



Avertissement : Veuillez lire ce manuel d'instructions attentivement avant d'utiliser l'instrument et le conserver pour une utilisation future.

Pain



Viandes

A. CONSIGNES DE SECURITE

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
2. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
5. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
6. Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
7. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
8. Lorsque vous utilisez l'appareil, déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
9. N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé, en cas de mauvais fonctionnement, s'il est tombé dans l'eau ou si vous l'avez laissé tomber.
10. Ne tentez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Faites le toujours réparer par un centre de service après-vente ou un centre de réparation qualifié.
11. Le câble d'alimentation doit être contrôlé régulièrement afin d'éviter tout risque de dommages. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de réparation qualifié afin d'éviter tout danger.
12. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
15. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleurs comme les radiateurs, afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
16. AVERTISSEMENT : Risque de blessure ! Des précautions doivent être prises pour éviter de se blesser ou de blesser un tiers. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.
17. L'appareil doit être nettoyé régulièrement.
18. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
20. Toujours laver l'appareil à la main (il ne résiste pas au lave-vaisselle !).
21. Les parties et accessoires amovibles en acier inoxydable (lames) peuvent être mis au lave-vaisselle.
22. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque vous souhaitez le monter ou le démonter.
23. Les lames de cet appareil sont très tranchantes. Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage de l'appareil, pour éviter tout risque de blessure
24. Cet appareil doit être nettoyé avant et après chaque utilisation car il est en contact direct avec des aliments.
25. Posez l'appareil sur une surface sèche, antidérapante, plane et horizontale.
26. Veuillez-vous assurer que les lames n'entrent pas en contact avec le cordon d'alimentation.
27. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.

28. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un évier ou d'un lavabo. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
29. Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
30. L'utilisation d'accessoires autres que ceux livrés avec l'appareil peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
31. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme la coupe de viande, de pain épais et de fromage. Ne pas tenter de trancher des os, des aliments surgelés ou autres aliments durs.
32. Ne jamais utiliser une force excessive lors de la coupe d'aliments.
33. Ne pas utiliser les mêmes lames sur de la viande crue et de la viande cuite sans les avoir lavées en profondeur afin d'éviter les contaminations croisées.
34. Eviter tout contact avec les pièces en mouvement. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignées des lames en mouvement pendant l'utilisation afin d'éviter les blessures ou d'endommager le couteau.
35. Ne pas utiliser cet appareil près de corps inflammables.
36. Ne pas insérer d'objets dans les fentes de l'appareil.
- 37. Toujours débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

B. PRESENTATION



C. UTILISATION

1) Avant l'utilisation

Avant la première utilisation et après chaque usage subséquent, laver les lames avec de l'eau tiède savonneuse et les sécher complètement. Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec soin.

Essuyer le manche avec un chiffon légèrement humide pour le nettoyer.

2) Rechargement de la batterie

Insérer le cordon de rechargement dans le manche électrique et le brancher à la prise de courant pour le recharger.

Le temps de charge nécessaire est de 2h environ (30minutes d'utilisation avec une charge complète).

Une fois complètement chargé, le voyant lumineux du manche électrique restera allumé sans clignoter.

Débrancher le cordon d'alimentation.

3) Assemblage du socle en bois

Le socle en bois peut être rangé à plat, à l'intérieur d'un tiroir ou assemblé pour un rangement sur un plan de travail par exemple. Dans ce cas, glisser la patte noire à l'intérieur de la fente se trouvant sous le socle en bois et le placer sur une surface plane et stable.



4) Retrait des lames du socle en bois

- Choisir la lame à utiliser pour couper soit de la viande soit du pain.
- En maintenant le socle en bois pour assurer la stabilité, tirer sur la patte noire entre les lames du couteau et la tourner dans n'importe quelle direction (gauche ou droite) à la position verticale puis relâcher.
- Retirer la lame souhaitée.
- Tirer ensuite la patte noire une fois de plus et la tourner en position horizontale sur la lame restante en s'assurant que cette dernière s'ajuste dans sa fente pour tenir fermement en place.



5) Assemblage de la lame

- Tenir les lames par les extrémités non coupantes avec les protecteurs en plastique de chaque côté.
- S'assurer que les bords tranchants sont du même côté.
- Glisser le rivet de la lame dans le trou de serrure sur l'autre lame.

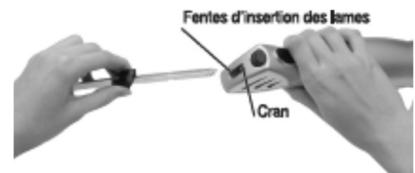


6) Insertion des lames dans le manche électrique

- Tenir les lames assemblées par le protecteur en plastique d'une main (les bords tranchants vers le bas) et l'appareil de l'autre main en s'assurant que le bouton d'alimentation est situé vers le haut.
- Insérer les lames avec précaution bords tranchants vers le bas) dans la fente du manche électrique et pousser doucement jusqu'à ce qu'un clic confirme qu'elles sont bien fixées.

REMARQUE : les lames doivent être légèrement en quinconce pour être insérées dans le manche électrique.

Prendre des précautions supplémentaires pour s'assurer que les lames sont toujours connectées aux extrémités (au niveau du rivet et du trou de serrure).



7) Utilisation

La durée d'utilisation continue maximale est de 5minutes.

- S'assurer que le produit à couper est fixe (en le maintenant avec une fourchette à découper par exemple).
- Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt et le maintenir enfoncé.
- Diriger les lames sur l'aliment en veillant à ce que votre deuxième main reste suffisamment éloignée des lames. Il n'est pas nécessaire d'effectuer un mouvement de sciage ou d'exercer une pression excessive.
- Pour arrêter les lames, relâcher le bouton Marche/arrêt.

Conseils d'utilisation :

- Découper sur une planche à découper en bois. Les lames peuvent égratigner les planches à découper en verre ou en plastique.
- Utiliser une fourchette à découper pour maintenir les aliments fixes.
- Avant de découper les viandes cuites, les laisser reposer pendant au moins 15minutes après les avoir retirées du four afin de permettre au jus de se redistribuer. Cela facilite le découpage et permet une coupe plus nette. Ne pas couper d'objets durs comme des os ou des aliments surgelés car les lames pourraient s'endommager ou se briser.
- La lame à découper peut être utilisée pour des tâches multiples comme le découpage de dinde, de poulet, de jambon ou rôtis, de même que des légumes comme les aubergines ou les courges, et de fruits comme les ananas ou le melon.
- La lame à trancher est conçue spécialement pour le pain et les miches. Elle peut être utilisée pour trancher du pain frais, des bagels, des petits pains à sandwichs, des pains de viande, des gâteaux comme du pain aux bananes etc.
- Il est recommandé d'incliner les aliments pendant le mouvement de coupe finale afin d'éviter de couper sur la planche à découper directement.

REMARQUE : Si le bouton d'éjection de la lame est accidentellement enfoncé pendant le fonctionnement, les lames se dégageront. Ainsi le couteau peut s'arrêter ou ne pas couper correctement. S'assurer de placer sa main derrière le bouton d'éjection de la lame pendant le fonctionnement.

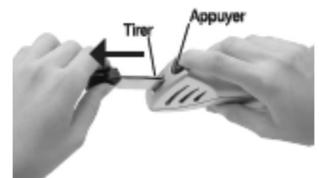
Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil !

Retirer les lames du manches électrique

En tenant les lames au niveau du protège-doigt, appuyer sur le bouton d'éjection de la lame sur le manche électrique.

Tirer les lames vers l'extérieur du manche électrique.

Séparer les lames en glissant les rivets d'une lame à l'extérieur du trou de serrure de l'autre lame.



D. CONSEIL D'ENTRETIEN

- Retirer les lames en suivant les instructions du paragraphe 8
- Séparer les lames en glissant le rivet d'une lame à l'extérieur du trou de serrure de l'autre lame.
- Laver les lames avec précautions dans de l'eau tiède savonneuse. Attention les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- Sécher complètement les lames et glisser la gaine de sécurité en plastique sur ces dernières immédiatement après les avoir nettoyées et séchées pour éviter tout risque de coupure.
- Essuyer le manche électrique avec un linge humide
- Ne jamais immerger le manche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Retirer toujours les lames du manche électrique lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Garder la gaine en plastique sur les lames et les entreposer dans le socle en bois.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.



E. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Matières : ABS, Acier inoxydable, Chêne
- Puissance : AC100-240V 50/60Hz 0.4A
- Alimentation : Batterie Lithium-ion 18650 2000mAh 7.4V (adaptateur secteur inclus)
- Autonomie : environ 30 minutes
- Temps de charge : environ 2 h
- 2 jeux de lames inclus : viandes - pain



Mise au rebut de l'appareil :

La directive Européenne 2012/19/EC sur les déchets des Equipements électriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précisions et précautions sur l'utilisation des piles :

- Jeter une pile usagée dans la nature ou les ordures ménagères pollue et empêche la récupération de matériaux valorisables. Il est donc important de limiter sa consommation de piles et de respecter les consignes suivantes :
 - De privilégier les piles alcalines (qui durent plus longtemps que les piles salines) et lorsque c'est possible les piles rechargeables.
 - De déposer les piles et accumulateurs usagés dans les conteneurs spécifiques présents chez les commerçants. Ainsi, les métaux seront valorisés et ne pollueront pas l'environnement car ils contiennent des métaux lourds, dangereux pour la santé et l'environnement (principalement du nickel et du cadmium).
- Les piles doivent être mises en place en respectant la polarité indiquée sur l'appareil et sur la pile. Un positionnement incorrect peut soit endommager l'appareil, soit causer des fuites au niveau des piles, soit à l'extrême un incendie ou l'explosion de la pile.
- Pour assurer un bon fonctionnement, les piles doivent être en bon état. En cas d'anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, mettre des piles neuves.
- N'essayez jamais de recharger des piles non rechargeables. Elles pourraient couler, s'échauffer, provoquer un incendie ou exploser.
- Remplacez l'ensemble des piles en même temps. Ne jamais mélanger des piles salines avec des piles alcalines ou rechargeables.

- *Les piles usagées doivent être enlevées de l'appareil. De même, retirez les piles de l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une longue durée, sinon les piles risquent de couler et de causer des dommages.*
- *Ne jamais essayer de court-circuiter les bornes d'une pile.*
- *Ne jamais jeter les piles au feu, elles risqueraient d'exploser.*
- *La recharge des accumulateurs est à réaliser par un adulte.*
- *Sortir les accumulateurs de l'appareil avant de les recharger.*
- *Nous conseillons à l'adulte de surveiller l'enfant lorsqu'il change les piles afin que ces consignes soient respectées ou bien effectuer lui-même le remplacement des piles.*
- *Si une pile est avalée, consulter immédiatement son médecin ou le centre antipoison le plus proche. N'oubliez pas d'emporter l'appareil avec vous.*
- *Pour un fonctionnement optimal, nous recommandons d'utiliser uniquement des piles haute performance de qualité et récente.*



Hinweis: Die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und für spätere Einsicht aufbewahren.

Brot



Fleisch

A. SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist nur zum Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät nur gemäß den Angaben dieser Gebrauchsanweisung benutzen.
2. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, weder das Netzkabel noch den Stecker oder einen anderen Teil des Geräts in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen.
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, noch das Netzkabel oder den Stecker oder einem anderen Teil der Vorrichtung in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen.
4. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.
5. Weder das Gerät noch den Stecker mit feuchten Händen handhaben.
6. Das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz trennen und es vor dem Reinigen, Verstellen bzw. Wegräumen abkühlen lassen.
7. Den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen. Hierfür am Stecker ziehen.
8. Beim Gebrauch des Geräts das Netzkabel immer voll ausrollen, um Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
9. Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn das Gerät schlecht funktioniert, wenn es in Wasser getaucht wurde oder abgestürzt ist, das Gerät nicht benutzen.
10. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es muss von einer Kundendienststelle oder einer qualifizierten Reparaturstelle repariert werden.
11. Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden, um Beschädigungsrisiken zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Reparaturstelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
12. Das Gerät immer auf einer trockenen Fläche benutzen.
13. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
14. Das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
15. Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen bzw. benutzen, z. B. Heizkörper, um Verformungen der Kunststoffteile zu vermeiden.
16. **SICHERHEITSHINWEISE:** Verletzungsgefahr! Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um Verletzungen, auch von Dritten, zu vermeiden. Das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
17. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden.
18. Keine scheuernden Mittel zur Reinigung verwenden.
19. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Zeitschalters oder einer Fernsteuerung ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.
20. Das Gerät **nur von Hand** und nicht in der Spülmaschine reinigen.
21. Die abnehmbaren Teile aus rostfreiem Stahl (Klingen) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
22. Den Stecker des Geräts ziehen, wenn es nicht benutzt wird oder wenn Sie die Klingen einsetzen bzw. abnehmen.
23. Die Klingen dieses Geräts sind sehr scharf. Seien Sie beim Reinigen sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
24. Dieses Gerät muss vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, denn es steht in direktem Lebensmittelkontakt.
25. Das Gerät auf einer trockenen, rutschfesten, ebenen und horizontalen Fläche ablegen.
26. Sich versichern, dass die Klingen nicht mit dem Netzkabel in Kontakt kommen.

27. Während des Betriebs das Gerät nicht verlagern und nicht am Netzkabel ziehen.
28. Das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserstelle benutzen. Sollte es, trotz aller Vorsichtsmaßnahmen, in Wasser fallen, es vom Stromnetz trennen, bevor es aus dem Wasser genommen wird.
29. Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und den Stecker ziehen.
30. Die Benutzung von anderem Zubehör als das mit dem Gerät gelieferte, kann zu Brand, einer elektrischen Entladung oder Verletzungen führen.
31. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden, wie Schneiden von Fleisch, Brot und Käse. Nicht versuchen Knochen, Tiefkühlkost oder andere harte Lebensmittel zu schneiden.
32. Beim Schneiden von Lebensmitteln keine übermäßige Gewalt anwenden.
33. Zum Schneiden von rohem und gekochtem Fleisch müssen die Klingen jeweils gründlich gereinigt werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
34. Kontakt mit sich bewegenden Teilen vermeiden. Hände, Haar, Kleidung und Gegenstände von den sich bewegenden Klingen entfernt halten, um Verletzungen und die Beschädigung des Messers zu verhindern.
35. Das Gerät nicht in der Nähe von entflammbarer Material verwenden.
36. Keine Gegenstände in die Schlitze des Geräts einführen.
- 37.** Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

B. TEILELISTE



C. GEBRAUCH

1) Vor dem Gebrauch

Vor und nach jedem Gebrauch die Klingen mit lauwarmem Seifenwasser reinigen und gut trocknen. Beim Reinigen Vorsicht walten lassen, die Klingen sind sehr scharf.

Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

2) Batterie laden

Das Ladekabel am Basisgerät und den Stecker am Stromnetz anschließen, um das Gerät zu laden.

Ladezeit ca. 2 Stunden (Benutzungsdauer ca. 30 Minuten bei Volladnung).

Wenn das Gerät komplett geladen ist, leuchtet die Kontrolllampe auf kontinuierliche Weise.

Das Ladekabel abnehmen.



3) Montage des Holzsockels

Der Holzsockel kann flach in einer Schublade aufbewahrt oder montiert auf der Arbeitsplatte aufgestellt werden. Hierfür die schwarze Platte in den Schlitz unter dem Holzsockel schieben und auf einer stabilen und ebenen Fläche aufstellen.

4) Klingen aus dem Holzsockel nehmen

- Die entsprechende Klinge für Fleisch bzw. Brot wählen.
- Den Sockel festhalten, die schwarze Lasche zwischen den Messerklingen ziehen und in vertikaler Lage nach rechts oder links drehen, dann loslassen.
- Die gewünschte Klinge abnehmen.
- Die schwarze Lasche erneut ziehen und in horizontaler Lage auf die verbleibende Klinge drehen, damit diese fest in ihrer Lage verbleibt.



5) Zusammensetzen der Klingen

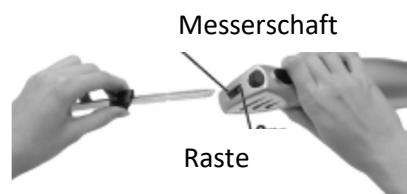
- Die Klingen immer am Fingerschutz an den Enden anfassen.
- Sich versichern, dass die Schneiden parallel liegen.
- Den Stift der Klinge bis zum Ende in den Schlitz der anderen Klinge einführen.



6) Einsetzen der Klinge in das Gerät

- Das zusammengesetzte Klingenpaar mit der scharfen Seite nach unten am Fingerschutz fassen und die Enden in den Schaftschlitz vorne am Gerät (Knopf Ein/Aus nach oben gerichtet) einführen bis ein „Klick“ zu hören ist.

HINWEIS: Die Klingen müssen beim Einführen in den Schaftschlitz leicht versetzt sein. Sich versichern, dass sie in Höhe des Stifts und Langlochs richtig verbunden sind.



7) Gebrauch

Maximale Dauerbetriebszeit: 5 Minuten.

- Darauf achten, dass das zu schneidende Produkt fest liegt und z. B. mit einer Fleischgabel halten.
- Den Ein-/Ausschalter gedrückt halten.
- Das Messer auf das Schneidgut aufsetzen und mit leichten Druck durch das Schneidgut führen. Die zweite Hand vom Messers fernhalten.
- Zum Ausschalten, den Ein-/Ausschalter loslassen.

Bedienungsanweisungen:

- Ein Holzbrett zum Schneiden benutzen. Die Klingen können Glas- oder Kunststoffbretter zerkratzen.
- Das Schneidgut mit einer Fleischgabel halten.
- Gebratenes Fleisch mindestens 15 Minuten ruhen lassen, nachdem es aus dem Backofen genommen wurde, damit sich der Saft verteilen kann. Dadurch ist das Fleisch auch leichter zu schneiden. Keine Knochen oder Tiefkühlkost schneiden. Dies kann die Messer beschädigen.
- Das Messer ist zum Schneiden von Puten, Hähnchen (nur bis zum Knochen), Schinken, Hackbraten und Braten geeignet, ebenso wie zum Schneiden von Gemüse (z. B. Auberginen, Gurken) und Obst (z. B. Ananas, Melonen).
- Das Messer ist sehr gut zum Schneiden von Brot, Bagels, Brötchen geeignet.
- Am Ende des Schneidvorgangs das Schneidgut leicht schräg halten, um nicht das Holzbrett zu schneiden.

HINWEIS: Wenn beim Schneidvorgang ungewollt die Auswurftaste gedrückt wird, lösen sich die Klingen. Dadurch kann sich das Messer ausschalten oder nicht mehr richtig schneiden. Darauf achten, dass Ihre Hand sich beim Gebrauch des Messers hinter der Auswurftaste befindet.

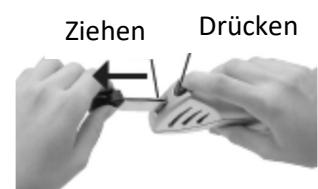
Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen!

8) Klingen aus dem Gerät entfernen

Die Klingen am Fingerschutz halten und die Auswurftaste drücken.

Die Klingen aus dem Gerät ziehen.

Das Klingenpaar trennen, dafür die Klinge mit dem Stift aus dem Langloch schieben.



D. REINIGUNG

C 9811/ WT-98-10B stand

- Die Klingen wie unter 8) aus dem Gerät nehmen.
- Das Klingenpaar teilen.
- Die Klingen mit größter Vorsicht (Verletzungsgefahr) mit lauwarmem Seifenwasser reinigen.
- Gut trocknen und in die Schutzhülle stecken um Verletzungsrisiken zu verhindern.
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, die Klingen abnehmen und in der Schutzhülle im Holzsockel aufbewahren
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



E. **TECHNISCHE DATEN**

- Material: ABS, rostfreier Stahl, Eichenholz
- Leistung: AC100-240V 50/60Hz 0.4A
- Versorgung: Lithium-Ionen Akkumulator 18650 2000mAh 7.4V (Netzadapter enthalten)
- Autonomie: ca. 30 Minuten
- Ladezeit: ca. 2 Std.
- 2 Messerpaare: Fleisch - Brot



Entsorgung des Geräts

Die europäische Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte bestimmt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen.. Die gebrauchten Geräte müssen über eine separate Sammlung entsorgt werden, um den Wiederebrauch der verschiedenen Komponenten zu erhöhen, und die Gesundheit und die Umwelt zu schützen.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen oder unkundigen Personen verwendet werden, es sei denn, sie werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, überwacht oder haben von ihnen Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts erhalten. Kinder sollten nicht ohne Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

ENTSORGUNG DER BATTERIEN UND SICHERHEITSHINWEISE

- *Entsorgung: Die Batterien bitte in den Batteriecontainer werfen, oder im Fachhandel abgeben.*
- *Nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen.*
- *Begrenzen Sie den Verbrauch von Batterien, da die Entsorgung die Umwelt belastet.*
- *Ziehen Sie alkaline Batterien vor.*
- *Entsorgen Sie gebrauchte Batterien im Fachhandel und den entsprechenden Sammelbehältern.*
- *Die Batterien müssen richtig eingelegt werden. Bitte die Polarität (Plus Minus) beachten. Falsch eingelegte Batterien können das Gerät beschädigen, sie können auslaufen und im Extremfall kann es zu Brand und Explosion führen.*
- *Für einen normalen Gebrauch müssen die Batterien in einem guten Zustand sein.*
- *Bei Fehlfunktionen neue Batterien einlegen.*
- *Versuchen Sie nie nichtaufladbare Batterien zu laden. Diese können auslaufen, sich erhitzen, zu Brand oder Explosion führen.*
- *Tauschen Sie immer alle Batterien gleichzeitig aus. Benutzen Sie immer die gleichen Batterien (Aufladbare, Alkaline und Saline – Batterien)*
- *Gebrauchte Batterien aus dem Gerät nehmen.*
- *Wir empfehlen Ihnen, bei Nichtgebrauch des Gerätes die Batterien herauszunehmen, da diese auslaufen können und somit Ihr Gerät beschädigen.*
- *Versuchen Sie nicht die Batterien kurzzuschliessen.*
- *Nicht ins Feuer werfen, Explosionsgefahr.*
- *Das Aufladen der Akkus darf nur von Erwachsenen durchgeführt werden.*
- *Vor dem Laden die Akkus aus dem Gerät nehmen.*
- *Wir empfehlen, dass Kinder, nur unter Aufsicht eines Erwachsenen, die Batterien austauschen, damit die Sicherheitsvorschriften beachtet werden, der dass Erwachsene die Batterien selbst austauschen.*
- *Falls eine Batterie verschluckt wurde sofort ärztliche Hilfe suchen und eine Spezialklinik für Vergiftungen aufsuchen. Vergessen Sie nicht das Gerät mitzunehmen.*



Waarschuwing: Lees deze handleiding aandachtig vooraleer het instrument te gebruiken en bewaar voor latere raadplegingen.

Brood



Vlees

A. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen op de manier aangegeven in deze gebruiksaanwijzingen.
2. Vooraleer het apparaat aan te sluiten, zorg ervoor dat de elektrische spanning van uw woning overeenkomt met die aangegeven op het kenplaatje van het apparaat.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen de voedingskabel, de stekker of een ander deel van de inrichting nooit ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
4. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het in gebruik is.
5. Raak de stekker of het apparaat niet aan wanneer u natte handen hebt.
6. Trek de stekker altijd uit het stopcontact na elk gebruik en laat het apparaat afkoelen vooraleer te reinigen, op te bergen of te verplaatsen.
7. Wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, moet u altijd de stekker vasthouden en niet aan de kabel zelf trekken.
8. Wanneer u het apparaat gebruikt, moet u de voedingskabel volledig afrollen om te voorkomen dat het apparaat oververhit raakt.
9. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de voedingskabel beschadigd zijn, bij een storing of indien het apparaat in het water terecht gekomen of gevallen is.
10. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren maar breng het naar een servicecentrum of een gekwalificeerd reparateur.
11. De voedingskabel moet regelmatig gecontroleerd worden om schade uit te sluiten. Is de kabel beschadigd, dan moet hij vervangen worden door een gekwalificeerd reparateur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
12. Gebruik het apparaat altijd op een droog oppervlak.
13. Gebruik het apparaat niet buiten.
14. Laat de voedingskabel niet van de rand van een tafel of werkblad hangen en vermijd contact met warme oppervlakken.
15. Hou het apparaat uit de buurt van warmtebronnen zoals radiators, om te voorkomen dat de delen in plastic gaan vervormen.
16. WAARSCHUWING: Risico van verwondingen! De nodige maatregelen moeten worden getroffen om zichzelf of een ander persoon niet te verwonden. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
17. Het apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden.
18. Gebruik geen schurende reinigingsproducten om het apparaat schoon te maken.
19. Dit apparaat mag niet ingeschakeld worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
20. Was het apparaat altijd met de hand (mag niet in de vaatwasser!).
21. De afneembare onderdelen en opzetstukken (messens) van roestvrij staal mogen in de vaatwasser.
22. Koppel het apparaat los wanneer het niet wordt gebruikt of om het te monteren of te demonteren.
23. De messen van dit apparaat zijn heel scherp. Wees heel voorzichtig tijdens het schoonmaken van het apparaat, om u niet te verwonden.
24. Dit apparaat moet worden schoongemaakt vóór en na elk gebruik, omdat het rechtstreeks in contact komt met voedingsmiddelen.
25. Plaats het apparaat op een droge, slipvrije, vlakke en horizontale ondergrond.

26. Waak erover dat de messen niet in contact komen met de voedingskabel.
27. Verplaats het apparaat niet tijdens de werking en trek niet aan de voedingskabel.
28. Gebruik het apparaat niet vlakbij een wastafel of spoelbak. Als het apparaat ondanks alle voorzorgen toch in het water mocht vallen, trek dan de stekker uit het stopcontact vooraleer het apparaat uit het water te halen.
29. Stop en koppel het apparaat los na elk gebruik.
30. Het gebruik van accessoires verschillend van die geleverd met het apparaat kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
31. Gebruik het apparaat enkel voor het gebruik waarvoor het voorbestemd is, zoals het snijden van vlees, dik brood en kaas. Snij geen botten, diepgevroren of andere harde etenswaren.
32. Oefen niet te veel kracht uit bij het snijden van etenswaren.
33. Gebruik dezelfde messen niet op rauw en gaar vlees zonder ze eerst grondig gewassen te hebben, om kruiscontaminatie te voorkomen.
34. Vermijd elk contact met de bewegende onderdelen. Hou de handen, het haar, de kleding en keukengerei ver van de bewegende messen tijdens het gebruik om verwondingen te voorkomen en het mes niet te beschadigen.
35. Gebruik dit apparaat niet vlakbij ontvlambare lichamen.
36. Steek geen voorwerpen in de gleuven van het apparaat.
37. Het apparaat altijd loskoppelen en laten afkoelen vooraleer het schoon te maken.

B. PRESENTATIE



C. GEBRUIK

1) Vóór het gebruik

Vóór het eerste gebruik en na elk daaropvolgend gebruik moeten de snijbladen gewassen worden met een lauw zeepsop en volledig afgedroogd worden. De bladen zijn heel scherp, ga er voorzichtig mee om.

Droog de handgreep af met een licht bevochtigde doek om hem schoon te maken.

2) De batterij opladen

Steek de laadkabel in de elektrische handgreep en sluit hem aan op een stopcontact.

Het opladen duurt ongeveer 2 uren (30 minuten gebruik met een complete lading).

Eens de batterij volledig opgeladen is, blijft het lampje van de elektrische handgreep branden zonder te knipperen.

Koppel de voedingskabel los.



3) Assemblage van de houten sokkel

De houten sokkel kan plat, in een lade of geassembleerd op een werkblad opgeborgen worden. In dit laatste geval, schuif de zwarte bescherming in de gleuf onder de houten sokkel en plaats hem op een vlakke en stabiele ondergrond.

4) De messen uit de houten sokkel halen

- Kies het gepaste mes om vlees of brood te snijden.
- Hou de houten sokkel vast voor meer stabiliteit, trek aan de zwarte bescherming tussen de snijbladen en draai hem naar links of rechts tot in de verticale stand. Loslaten.
- Kies het gewenste mes.
- Draai de zwarte bescherming nogmaals tot op het andere snijblad en zorg ervoor dat dit tweede snijblad in de gleuf past en goed vastzit.

Klinknagel en op



5) Het mes assembleren

- Hou de snijbladen vast aan het onscherp gedeelte met de plastic beschermingen aan weerszijden.
- Waak erover dat de scherpe randen aan dezelfde kant zitten.
- Schuif de klinknagel van het ene snijblad in de opening van het andere snijblad.

6) De snijbladen in de elektrische handgreep monteren

- Hou de geassembleerde snijbladen vast aan de plastic bescherming (met de scherpe kant naar onder) en hou het apparaat met de andere hand vast. De toets Start/Stop moet bovenaan zitten.
- Steek de snijbladen voorzichtig met de scherpe rand naar beneden in de gleuf van de elektrische handgreep en druk zacht tot u een klik hoort, wat betekent dat ze goed vastzitten.

OPMERKING: de snijbladen moeten in een lichte hoekpositie ingebracht worden in de elektrische handgreep.

Neem extra maatregelen om ervoor te zorgen dat de snijbladen altijd vastzitten aan de uiteinden (ter hoogte van de klinknagel en de opening).

Gleuf invoeren snijbladen



7) Gebruik

De maximale continue gebruiksduur is 5 minuten.

- Waak erover dat het te snijden product niet kan bewegen (door het bijvoorbeeld vast te houden met een vork).
- Druk op de toets Start/Stop en blijf erop drukken.
- Richt het mes naar de etenswaren en hou uw andere hand voldoende uit de buurt van de snijbladen. Het is niet nodig een zaagbeweging uit te voeren of te veel druk uit te oefenen.
- Om het mes te stoppen, laat de toets Start/Stop los.

Gebruikstips:

- Snij op een houten snijplank. De snijbladen kunnen snijplanken van glas of plastic beschadigen.
- Gebruik een vork om de etenswaren vast te houden.
- Vooraleer gebakken vlees te snijden, laat het minstens 15 minuten rusten na het uit de oven gehaald te hebben zodat alle sappen zich goed kunnen verspreiden. Zo snijdt u makkelijker en schoner. Snij geen harde voorwerpen zoals botten of diepgevroren etenswaren omdat de messen zich kunnen beschadigen of breken.
- Het mes kan worden gebruikt voor hele wat doeinden zoals het snijden van kalkoen, kip, ham of gebraad, of groenten zoals aubergines of courgettes, en vruchten zoals ananas of meloen.
- Het mes is speciaal ontworpen voor brood en is geschikt voor het snijden van vers brood, bagels, broodjes, sandwiches, gehaktbrood, gebak zoals bananenbrood, enz.
- Men raadt aan de etenswaren schuin te houden op het einde van de snijbeweging, om niet rechtstreeks in de snijplank te snijden.

OPMERKING: Als de toets voor het uitwerpen van de snijbladen per ongeluk ingedrukt wordt tijdens de werking, zullen de snijbladen loskomen. Het apparaat kan zo stilvallen of niet goed zijn werk doen. Plaats tijdens het gebruik de hand achter de toets voor het uitwerpen van de snijbladen.

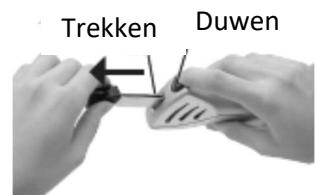
Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken!

8) De snijbladen uit de elektrische handgreep halen

Hou de snijbladen vast ter hoogte van de bescherming voor de vingers en druk op de toets op de elektrische handgreep om de snijbladen uit te werpen.

Trek de snijbladen uit de handgreep.

Scheid de snijbladen door de klinknagel van het ene blad door de opening in het andere blad te laten gaan.



D. TIPS VOOR HET ONDERHOUD

- Verwijder de snijbladen volgens de instructies in paragraaf 8.
- Scheid de snijbladen door de klinknagel van het ene blad door de opening in het andere blad te laten gaan.
- Was de snijbladen voorzichtig in een lauw zeepsop. Opgelet, de snijbladen zijn heel scherp. Hanteer ze voorzichtig.
- Droog de messen goed af en doe er de vlak na het schoonmaken en afdrogen plastic bescherming omheen om elke kans op snijwonden te vermijden.
- Veeg de elektrische handgreep af met een vochtige doek.
- Dompel de elektrische handgreep nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Haal de snijbladen altijd uit de elektrische handgreep wanneer ze niet gebruikt worden. Laat de plastic bescherming om de snijbladen zitten en bewaar ze in de houten sokkel.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten om het apparaat schoon te maken.



E. TECHNISCHE KENMERKEN

- Materiaal: ABS, Roestvrij staal, Eikenhout
- Vermogen: AC100-240V 50/60Hz 0,4A
- Voeding: Batterij Lithium-ion 18650 2000mAh 7,4V (netadapter inbegrepen)
- Autonomie: ongeveer 30 minuten
- Laadtijd: ongeveer 2 uren
- 2 stel snijbladen inbegrepen: vlees - brood



Verwijdering van het apparaat

Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet worden geworpen in de normale stroom van huishoudelijk afval. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld met het oog op de terugwinning en recycling van gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verlaagde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij leiding of instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door middel van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Kinderen moeten worden gecontroleerd om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

Details en voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van batterijen.

- Het weggooien van batterijen in de natuur of bij het huishoudelijk afval vervuilt en weerhoudt het recycleren van kostbaar materiaal. Het is dus belangrijk om het gebruik van batterijen te beperken en de volgende instructies te volgen:
 - o Gebruik bij voorkeur alkalische batterijen (deze zijn langer bruikbaar dan salines-batterijen, en indien mogelijk, heroplaadbare batterijen).
 - o Breng afgedankte batterijen en accu's naar de speciale punten bij de winkeliers. Zodoende wordt het materiaal gevaloriseerd en zullen zo het milieu niet vervuilen.
- De batterijen dienen goed geplaatst te worde in het apparaat, let goed op de polen.
- Het verkeerd plaatsen van de batterijen kan breuk veroorzaken aan het elektrisch apparaat, of lekkage veroorzaken, wat in de extreemste gevallen brand kan veroorzaken of een explosie van de batterij.
- Om een goed functioneren te garanderen, zorg ervoor dat de batterijen in goed staat zijn. In geval van afwijking, plaats nieuwe batterijen.
- Probeer nooit batterijen op te laden indien ze niet heroplaadbaar zijn. Zij kunnen smelten, opwarmen en brand of een explosie veroorzaken.
- Verwissel de batterijen tegelijkertijd. Meg nooit saline-batterijen met alkalische of met heroplaadbare batterijen.
- Gebruikte batterijen dienen uit het apparaat gehaald te worden.

C 9811/ WT-98-10B stand

- *Haal de batterijen uit het apparaat indien dit voor een lange tijd niet gebruikt zal worden, de batterijen riskeren namelijk warm te worden, kunnen smelten en breuk veroorzaken.*
- *Probeer nooit om kortsluiting te maken met een batterij.*
- *Gooi batterijen nooit op het vuur, ze riskeren te exploderen.*
- *Het opladen van accu's dient gedaan te worden door volwassenen.*
- *Er wordt aangeraden een kind die de batterijen verwisseld te controleren dat de instructies juist worden opgevolgd, of het verwisselen van de batterijen zelf te doen.*
- *Als een batterij ingeslikt wordt, raadpleeg direct een dokter of een antigifcentrum*
- *Vergeet niet het apparaat mee te nemen.*



Warning: Please read this instruction manual carefully before using the instrument and keep it for future use.

Bread



Meat

A. SAFETY INSTRUCTIONS

1. The device is intended exclusively for private and not for commercial use. Only use this device as described in this instruction manual.
2. Before use, make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
3. Do not place any part of this appliance in water or any other liquid.
4. Do not leave the device unattended when plugged in.
5. Do not handle the unit or plug with wet hands.
6. Unplug from the power outlet after use and allow the appliance to cool down completely before to clean it or to move it.
7. When disconnecting the cable, always pull at the plug; do not pull on the cable itself.
8. When using the device, always pull the power cord completely from its housing to prevent overheating.
9. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid an electric shock.
10. Never try to repair it by yourself. It must be repaired by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid an electric shock.
11. The power cable must be checked regularly to avoid damage. If the power cable is damaged it must be replaced by a qualified service center to avoid any danger.
12. Always place your device on a dry surface.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let the power cord on the edge of a table or work surface, and prevent it from coming into contact with hot surfaces.
15. Keep it away from heat sources such as radiators, to avoid deformation of plastic parts.
38. **WARNING:** Risk of injury! Precautions should be taken to avoid injuring oneself or injuring a third party. Children must be kept away.
39. The device should be cleaned regularly.
40. Do not use abrasive cleaners to clean the device.
41. This appliance is not intended to be operated by an external timer or by a separate remote control system.
42. Always wash the appliance by hand (it is not dishwasher safe!).
43. Removable stainless steel parts and accessories (blades) can be put in the dishwasher.
44. Unplug the appliance when not in use or when you wish to assemble or disassemble it.
45. The blades of this device are very sharp. Be extremely careful when cleaning the device, to avoid any risk of injury.
46. This appliance must be cleaned before and after each use because it is in direct contact with food.
47. Place the device on a dry, non-slip, level and horizontal surface.
48. Please make sure that the blades do not come into contact with the power cord.
49. Do not move the device during operation and do not pull on the power cable.
50. Do not use the appliance near a sink or washbasin. If, despite all the precautions taken, the device should fall into water, it is essential to unplug it before removing it. Always disconnect the unit from the power outlet when left unattended and before you mount it on the storage rack.

51. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
52. Only use for its intended purpose, such as cutting meats, thick bread and cheese. Do not attempt to slice bones, frozen or other hard foods.
53. Never use excessive pressure when slicing food.
54. Do not use the same blades on raw and cooked meat without washing them thoroughly to remove contaminants.
55. Avoid contact with moving parts.
56. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blades during use to prevent injury and/or damage the knife.
57. Before carrying out any cleaning or maintenance, unplug the appliance from the power outlet.
58. Do not use this appliance near flammable objects.
59. Do not insert objects through the slots of the unit.

B. INTRODUCTION



C. HOW TO USE

1) Before use

Before first use, and after each subsequent use, wash the knife blades in warm soapy water and dry thoroughly. Blades are sharp, handle carefully.

Wipe handle with a damp cloth to clean.

2) Charging the battery

Attach charging cord and plug into power outlet to recharge, once fully charged the power handle's indicator light will be green.

Charging time is around 2 hours (30 minutes usage with full battery charge).

Remove the power cord



3) Assembly of the wood stand for countertop use

The wood stand can be stored flat inside a drawer or assembled for countertop storage. To assemble for countertop use, slide the black tab inside the slot found underneath the wood stand and place onto flat surface.

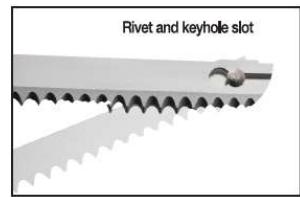


4) Removing blade from wood stand

- Select the blade you want to use for either slicing meat or cutting bread.
- While holding the wood stand for stability, pull at the black tab between the knife blades towards you and twist the tab in either direction (left or right) into vertical position then release.
- Remove the desired blade.
- Then pull the black tab again and rotate back into horizontal position over the remaining blade making sure the blade fits into the tab's slot to securely hold it into place.

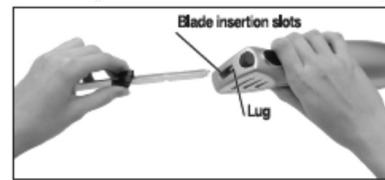
5) Blade assembly

- Hold blades by the non-serrated ends with plastic guards on either side.
- Make sure that serrated edges are on the same side.
- Slide the rivet of the blade into the keyhole slot on the other blade.



6) Inserting the blades into power handle

- Hold the assembled blades by the plastic guard in one hand (serrated edges facing down) and the motor unit in the other hand with the power button in the uppermost position.
- Carefully insert the blades (serrated edges facing down) into the slot on the power handle with buttons facing upwards and push gently until they click securely.



NOTE: you will notice that the blades should be 2 »/5 cm apart and on either side of a small lug at the point they enter the power handle. Take extra care to make sure the blades are still connected at the tip.

7) How to use

Maximum continuous use is 5 minutes.

- Ensure that the product to be carved is secure, for example, using a carving fork.
- Press and hold down the on/off switch
- Guide the blades through the food ensuring body parts, clothing and utensils are away from the moving blades. It is not necessary to use a sawing motion or excessive pressure.
- To stop the blades, release the on/off button.

Hints for use:

- Carve on a wooden board. Glass or plastic cutting boards may be scratched by the knives.
- Use a carving fork to hold the food securely.
- Before carving cooked meats, allow the meat to stand for at least 15 minutes after removing from the oven allowing the juices to set. This makes it easier to slice and offers a cleaner cut.
- Do not cut through hard objects, such as bones or frozen foods as blades may become damaged or may break.
- The carving blade can be used for multiple tasks, such as carving turkey, chicken, ham or roasts, as well as vegetables like eggplants or squashes, and for fruits like pineapple or melons.
- The slicing blade is made specifically for breads and loaves. It can be used to slice fresh breads, bagels, sandwich buns, loaf waves, cake loaves like banana bread etc.
- The key to carving turkey or chicken thighs, legs, wings is to cut through the joints and not the bones, and pulling the parts while cutting to loosen the joints.
- For best results when cutting through thick bread, hold the knife at a slight angle while cutting.
- Once you have cut through the crust, finish slicing the bread with the knife blade parallel with the bread.
- When cutting meat, it is recommended that the user tilts the meat during the final cutting movement to prevent cutting through the chopping board.

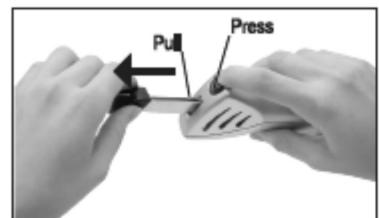
NOTE :if the blade release button is accidentally pushed during operation, the blades will disengage. As a result, the knife may stall or will not cut properly. Be sure to position your hand behind the blade release button during operation. Children must not operate this appliance.

8) Removal of blades from the power handle

Holding the plastic guards, press the blade release button on the power handle body.

Pull blades away from the power handle body.

Separate the blades by sliding the rivets from one blade out of the keyhole slot of the other blade.



F. CARE, CLEANING AND STORAGE

- remove the blades
- Separate the blades by sliding the rivet from one blade out the keyhole slot of the other blade.
- Carefully wash the blades in warm soapy water.
- Dry thoroughly and carefully slide the plastic safety sheath over the blades.
- Wipe the power handle with a damp cloth. Never immerse the power handle in water or any other liquid.
- Always remove the blades from the power handle when not in use. Keeo the plastic sheaths on the blades and store them in the wood stand.



G. **FEATURES**

- Material : ABS, stainles steel, hoak
- Power :: AC100-240V 50/60Hz 0.4A
- Batterie Lithium-ion 18650 2000mAh 7.4V (adaptor included)



The European directive 2012/19/EC about electronic and electric waste, requires that you can't throw away defective domestic appliance with common waste. Used device has to be collect separately to optimize the recuperation rate and the recycling of the materials to reduce the impact on the health and the environment.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of this apparatus by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.

Precision and precautions about the battery use

- Throwing away a used battery in the environment or with household waste pollutes and avoids the recuperation of reusable materials.
- It is important to limit the battery consumption and to respect the following rules:
- Favor alkaline battery (last longer than saline battery) and when it's possible use rechargeable battery.
- Leave used batteries and accumulators in adapted containers that you can find in some retailers. In that way, metals don't pollute the environment and the health.
- Battery has to be inserted by respecting the polarity show on the apparel and the battery. An incorrect positioning can damage the apparel, cause leaking and even provoke fire and the explosion of the battery.
- To assure a good functioning, battery has to be in a good condition. If there is a problem, put new battery.
- Never try to recharge battery not made for this. It could leak, warm up, cause fire or explode.
- Replace all the battery at the same time. Never mix up alkaline battery with saline battery.
- Used battery has to be removed.
- Also, remove the battery if you're not using the apparel for a long time.
- Never try to short-circuit the terminal of a battery.
- Never throw away the battery in fire because they can explode.
- Take out the accumulator from the apparel before reload it.
- We recommend that an adult watch if a child change the battery to respect those rules.
- If you swallow a battery, go immediately to your doctor or the hospital.
- For the best ongoing performance, we recommend using only fresh, high-quality, alkaline batteries.



Importé par / Importiert von / Geïmporteerd door / Imported by :

CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE



Carton et emballage papier à
trier / Kartons und
papierverpackung recyceln /
Verpakkingsmateriaal in karton
en papier te sorteren / Recycle
carton and paper packaging