

Elektromesser

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Elektromesser schneiden Sie ohne Anstrengung Fleisch. Brot und großes Gemüse. Die Klingen lassen sich einfach entnehmen und sind so leicht zu reinigen

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel.

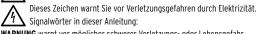
Ihr Tchibo Team

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben. Zeichen in dieser Anleitung:

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr. HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise <u>/!\</u>



Verwendungszweck

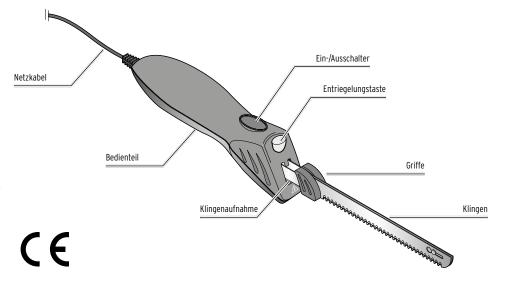
- Das Flektromesser ist zum Schneiden von festen Lebensmitteln wie Fleisch. großem Gemüse und Brot geeignet.
- Zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln ist es nicht geeignet.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, andere Materialien wie Pappe, Papier, Gartenabfälle, Holz, Kunststoffe o.Ä zu schneiden.
- Das Gerät ist zum Gebrauch in trockenen Innenräumen geeignet.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu

- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
- Es besteht u.a. Erstickungsgefahr

Gefahren durch Elektrizität

- Tauchen Sie den Artikel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Halten Sie die Klingen nicht ins Wasser oder unter flieβend Wasser, während sie noch im Gerät
- · Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- · Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das angeschlossene Messer nicht heruntergerissen werden kann.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder geguetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- · Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- wenn während des Betriebs Störungen auftreten
- nach dem Gebrauch
- wenn Sie die Klingen abnehmen oder einsetzen.
- bei Gewitter und
- bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Schließen Sie das Gerät nur an die Stromversorgung an, wenn Klingen in der Klingenaufnahme stecken.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Geräteöffnungen. Sie könnten spannungsführende Teile berühren.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- · Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen



Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

Gefahren von Verletzungen

- · Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, insbesondere beim Reinigen. Fassen Sie die Klingen nur an ihren Griffen an. Bewahren Sie die Klingen so auf, dass Sie nicht versehentlich hineingreifen
- · Halten Sie Körperteile und Gegenstände fern von den laufenden Klingen. Gehen Sie stets sorgsam und vorsichtig mit dem Gerät um. Schneiden Sie stets vom Körper weg.
- · Lassen Sie das angeschlossene Messer nicht unbeaufsichtigt liegen, insbesondere wenn sich andere Personen, insbesondere Kinder, im Haushalt befinden.
- Die Klingen laufen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie weiter mit dem Gerät hantieren oder es beiseite legen
- Wenn Sie die Klingen mit der Hand spülen, verwenden Sie klares Spülwasser. so dass Sie die Klingen gut sehen und sich nicht schneiden.

Warnung vor Gesundheitsschäden

• Reinigen Sie die Klingen und das Bedienteil vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch, um die Übertragung von Bakterien, insbesondere bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, zu vermeiden und dadurch gesundheitliche Problem zu verhindern.

Sachschäden

- · Schneiden Sie keine extrem harten Lebensmittel bzw. Teile davon, z.B. Knochen, Obstkerne und -steine, gefrorene Lebensmittel. Drücken Sie beim Schneiden niemals mit der Hand auf die Klingen, um mehr Druck zu erzeugen! Das Gerät kann überlastet werden.
- · Das Gerät ist für einen Kurzzeitbetrieb von maximal 3 Minuten ausgelegt. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- · Wickeln Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung nicht um das Gerät

Technische Daten

721 559 Modell: Netzspannung: AC 220V-240V ~ 50-60 Hz

Schutzklasse:

Leistuna Stromverbrauch im

0 W ausgeschalteten Zustand:

Zeitspanne vom Ausschalten bis der ausgeschaltete

Zustand eintritt: <20 Min Kurzzeitbetrieb: 3 Minuten

Made exclusively for: Tchibo GmbH. Überseering 18. 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor

Hinweise zur Handhabung

- · Wählen Sie zum Schneiden eine geeignete Unterlage, z.B. ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf Keramik, Metall oder direkt auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte.
- Führen Sie die Klingen vorsichtig durch das Lebensmittel, ohne großen Druck oder Gewalt und ohne zu "sägen".
- Wenn Sie gegartes Fleisch oder Geflügel schneiden wollen, lassen Sie dieses zuvor ca. 10-15 Min. ruhen. So können sich Säfte absetzen und das Schneiden wird einfacher und sauberer.
- Entfernen Sie ggf. vor dem Schneiden Nadeln, Spieße o.Ä., mit denen Sie die Lebensmittel zusammenhalten (z.B. bei Rouladen).
- · Verwenden Sie eine Fleischgabel o.Ä., um das Lebensmittel beim Schneiden zu fixieren
- · Versuchen Sie nicht, die Klingen zu schärfen.

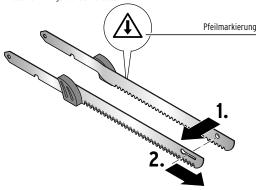
Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

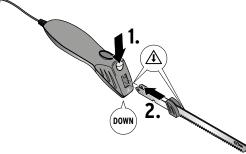
- 1. Fassen Sie die Klingen an den Griffen an und ziehen Sie sie vorsichtig aus dem Klingenschutz heraus.
- 2. Spülen Sie die Klingen vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit nur wenig Spülmittel. Trocknen Sie sie gut ab. Die Klingen sind auch spülmaschinengeeignet.

Klingen einsetzen

1. Fassen Sie die Klingen an den Griffen an und ziehen Sie sie ggf. vorsichtig aus dem Klingenschutz heraus



2. Sofern die Klingen nicht miteinander verbunden sind, stecken Sie sie wie abgebildet zusammen. Die Pfeilmarkierungen auf den Klingen müssen in dieselbe Richtung weisen. Stellen Sie sicher, dass die beiden Klingen zusammenhängen, bevor Sie sie in die Klingenaufnahme am Bedienteil stecken.



- 3. Richten Sie die Pfeilmarkierungen auf den Klingen und dem Bedienteil aus. Sie müssen alle in dieselbe Richtung weisen. Halten Sie die Klingen und das Bedienteil waagerecht, drücken Sie die Entriegelungstaste und stecken Sie die Klingen in die Klingenaufnahme am Bedienteil. Die Klingen müssen hörbar einrasten.
- 4. Prüfen Sie, ob die Klingen fest im Gerät stecken, indem Sie die Klingen vorsichtig an den Griffen ziehen.

Gerät ein- und ausschalten

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. ▶ Lassen Sie den Fin-/Ausschalter los jum das Gerät auszuschalten Sobald Sie den Ein-/Ausschalter loslassen, schaltet sich das Gerät aus. Die Klingen laufen nach dem Ausschalten nach.

Mit dem Elektromesser schneiden

Die zwei Edelstahlklingen mit Wellenschliff bewegen sich gegeneinander und zerteilen so die Lebensmittel.

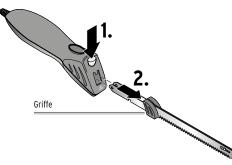
- 1. Platzieren Sie das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, auf einem Schneidehrett
- 2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten, und halten Sie ihn gedrückt, solange Sie schneiden.

4. Halten Sie die Klingen waagerecht und führen Sie sie langsam durch das Lebensmittel, während Sie das Gerät dabei nur leicht nach unten drücken

HINWEIS - Sachschaden

Das Gerät ist für einen Kurzzeitbetrieb von maximal 3 Minuten ausgelegt. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- 5. Sobald Sie den Ein-/Ausschalter Ioslassen, schaltet sich das Gerät aus. Die Klingen laufen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab. bevor Sie das Gerät ablegen.
- 6. Ziehen Sie sofort nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie die Klingen entfernen!

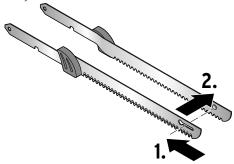


7. Halten Sie das Gerät mit dem Klingenschliff nach unten, drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie die Klingen - von oben greifend - vorsichtig an den Griffen aus dem Gerät.

Reinigen

WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

- · Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen
- Tauchen Sie den Artikel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Halten Sie die Klingen nicht ins Wasser oder unter fließend Wasser, während sie noch im Gerät stecken.
- Lassen Sie die Klingen nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie die Klingen nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Klingen anschließend mit einem weichen Tuch.
- So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Die Klingen sind auch spülmaschinengeeignet. 1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2. Halten Sie das Gerät mit dem Klingenschliff nach unten, drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie die Klingen - von oben greifend vorsichtig an den Griffen aus dem Gerät.



- 3. Trennen Sie die beiden Klingen.
- 4. Spülen Sie die Klingen in warmem Wasser mit nur wenig Spülmittel.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe.

Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadt-

Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter www.take-e-back.de. Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 149615FV05X07XV · 2025-05