossa o spiedi. Se la carne è stata legata con spago da cucina, lo spago può essere tagliato con il coltello.

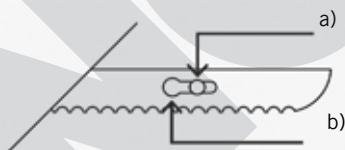
MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLE LAME

1. Per prima cosa si devono assemblare le due parti delle lame. Questa operazione è uguale per i due coltelli forniti.



Attenzione: per prevenire le lesioni causate dalle lame affilate, le due lame devono essere afferrate solo in corrispondenza della protezione salvadita.

2. Tenere le due lame una di fronte all'altra e inserire il perno metallico (a) di una lama nella fessura (b) della seconda lama fino a quando le due parti non sono saldamente accoppiate.
3. Spingere la protezione sulla lama.
4. Per separare le lame, ad esempio per lavarle, spostare un po' le due lame fino a quando il perno metallico di una lama non si stacca dalla fessura dell'altra.



a) Perno metallico

b) Fessura



Attenzione: La lama del coltello è molto affilata - pericolo di lesioni! In caso di uso improprio la lama può causare mutilazioni, con un rischio particolare per le dita. Tenere saldamente la lama solo in corrispondenza della protezione salvadita!



Attenzione: per prevenire le lesioni causate dalle lame affilate, le due lame devono essere afferrate solo in corrispondenza della protezione salvadita.

1. Le lame devono essere inserite o rimosse sempre e solo quando l'apparecchio è spento e completamente fermo.
2. Premere verso l'interno i due pulsanti di blocco laterali (1).
3. Tenere ferma la lama in corrispondenza della protezione salvadita, spingere la lama nel corpo dell'apparecchio (2) e farla innestare nella giusta posizione.
4. Per rimuovere la lama, premere nuovamente verso l'interno i due pulsanti di blocco laterali.
5. Estrarre con cautela le lame dal corpo dell'apparecchio.



Attenzione: La lama del coltello è molto affilata - pericolo di lesioni! In caso di uso improprio la lama può causare mutilazioni, con un rischio particolare per le dita. Tenere saldamente la lama solo in corrispondenza della protezione salvadita!

1. Accertarsi che il coltello desiderato sia applicato correttamente nell'apparecchio e rimuovere la protezione.
2. Premere il tasto di sicurezza e poi il tasto ON/OFF. Tenere premuti entrambi i tasti. Al rilascio di uno dei due tasti l'apparecchio si spegne.
3. Far passare le lame attraverso l'alimento da tagliare esercitando una lieve pressione.
4. Al momento di deporre l'apparecchio, accertarsi che il lato tagliente delle lame sia rivolto verso il basso e non verso l'alto. In caso di inutilizzo rimuovere subito la lama e riporla in un luogo sicuro.
5. Per spegnere l'apparecchio rilasciare entrambi i tasti.



Attenzione: La lama del coltello è molto affilata - pericolo di lesioni! In caso di uso improprio la lama può causare mutilazioni, con un rischio particolare per le dita. Tenere saldamente la lama solo in corrispondenza della protezione salvadita!

Non lasciare incustodito l'apparecchio pronto per l'uso. Se possibile, prelevare il coltello subito dopo l'utilizzo e riporlo in un luogo sicuro.





Dopo l'uso e prima della pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica con l'alimentatore. Spegnerlo prima di pulirlo. Procedere con cautela per prevenire eventuali lesioni causate dalla lama affilata.

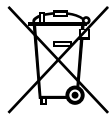
1. Pulire subito il coltello dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui possano seccarsi.
2. Rimuovere la lama premendo verso l'interno i due pulsanti di blocco. Estrarre cautamente la lama tenendola per la protezione salvadita.
3. Le lame possono essere lavate in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Per prevenire le lesioni, non lasciare mai le lame incustodite nell'acqua di lavaggio.
4. Quindi asciugare completamente le lame con un panno morbido.
5. Strofinare il corpo esterno con un panno umido. **Per evitare i danni, l'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.**
6. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti, poiché potrebbero causare danni.
7. **Le lame non richiedono manutenzione, ossia non devono essere riaffilate. Le giunzioni dell'apparecchio non devono essere trattate con olio.**
8. Conservare il coltello in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere. Consigliamo di conservare il coltello con tutti gli accessori nell'apposita custodia. Attendere la completa asciugatura di tutte le parti prima di riporlo.
9. Suggerimento: caricare completamente l'apparecchio prima di riporlo per la conservazione. In questo modo il coltello sarà sempre pronto per l'uso quando ce ne sarà bisogno.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



PRÓLOGO



Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nuevo cuchillo (denominado en lo sucesivo „aparato“).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con las instrucciones de uso, o, por ejemplo, si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

Indicación importante: Las ilustraciones y dibujos sirven de referencia y pueden diferir del producto.

DATOS TÉCNICOS

Alimentación de tensión:	9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh	 
Tiempo de carga:	aprox 2,5 h	
Carcasa:	plástico	
Cable de carga:	aprox. 200 cm	
Dimensiones:	aprox. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (An/Pr/Al incl. cuchillo)	
Peso:	aprox. 0,6 kg incl. hojas de cuchillo	
Clase de protección:	Fuente de alimentación II, aparato III	
Modo de corta duración:	aprox. 45 minutos, según producto que se vaya a cortar	
Equipamiento:	2 hojas de cuchillo reemplazables (1 x borde serrado, 1 x hoja lisa), funcionamiento inalámbrico, tecla de seguridad para protección de dedos	
Accesorios:	Cuchillo de borde serrado, cuchillo liso, caja de almacenamiento, fundas protectoras para los cuchillos, cable de carga con fuente de alimentación enchufable, manual de instrucciones	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y la fuente de alimentación enchufable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Conecte la fuente de alimentación enchufable solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
5. Las hojas de los dos cuchillos están muy afiladas. Guarde el cuchillo y la funda del cuchillo siempre fuera del alcance de los niños. El aparato cargado se puede poner en funcionamiento incluso sin estar conectado a la fuente de corriente por lo que, de este modo, presenta un peligro.
6. No deje nunca el cuchillo operativo sin vigilancia para evitar peligros de lesiones. Recomendamos retirar de inmediato el cuchillo después de su uso y guardarlo de forma segura.
7. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en casas particulares o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

8. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. No sumerja nunca el aparato, el cable de carga o la fuente de alimentación enchufable en agua o en otros líquidos.
10. El aparato y el cable de carga no se deben lavar en el lavavajillas.
11. No toque nunca el aparato o el cable de carga con las manos húmedas.
12. Ni el aparato ni el cable de carga con fuente de alimentación enchufable deben utilizarse cerca de llamas.
13. Asegúrese de que el cable de carga no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que esto puede provocar accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
14. El cable de carga debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
15. No enrolle nunca el cable de carga alrededor del aparato o de la fuente de alimentación enchufable para evitar daños en dicho cable.
16. Extraiga el cable de carga sujetándolo por la fuente de alimentación enchufable. No tire nunca del propio cable.
17. No transporte el aparato o la fuente de alimentación enchufable llevándolos del cable de carga.
18. No pasar el cable de carga por encima del cuchillo u otros cantos afilados.
19. Después del uso y antes de la limpieza se debe desconectar el aparato y, en su caso, retirar la fuente de alimentación enchufable de la toma de corriente. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando la fuente de alimentación enchufable esté enchufada.
20. No abra nunca la carcasa del aparato o de la fuente de alimentación enchufable. Existe peligro de descarga eléctrica.

21. Revise periódicamente si el aparato, la fuente de alimentación enchufable o el cable de carga presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de carga o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Indicaciones sobre el uso seguro del aparato

22. Utilice el aparato sobre una superficie de corte estable y plana.
23. No corte sobre superficies metálicas o superficies hechas de esmalte u otros materiales sensibles.
24. ¡Durante el corte de alimentos calientes existe el peligro de quemaduras! En este caso, trabajo con cuidado.
25. Para evitar lesiones de corte, la hoja del cuchillo debe apuntar hacia abajo al desconectar el aparato.
26. Asegúrese de que la ropa, el cabello u otros objetos no queden atrapados en el cuchillo. ¡Peligro de lesiones!
27. Atención: después de la desconexión, el cuchillo sigue en marcha durante algunos segundos. Espere hasta que el cuchillo se haya parado antes de limpiarlo, retirarlo y dejarlo sobre una superficie.
28. No operar cerca de fuentes de calor como cocinas, llamas de gas, etc.
29. No utilizar cerca de líquidos o gases inflamables.
30. ¡El cuchillo está muy afilado! ¡Cuidado durante la limpieza!
31. El aparato está diseñado para cortar alimentos adecuados y no se debe emplear para fines extraños. Los alimentos adecuados no deben contener huesos u otras partes duras.
32. Desenchufe la fuente de alimentación enchufable después del uso del cuchillo y antes de la limpieza de la toma de corriente.

- Copyright UNOLD AG | www.unold.de
33. Las reparaciones inadecuadas pueden causar daños considerables para el usuario. Por lo tanto, permita que las reparaciones solo las lleve a cabo nuestro servicio técnico central.
 34. El aparato es un aparato doméstico para el procesamiento de cantidades domésticas habituales y no es adecuado para uso comercial.
 35. Para evitar daños, no use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas.



Atención: La hoja del cuchillo está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Con un uso incorrecto, la hoja del cuchillo puede cortar partes del cuerpo, siendo especialmente peligrosa para los dedos. ¡Sujete la hoja de cuchillo solo del protector de dedos!

No deje nunca el aparato operativo sin supervisión. Al ser posible, retirar principalmente el cuchillo correspondiente después del uso y guardarlo de forma segura.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características!). Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que todas las piezas estén disponibles. En caso de que falten piezas o estén defectuosas, póngase en contacto con su proveedor o con nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con cuidado como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
4. Cargue el aparato como se describe en el capítulo "Cargar".

1. Cargue el aparato por completo antes del primer uso dado que se suministra solo parcialmente cargado.
2. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
3. Antes de la carga, retire la hoja del cuchillo.
4. Inserte la fuente de alimentación enchufable del cable de carga en una toma de corriente adecuada.
5. Conecte el conector hueco del cable de carga con la hembrilla en la funda del cuchillo.
6. Se inicia el proceso de carga; el piloto de control en el cargador se ilumina en rojo. La carga ha finalizado después de unos 2,5 h. El piloto de control se ilumina en verde.
7. Según el producto que se vaya a cortar puede utilizar el cuchillo cargado durante aprox. 45 minutos antes de tener que cargarlo de nuevo.
8. La capacidad máxima del acumulador solo se obtiene después de varios procesos de carga.
9. También puede emplear el cuchillo directamente con el cable de alimentación y la fuente de alimentación enchufable en caso de que la batería esté completamente vacía.
10. Consejo: Cargue el aparato completamente antes de guardarlo para su almacenamiento. De este modo, el cuchillo estará siempre listo para su uso cuando sea necesario.



INDICACIONES PARA EL CORTE CORRECTO

1. El cuchillo eléctrico es ideal para cortar tartas, bizcochos, pan, queso, embutidos y carne. Sin embargo, el aparato no está diseñado para un uso comercial, sino solo para fines domésticos convencionales.
2. No corte sobre superficies metálicas, superficies esmaltadas, vidrio, porcelana o tableros de cerámica para evitar dañar el cuchillo. Son perfectamente adecuadas las tablas de madera o de plástico. No corte nunca directamente sobre una superficie de trabajo, dado que las hojas pueden dañarla.
3. No corte nunca huesos u otros objetos duros como, p. ej., huesos en la fruta, dado que, de lo contrario, podría verse afectada la propiedad cortante de las hojas.

INDICACIONES SOBRE EL PRODUCTO QUE SE VAYA A CORTAR

Pan/bizcocho y tartas

1. Pase el cuchillo a través del alimento sin ejercer presión.
2. Si va a cortar tartas, asegúrese de que el cuchillo esté encendido antes de que toque la tarta. Las tartas ligeramente descongeladas son más fáciles de cortar que las que son muy blandas.

Carne

3. Incluso la carne tiernamente cocida se puede cortar en rodajas con este cuchillo. Deje reposar la carne cocida durante unos 10 minutos antes de cortarla. De este modo, el jugo de carne se asienta en el fondo y le resultará más fácil cortar. Asegúrese de cortar a lo largo de la veta. En caso necesario, utilice un tenedor para carne para estabilizar el trozo de carne mientras se corta.
4. Para lograr rodajas más grandes, corte la carne de forma ligeramente inclinada.
5. No corte huesos ni pinchos para evitar dañar el cuchillo. Si ha envuelto la carne con hilo de cocina, puede cortarlo con el cuchillo.

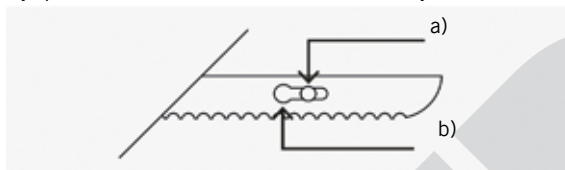
ENSAMBLAR Y DESENSAMBLAR LAS HOJAS DEL CUCHILLO

1. Primero, se deben unir las dos partes de las hojas del cuchillo entre sí. Este proceso es igual para los dos cuchillos suministrados.



Atención: Agarre solo las dos hojas de cuchillo por el protector de dedos para evitar lesiones por las hojas afiladas.

2. Sostenga ambas hojas ligeramente una delante de la otra e inserte el pasador de metal (a) de una hoja en la ranura (b) de la segunda hoja hasta que ambas partes estén firmemente unidas.
3. Coloque la funda protectora sobre la hoja de cuchillo.
4. Para volver a separar las hojas de cuchillo, p. ej., para realizar los trabajos de limpieza, mueva un poco los dos cuchillos hasta que el pasador de metal de una hoja pueda soltarse de la ranura de la otra hoja.



- a) Pasador de metal
b) Ranura



Atención: La hoja del cuchillo está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Con un uso incorrecto, la hoja del cuchillo puede cortar partes del cuerpo, siendo especialmente peligrosa para los dedos. ¡Sujete la hoja de cuchillo solo del protector de dedos!

INSERTAR Y RETIRAR LA HOJA DE CUCHILLO



Atención: Agarre solo las dos hojas de cuchillo por el protector de dedos para evitar lesiones por las hojas afiladas.

1. Inserte o retire siempre las hojas de cuchillo con el aparato desconectado y detenido.
2. Pulse los dos botones de bloqueo en el lateral de la carcasa hacia dentro (1).
3. Sujete la hoja de cuchillo por el protector de dedos, deslice la hoja en la funda (2) y deje que encastre.



- Para retirar la hoja del cuchillo, pulse de nuevo los dos botones de bloqueo en el lateral de la carcasa hacia dentro.
- Extraiga con cuidado la hoja de la funda.



Atención: La hoja del cuchillo está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Con un uso incorrecto, la hoja del cuchillo puede cortar partes del cuerpo, siendo especialmente peligrosa para los dedos. ¡Sujete la hoja de cuchillo solo del protector de dedos!

MANEJO

- Asegúrese de que el cuchillo deseado esté correctamente colocado en el aparato y retire la funda protectora.
- Ahora pulse la tecla de seguridad y, después, el botón CON/DES. Mantenga pulsadas las dos teclas. En cuanto suelte una de las dos teclas, se desconecta el aparato.
- Pase las hojas de cuchillo a través del producto que se vaya a cortar con una ligera presión.
- Cuando guarde el aparato, asegúrese de que el lado de corte de las hojas del cuchillo apunte hacia abajo, no hacia arriba. Si no se utiliza el aparato, retire de inmediato la hoja del cuchillo y guárdela de forma segura.
- Para desconectar el aparato suelte las dos teclas.



Atención: La hoja del cuchillo está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Con un uso incorrecto, la hoja del cuchillo puede cortar partes del cuerpo, siendo especialmente peligrosa para los dedos. ¡Sujete la hoja de cuchillo solo del protector de dedos!

No deje nunca el aparato operativo sin supervisión. De ser posible, retirar principalmente el cuchillo correspondiente después del uso y guardarlo de forma segura.



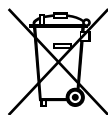
Después del uso y antes de la limpieza, asegúrese siempre de que el aparato no esté conectado a la red eléctrica con la fuente de alimentación enchufable. Desconecte el aparato antes de limpiarlo. ¡Proceda con cuidado para evitar lesiones con la afilada hoja del cuchillo!

1. Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para que no se sequen los posibles residuos.
2. Retire la hoja del cuchillo pulsando los dos botones de bloqueo situados en la carcasa hacia dentro. Extraiga con cuidado la hoja del cuchillo por el protector de dedos.
3. Las hojas del cuchillo se pueden limpiar en agua tibia con un poco de detergente. No deje nunca las hojas del cuchillo sin vigilancia en el agua de lavado para evitar lesiones.
4. A continuación, seque las hojas del cuchillo completamente con un paño suave.
5. Limpie la carcasa con un paño húmedo. **La carcasa no se debe nunca sumergir en agua para evitar daños en el aparato.**
6. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
7. **Las hojas no requieren mantenimiento. Esto significa que no se deben afilar de nuevo. Igualmente, tampoco se deben tratar las uniones en el aparato con aceite.**
8. Guarde el cuchillo en un lugar seco y sin polvo. Recomendamos guardar el cuchillo con todos sus accesorios en la caja de almacenamiento. Deje secar bien todas las piezas antes de guardarlas.
9. Consejo: Cargue el aparato completamente antes de guardarlo para su almacenamiento. De este modo, el cuchillo estará siempre listo para su uso cuando sea necesario.

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



PRZEDMOWA

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionego noża (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”).

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmował się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi.

Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

Ważna wskazówka: Zdjęcia i rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie:	9V DC 1.000 mA, Akku Li-Ion 2.000 mAh
Czas ładowania:	ok. 2,5 godziny
Obudowa:	tworzywo sztuczne
Kabel ładujący:	ok. 200 cm
Wymiary:	ok. 5,5 x 6,5 x 46,7 cm (szer. / gł. / wys. z nożem)
Waga:	ok. 0,6 kg łącznie z ostrzami noża
Klasa ochrony:	zasilaczem wtykowym II, urządzeniem III
Praca krótka:	45 minut, w zależności od krojonej żywności
Wyposażenie:	2 wymienne ostrza noża (1 x ząbkowane, 1 x gładkie), praca bezprzewodowa, przycisk bezpieczeństwa, zabezpieczenie palców
Akcesoria:	Nóż ząbkowany, nóż gładki, pojemnik do przechowywania, osłony ochronne na noże, kabel ładujący z zasilaczem wtykowym, instrukcja obsługi



Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Osoby w gospodarstwie domowym

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i zasilacz wtykowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia. Zasilacz wtykowy można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
5. Ostrza obu noży są bardzo ostre. Zawsze przechowywać noże i osłonę noża poza zasięgiem dzieci. Po naładowaniu urządzenie może się również uruchomić bez podłączenia do zasilania, co jest niebezpieczne.
6. Nigdy nie pozostawiać działającego noża bez nadzoru, aby uniknąć ryzyka obrażeń. Radzimy natychmiast po użyciu zdemontować odpowiedni nóż i schować go w bezpiecznym miejscu.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
 - gospodarstwa,
 - do wykorzystywania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych,

- w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.

Bezpieczeństwo elektryczne

8. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
9. Nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla ładującego ani zasilacza wtykowego w wodzie ani w innych płynach.
10. Urządzenia i kabla ładującego z zasilaczem wtykowym nie wolno myć w zmywarce.
11. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla ładującego mokrymi rękami.
12. Nie wolno używać urządzenia ani kabla ładującego z zasilaczem wtykowym w pobliżu palącego się ognia.
13. Kabel ładujący nie może zwisać nad krawędzi powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
14. Kabel ładujący należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
15. Nigdy nie owijać kabla ładującego wokół urządzenia lub zasilacza wtykowego, aby uniknąć uszkodzenia kabla ładującego.
16. Zawsze odłączać kabel ładujący od gniazdka, trzymając za zasilacz wtykowy, nigdy za kabel.
17. Nie przenosić urządzenia ani zasilacza wtykowego, trzymając za kabel ładujący.
18. Nie prowadzić kabla ładującego po nożu lub innych ostrych krawędziach.
19. Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby odłączyć zasilacz wtykowy od gniazdka. Pod żadnym pozorem nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy zasilacz wtykowy jest podłączony.
20. W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani zasilacza wtykowego. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
21. Regularnie sprawdzać urządzenie, zasilacz wtykowy i kabel ładujący pod kątem zużycia lub uszkodzeń.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Jeśli kabel ładujący lub inne części są uszkodzone, urządzenie należy przestać do naszego działu obsługi klienta w celu sprawdzenia i naprawy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

Instrukcja bezpiecznego użytkowania urządzenia

22. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na stabilnej i równej podkładce do krojenia.
23. Nie kroić na powierzchniach emaliowanych ani na innych delikatnych materiałach.
24. Podczas krojenia gorącej żywności istnieje ryzyko poparzenia! Należy wtedy zachować szczególną ostrożność.
25. Aby uniknąć skaleczeń, ostrze noża musi być skierowane w dół po odłożeniu urządzenia.
26. Upewnić się, że ubranie, włosy lub inne przedmioty nie mogą dostać się do noża — istnieje ryzyko zranienia.
27. Uwaga, po wyłączeniu nóż pracuje jeszcze przez kilka sekund. Przed czyszczeniem, demontażem i odłożeniem należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
28. Nie używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piec, płomień gazowy itp.
29. Nie używać w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.
30. Nóż jest bardzo ostry! Podczas czyszczenia należy zachować ostrożność!
31. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do krojenia odpowiedniej żywności i nie może być używane do celów innych niż zgodne z przeznaczeniem. Odpowiednia żywność nie może zawierać kości ani innych twardych elementów.
32. Po użyciu i przed czyszczeniem noża należy odłączyć zasilacz wtykowy od gniazdka.
33. Nieprawidłowa naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika. W związku z tym naprawy należy zlecać tylko naszemu centralnemu działowi obsługi klienta.

- Copyright UNOLD AG | www.unold.de
34. Urządzenie to jest urządzeniem gospodarstwa domowego przeznaczonym do przetwarzania zwykłych ilości do spożycia w domu i nie nadaje się do użytku komercyjnego.
35. Aby uniknąć uszkodzeń, urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek.



Uwaga: Ostrze noża jest bardzo ostre — ryzyko urazu! Nieprawidłowe użycie ostrza noża może doprowadzić do przecięcia części ciała, w szczególności palców. Trzymać ostrze noża tylko za osłonę palców! Nigdy nie zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru. Jeśli to możliwe, radzimy natychmiast po użyciu zdemontować odpowiedni nóż i schować go w bezpiecznym miejscu.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie potrzebne części. Jeśli brakuje części lub są one uszkodzone, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub naszym działem obsługi klienta.
3. Dokładnie wyczyścić wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
4. Naładować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ładowanie”.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie potrzebne części. Jeśli brakuje części lub są one uszkodzone, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub naszym działem obsługi klienta.
3. Dokładnie wyczyścić wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
4. Naładować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ładowanie”.



PORADY DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KROJENIA

1. Nóż elektryczny jest idealny do krojenia tortów, ciast, chleba, sera, wędlin i mięsa. Jednakże urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a jedynie do zwykłych celów domowych.
2. Nie kroić na powierzchniach metalowych lub emaliowanych, szkłe, porcelanie lub płytach ceramicznych, aby uniknąć uszkodzenia noża. Do krojenia idealne są deski drewniane lub plastikowe. Nigdy nie kroić bezpośrednio na powierzchni roboczej, ponieważ ostrza mogą uszkodzić powierzchnię.
3. Nigdy nie kroić kości ani innych twardych przedmiotów, takich jak pestki owoców. W przeciwnym razie może dojść do pogorszenia ostrości ostrzy.

Chleb/ciasta i torty - ząbkowane

1. Poprowadzić nóż przez żywność bez wywierania nacisku.
2. Podczas krojenia tortów upewnić się, że nóż jest włączony, zanim dotknie tortu. Lekko rozmrożone torty są łatwiejsze do krojenia niż torty bardzo miękkie.

Mięso - gładkie

3. Tym nożem można pokroić nawet delikatne, ugotowane mięso. Przed pokrojeniem odstawić ugotowane mięso na około 10 minut. Umożliwia to osiadanie soków mięsa i ułatwia cięcie. Pamiętać, aby kroić w poprzek włókien. W razie potrzeby użyć widelca do mięsa, aby ustabilizować kawałek mięsa podczas krojenia.
4. Aby uzyskać większe plastry, kroić mięso pod niewielkim kątem.
5. Nie kroić żadnych kości ani szaszłyków, aby uniknąć uszkodzenia noża. Jeśli mięso owinięte jest sznurkiem kuchennym, można go przeciąć nożem.

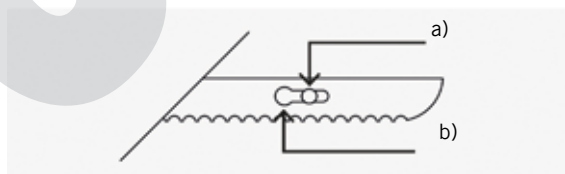
MONTAŻ I DEMONTAŻ OSTRZY NOŻA

1. Najpierw należy połączyć ze sobą obie części ostrzy noża. Ten proces jest taki sam w przypadku obu dostarczonych noży.



Uwaga: Oba ostrza noża chwytać wyłącznie za osłonę palców, aby uniknąć zranienia ostrymi ostrzami.

2. Delikatnie przytrzymać oba ostrza przed sobą i włożyć metalowy trzpień (a) jednego ostrza w szczelinę (b) drugiego ostrza, aż obie części mocno się połączą.
3. Nasunąć osłonę ochronną na ostrze noża.
4. W celu ponownego oddzielenia ostrzy noża od siebie, np. w celu czyszczenia, delikatnie przesunąć oba ostrza, aż metalowy trzpień jednego ostrza wysunie się ze szczeliny drugiego ostrza.



a) Metalowy trzpień

b) Szczelina



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Uwaga: Ostrze noża jest bardzo ostre — ryzyko urazu! Nieprawidłowe użycie ostrza noża może doprowadzić do przecięcia części ciała, w szczególności palców. Trzymać ostrze noża tylko za osłonę palców!

WKŁADANIE I WYJMOWANIE OSTRZA NOŻA



Uwaga: Oba ostrza noża chwytać wyłącznie za osłonę palców, aby uniknąć zranienia ostrzymi ostrzami.

1. Zawsze wkładać i wyjmować ostrza noża, gdy urządzenie jest wyłączone lub zostało zatrzymane.
2. Nacisnąć dwa przyciski blokujące z boku obudowy (1).
3. Przytrzymać ostrze noża za osłonę palców, wsunąć ostrze noża do obudowy (2) i pozwolić ostrzu noża zatrzasnąć się na swoim miejscu.
4. Aby wyjąć ostrze noża, ponownie nacisnąć dwa przyciski blokujące z boku obudowy.
5. Delikatnie wyciągnąć ostrze z obudowy.



Uwaga: Ostrze noża jest bardzo ostre — ryzyko urazu! Nieprawidłowe użycie ostrza noża może doprowadzić do przecięcia części ciała, w szczególności palców. Trzymać ostrze noża tylko za osłonę palców!

1. Upewnić się, że nóż, który ma zostać użyty, jest prawidłowo przymocowany do urządzenia. Następnie zdjąć osłonę ochronną.
2. Nacisnąć przycisk bezpieczeństwa, a następnie przycisk WŁ./WYŁ. Przytrzymać oba przyciski. Gdy tylko zwolniony zostanie jeden z dwóch przycisków, urządzenie wyłączy się.
3. Wywierając lekki nacisk, prowadzić ostrza noża przez krojony materiał.
4. Przed odłożeniem urządzenia upewnić się, że strona tnąca ostrzy noża jest skierowana w dół, a nie w górę. Gdy urządzenie nie jest używane, natychmiast wyjąć ostrze noża i przechowywać je w bezpiecznym miejscu.
5. Aby wyłączyć urządzenie, zwolnić oba przyciski.



Uwaga: Ostrze noża jest bardzo ostre — ryzyko urazu! Nieprawidłowe użycie ostrza noża może doprowadzić do przecięcia części ciała, w szczególności palców. Trzymać ostrze noża tylko za osłonę palców! Nigdy nie zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru. Jeśli to możliwe, radzimy natychmiast po użyciu zdemontować odpowiedni nóż i schować go w bezpiecznym miejscu.





Po użyciu i przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania zasilaczem wtykowym. Wyłączyć urządzenie przed czyszczeniem.

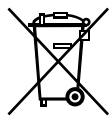
Postępować ostrożnie, aby uniknąć skażenia się o ostre ostrze noża!

1. Wyczyścić nóż natychmiast po każdym użyciu, aby nie dopuścić do zaschnięcia pozostałości.
2. Zdjąć ostrze noża, naciskając dwa przyciski blokujące na obudowie. Ostrożnie zdjąć ostrze noża, trzymając za osłonę palców.
3. Ostrza noża można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nigdy nie pozostawiać ostrzy noża bez nadzoru w wodzie do mycia, aby uniknąć obrażeń.
4. Następnie całkowicie wysuszyć ostrza noża miękką szmatką.
5. Przetrzeć obudowę wilgotną szmatką. **Obudowy nigdy nie można zanurzać w wodzie, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.**
6. Odradza się stosowania ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących detergentów lub środków dezynfekujących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.
7. **Ostrza nie wymagają konserwacji, co oznacza, że nie trzeba ich ostrzyć. Podobnie, nie trzeba smarować połączeń na urządzeniu.**
8. Trzymać nóż w suchym, wolnym od kurzu miejscu. Zalecamy przechowywanie noża wraz ze wszystkimi akcesoriami w pudełku do przechowywania. Przed schowaniem zachekać, aż wszystkie części dobrze wyschną.
9. Wskazówka: Całkowicie naładować urządzenie przed odłożeniem go do przechowywania. W ten sposób nóż będzie zawsze gotowy do użycia, gdy będzie potrzebny.

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



**Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim**



Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	7881505	Messerklinge Wellenschliff
	7881503	Messerklinge glatt
	7881550	Schutzhülle für Messerklinge

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



UNOLD
Care + Style



UNOLD
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78815

Stand: April 2021 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de