

Betty Bossi

Gemüseschneider elektrisch, 6 Klingen - Set Coupe-légumes électrique, 6 tambours - kit



Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32326

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Gerät betriebsbereit machen	11
Gerätebeschreibung.....	12
Die Klingen und ihre Einsatzbereiche.....	13
Inbetriebnahme	14
Benutzung der Hobel/der Reiben.....	14
Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben zusammen	14
Um grosse Lebensmittelstücke zu zerkleinern	15
Um kleine Lebensmittelstücke zu zerkleinern	15
Benutzung des Würfelschneiders	16
Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben zusammen	16
Um grosse Lebensmittelstücke zu würfeln	17
Um kleine Lebensmittelstücke zu würfeln.....	17
Reinigung	18
Lagerung	19
Problembehebung	19
Service	20
Entsorgung	20
Technische Daten	21

Sommaire

Directives de sécurité	22
Préparer l'appareil pour l'utilisation.....	29
Description de l'appareil.....	30
Les lames et leur domaine d'utilisation	31
Mise en service	32
Utilisation des trancheuses / râpes	32
Assemblez l'appareil comme décrit ci-dessous	32
Pour couper des gros morceaux d'aliments.....	33
Pour couper des petits morceaux d'aliments.....	33
Utilisation du coupe-cubes	34
Pour assembler l'appareil procédez comme décrit ci-dessous	34
Pour couper en cubes des gros morceaux d'aliments.....	35
Pour couper petits morceaux d'aliments.....	35
Nettoyage	36
Rangement	37
Dépannage.....	37
Service	38
Mise au rebut	38
Données techniques	39

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- **Bestimmungsgemäßer Gebrauch:** Dieses Gerät ist zum Zerkleinern von Obst, Gemüse oder Hartkäse. Sie können damit keine extrem harten Lebensmittel wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide zerkleinern. Zudem können Sie kein Fleisch damit hacken.
- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminder-

ten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Motorgehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung

von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.

- Tauchen Sie das Motorgehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Lebensmittel entnehmen und wenn Ihre Hände in die Nähe der Messer kommen.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Beachten Sie, dass die Messerklingen sehr scharf sind. Berühren Sie die Messer während des Betriebs nicht mit den Fingern. Berühren Sie die Messer auch dann nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet, aber noch an der Steckdose angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie bei der Reinigung der Messerklingen vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen, nicht überfüllen und das gefüllte Gerät nicht umplatzieren.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nicht verwenden.
- Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe der Messer, während diese sich drehen. Die Messer oder der Gegenstand können dabei beschädigt oder Sie selber verletzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Halten Sie das Netzkabel von den Edelstahlmessern fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Unterlage. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- Das Gerät darf keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen oder starken Temperaturschwankungen ausgesetzt werden.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Beachten Sie unbedingt die in der Anleitung angegebenen Betriebs- und Ruhezeiten, um eine Überlastung des Motors zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehöorteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen oder Beschädigungen an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gemüseschneider Spuren erhalten. Der

Sicherheitshinweise

Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Halten Sie Ihre Finger und Hände sowie Kleidungsstücke und Schmuck jederzeit von den beweglichen Teilen und dem montieren Werkzeug fern. Greifen Sie nicht in die Nähe der Messer!
- Sollten die Lebensmittel während des Betriebs im Einfülltrichter festklemmen, drücken Sie sie immer mit dem Stopfer nach unten, fassen Sie niemals mit den Händen oder einem anderen Küchenutensil in den Einfülltrichter!
- Beim Blockieren der Messer das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Erst dann die Ursache der Blockade beheben, andernfalls könnten Sie eine schwere Handverletzung erleiden.

- Die Zubehöorteile nur montieren oder abnehmen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Achten Sie auf die extrem scharfen Messer! Haare, Kleidung und Finger immer von den Messern fernhalten, besonders, wenn der Netzstecker steckt!
- Seien Sie besonders beim Auswechseln der Klingeneinsätze vorsichtig, ziehen Sie immer vorher den Netzstecker und fassen Sie die Einsätze nur an den Kunststoffflächen an!
- Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Einfülltrichter/ den Auswurfschacht, solange der Gemüseschneider am Stromnetz angeschlossen ist.
- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zum Gemüseschneider.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.

Sicherheitshinweise

Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

- Schneiden Sie grosse Zutaten vor dem Zerkleinern in kleinere Stücke.
- Geben Sie während des Betriebs niemals harte Lebensmittel wie Nüsse oder hartfaserige Lebensmittel wie Zuckerrohr in den Einfülltrichter, sonst könnte das Gerät beschädigt werden.
- Lassen Sie den Gemüseschneider nicht leer laufen.
- Überfüllen Sie den Einfülltrichter nicht.
- Das Gerät eignet sich nur für den Kurzzeitbetrieb. Nach max. 2 Minuten Betrieb muss das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen.
- Tiefgekühlte Lebensmittel vor dem Zerkleinern immer auftauen lassen, damit sie Zimmertemperatur erreichen.

- Gerät niemals unbeobachtet lassen, wenn es eingeschaltet ist. Bleiben Sie während des Betriebs immer anwesend.

Sicherheits-Vorrichtung

Als Schutz vor Handverletzungen startet das Gerät nur dann mit der Rotation, wenn der grosse Stopfer (das kann der grosse Stopfer des 2-teiligen Sets sein oder der grosse Stopfer, der auch als Aufbewahrungsbox dient) mit seinem schmalen Keil den Sicherheitsstift beim Einfülltrichter nach innen drückt.

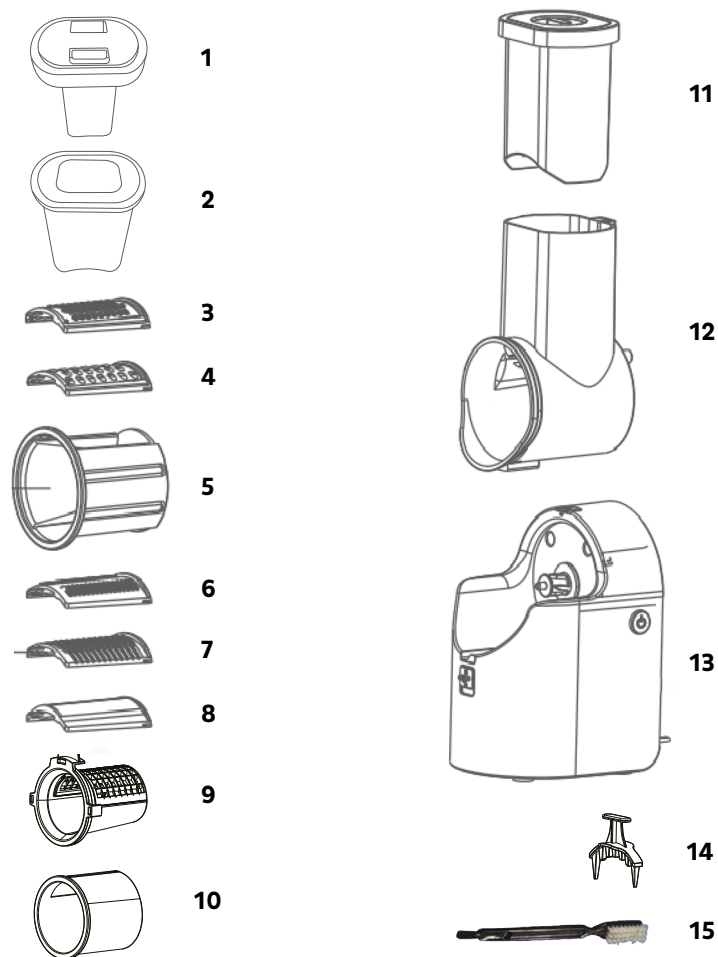
Gerät betriebsbereit machen

Achtung:

Die Messer und Klingen sind extrem scharf, seien Sie vorsichtig! Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinanderbauen und reinigen.

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung melden Sie sich beim Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Um eventuelle Produktionsrückstände auf dem Gerät zu entfernen, reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben.

Gerätebeschreibung



- | | |
|--|---|
| 1 Kleiner Stopfer
(Teil des Stopfer-Sets) | 9 Würfelschneider |
| 2 Grosser Stopfer
(Teil des Stopfer-Sets) | 10 Trommel für Würfelschneider |
| 3 Käse reibe | 11 Grosser Stopfer (Gleichzeitig
Aufbewahrungsbox für Klingen) |
| 4 Grobe Reibe | 12 Einfülltrichter mit Auswurf-
schacht |
| 5 Klingenhalter | 13 Motoreinheit |
| 6 Feine Reibe | 14 Reinigungswerkzeug
für Würfelklinge |
| 7 Wellen-Hobel | 15 Reinigungsbürste |
| 8 Feiner Hobel | |

Die Klingen und ihre Einsatzbereiche

Jede der 5 Klingen kann in den Klingenhalter eingeschoben werden.

Feiner Hobel

Klinge für dünne, glatte Scheiben



Ideal für: Rüebli, Zucchini, Kartoffeln, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Rüben, Kohl, Kürbis, Äpfel und Hartkäse.

Wellen-Hobel

Klinge für dicke, wellige Scheiben



Ideal für: Rüebli, Zucchini, (Süss-) Kartoffeln, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Rüben, Kohl, Rettich, Kürbis, Äpfel, Birnen und Hartkäse.

Grobe Reibe



Ideal für: Rösti, Rüebli, Zucchini, (Süss-)Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, Rüben, Kohl, Kürbis, Brokkolistängel, Rettich, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Schokolade.

Feine Reibe



Ideal für: Rüebli, Zucchini, (Süss-) Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Brokkolistängel, Rettich, Hartkäse (z. B. Parmesan), Schokolade.

Käse reibe



Ideal für: Hartkäse (z. B. Parmesan)

Das Gerät ist nicht dazu geeignet, Fleisch oder sehr harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Kandiszucker bzw. gefrorene Lebensmittel zu verarbeiten.

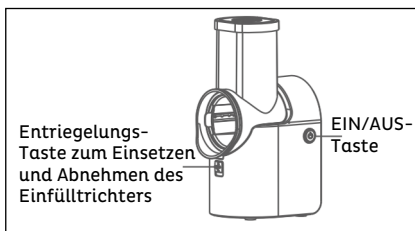
Inbetriebnahme



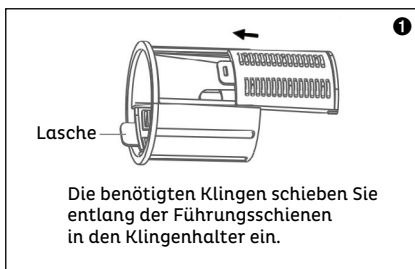
Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!

Benutzung der Hobel/der Reiben

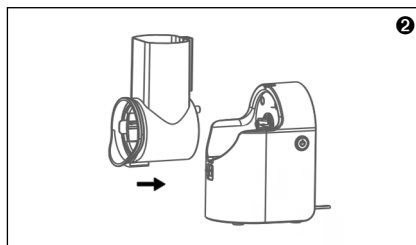
Stellen Sie die Motoreinheit auf eine trockene, feuchtigkeitsunempfindliche Arbeitsfläche, in die Nähe einer Steckdose.



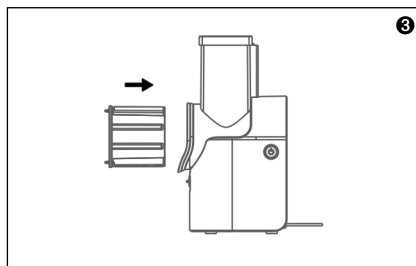
Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben zusammen:



1. Wählen Sie immer die für den Einsatz benötigten Klingen und setzen Sie sie mit der Lasche nach vorne in den Klingenhalter wie abgebildet ein. Setzen Sie immer 2 gleiche Klingen ein.



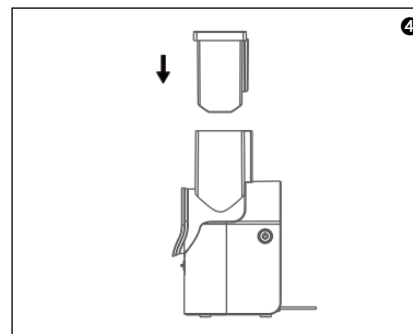
2. Schieben Sie den Einfülltrichter entlang des Führungsschlitzes und der Positionierungsstifte in die Motoreinheit, sodass er einrastet



3. Setzen Sie den Klingenhalter mit den Klingen vorsichtig in den unteren Teil des Einfülltrichters (Auswurfschacht). Drücken Sie den Klingenhalter in die Motoreinheit, damit er fest einrastet. Das Einrasten wird durch ein hörbares Klicken bestätigt.

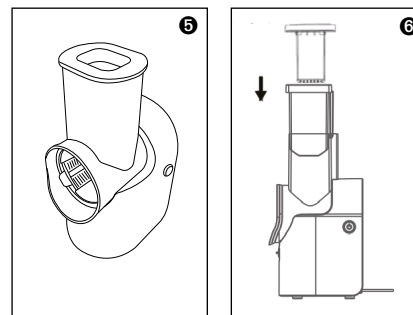
Stellen Sie eine Schüssel unter den Auswurfschacht, damit die zerkleinerten Lebensmittel dort hineinfallen können.

Inbetriebnahme



Um grosse Lebensmittelstücke zu zerkleinern:

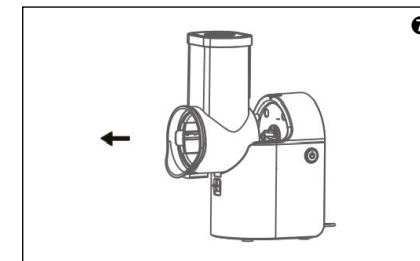
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein, füllen Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem **grossen Stopfer** (egal ob vom 2-teiligen Set oder der Stopfer, der auch als Aufbewahrungsbox dient) nach unten, Richtung Klinge.



Um kleine Lebensmittelstücke zu zerkleinern:

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und setzen Sie erst von dem 2-teiligen Stopferset den grossen Stopfer in den Einfülltrichter. Dann schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein und füllen die kleinen Lebensmittel

oder die in Streifen geschnittenen Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken sie mit dem **kleinen Stopfer** des 2-teiligen Stopfersets nach unten Richtung Klinge.



Das Gerät darf maximal 2 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb sein. Ziehen Sie den Stopfer immer wieder aus dem Einfülltrichter, geben Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem grossen oder dem kleinen Stopfer nach unten.

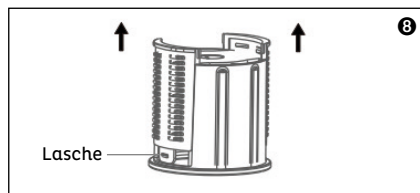
Wenn Sie mit dem Zerkleinern und Schneiden der Lebensmittel fertig sind, schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und warten Sie, bis sich die Klingen nicht mehr drehen. Dann ziehen Sie den Netzstecker.

Drücken Sie die Entriegelungs-Taste an der Motoreinheit und ziehen den Einfülltrichter mit Klingenhalter und Stopfer aus der Motoreinheit.

Nehmen Sie den Klingenhalter aus dem Auswurfschacht.

Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Klingen aus dem Klingenhalter, indem Sie die Lasche drücken und die Klingen nach oben wegziehen.



Entfernen Sie die Lebensmittelreste und spülen Sie die entnommenen Teile von Hand mit einer Reinigungsbürste aus Kunststoff in warmem Spülwasser.

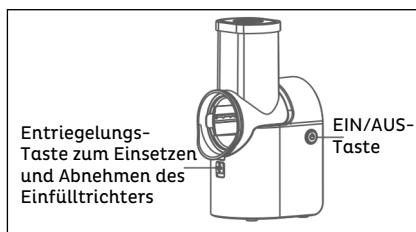
Tipps:

- Füllen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Einfülltrichter ein, sonst beeinträchtigt dies die Schneidleistung des Geräts.
- Langes Gemüse wie Gurken und Rübli sollten vorher in kleinere Stücke geschnitten werden. Sollte das Gemüse nicht gerade gewachsen sein (z.B. Rübli), so schneiden Sie die Stücke in eine adäquate Grösse.
- Kartoffeln, Rübli und ähnliche Zutaten mit Schale müssen immer geschält werden, bevor Sie in dem Gerät verarbeitet werden.
- Drücken Sie die Lebensmittel nicht zu schnell oder mit zu viel Kraft nach unten, da sich das Lebensmittel sonst in der Klinge verklemmt und nicht mehr aus dem Auswurfschacht kommt.
- Schneiden und reiben Sie keine klebrigen oder zähen Lebensmittel, da auch in diesem Fall die Lebensmittel in der Klinge

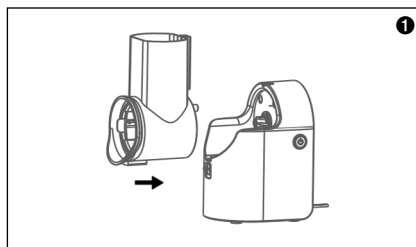
stecken bleiben (z.B. Spinat, Ingwer etc.).

- Sollten Sie verschiedene Lebensmittel schneiden wollen, sollten Sie jedes Mal vor dem neuen Lebensmittel das Gerät vorher ausschalten, Netzstecker ziehen und die Klinge entnehmen und reinigen, da sonst das Schneidergebnis beeinträchtigt wird.

Benutzung des Würfelschneiders

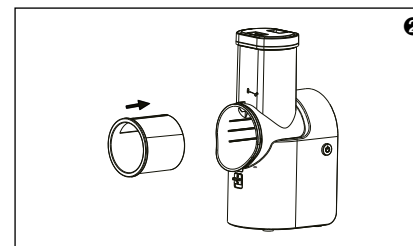


Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben zusammen:

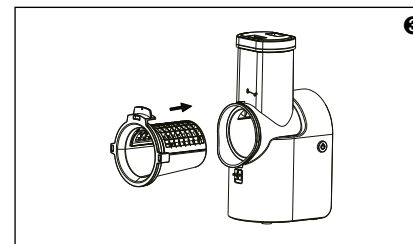


1. Schieben Sie den Einfülltrichter entlang des Führungsschlitzes und der Positionierungsstifte in die Motoreinheit.

Inbetriebnahme



2. Setzen Sie zuerst die Trommel des Würfelschneiders in den unteren Teil des Einfülltrichters.

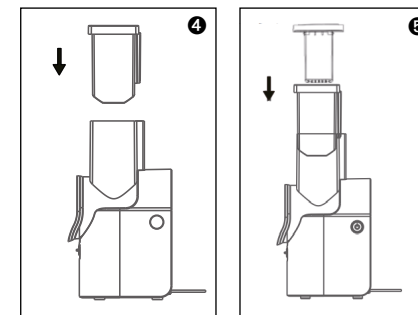


3. Setzen Sie zusätzlich den Würfelschneider in die Trommel ein. Drehen Sie ihn leicht im Gegenuhrzeigersinn, damit der Würfelschneider in der Trommel einrastet.

Stellen Sie eine Schüssel unter den Auswurfschacht, damit die zerkleinerten Lebensmittel dort hineinfallen können.

Um grosse Lebensmittelstücke zu würfeln:

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein, füllen Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem **grossen Stopfer** (egal ob vom 2-teiligen Set oder der Stopfer, der auch als Aufbewahrungsbox dient) nach unten, Richtung Klinge.



Grosse Lebensmittelstücke

Kleine Lebensmittelstücke

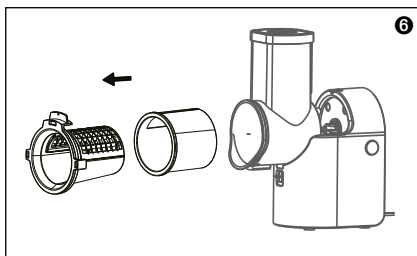
Um kleine Lebensmittelstücke zu würfeln:

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und setzen Sie erst von dem 2-teiligen Stopferset den grossen Stopfer in den Einfülltrichter. Dann schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein und füllen die kleinen Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken sie mit dem **kleinen Stopfer** des 2-teiligen Stopfersets nach unten Richtung Klinge.

Das Gerät darf maximal 2 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb sein. Ziehen Sie den Stopfer immer wieder aus dem Einfülltrichter, geben Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem grossen oder dem kleinen Stopfer nach unten.

Wenn Sie mit dem Würfeln der Lebensmittel fertig sind, schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und warten Sie, bis sich die Klingen nicht mehr drehen. Dann ziehen Sie den Netzstecker.

Inbetriebnahme / Reinigung



Ziehen Sie den Würfelschneider aus der Trommel, indem Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn drehen, dann ziehen Sie im Anschluss die Würfelschneidertrommel aus dem Auswurfschacht.

Drücken Sie die Entriegelungs-Taste an der Motoreinheit und ziehen den Einfülltrichter mit Stopfer aus der Motoreinheit.

Entfernen Sie die Lebensmittelreste mithilfe des Reinigungswerkzeugs und spülen Sie die entnommenen Teile von Hand mit einer Reinigungsbürste aus Kunststoff in warmem Spülwasser.

Reinigung

Um eine Keimbildung zu vermeiden, muss das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Bevor Sie mit der Demontage und der Reinigung starten, prüfen Sie immer, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.

1. Bauen Sie das Gerät auseinander.
2. Spülen Sie alle Geräteteile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Alle Werkzeuge, die mit scharfen Klingen ausgestattet sind,

sollten mit einer Kunststoff-Spülbürste gereinigt werden.

3. Danach alle Teile unter fließendem Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen bzw. an der Luft trocknen lassen.

Achtung:

Klingen nur am Kunststoff anfassen! Sie könnten sich sonst an den scharfen Messern verletzen!

Achtung:

Alle Messer müssen von Hand gespült werden, damit die Klingen lange scharf bleiben.

4. Die Motoreinheit darf nur mit einem leicht feuchten, weichen Tuch sauber gewischt werden, danach trocknen.
5. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Wichtig:

Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät bzw. die Geräteteile zu reinigen.

Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser!

Keines der Teile darf mit hohen Temperaturen desinfiziert werden!

Lagerung

Lagerung

Lagern Sie das saubere und absolut trockene Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Original-Verpackung, um es vor Staub zu schützen. Achten Sie da-

rauf, das Gerät so zu verstauen, dass es ausser der Reichweite von Kindern ist. Die Klingen können in dem grossen Stopfer aufbewahrt werden.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Gerät startet nicht, obwohl die EIN/AUS-Taste gedrückt wurde.	Der grosse Stopfer steckt noch nicht im Einfülltrichter.	Die Rotation startet aus Sicherheitsgründen erst, wenn der grosse Stopfer den Sicherheitsstift im Trichter nach innen gedrückt hat.
Lebensmittel bleibt stecken, wird nicht ausgeworfen; ungewöhnliches Geräusch während des Gebrauchs.	Die Lebensmittel werden zu schnell oder mit zu viel Kraft mit dem Stopfer nach unten gedrückt.	Gerät ausschalten, ausstecken, Klingenhalter entnehmen. Die Lebensmittel von der Klinge entfernen. Danach Klingen und Klingenhalter erneut einsetzen.
Lebensmittel bleiben stecken, werden nicht geschnitten oder gerieben.	Zähe oder klebrige Lebensmittel wurden verarbeitet, wie z.B. Spinat oder Ingwer.	Zähe und klebrige Lebensmittel eignen sich nicht für dieses Gerät.
Schneidergebnis nicht zufriedenstellend.	Haben Sie unterschiedliche Lebensmittel hintereinander geschnitten, ohne die Klingen zu reinigen?	Es wird empfohlen, die Klinge und den Klingenhalter bei jedem Wechsel des Lebensmittels zu entnehmen und zu reinigen.

Sollte sich das Problem nicht wie oben beschrieben beheben lassen, so kontaktieren Sie bitte Ihren Betty Bossi Kundenservice. Bauen Sie die Motoreinheit niemals selbst auseinander!

Service

Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

- Betty Bossi übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Entsorgung



Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im

Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

Technische Daten

Produktbezeichnung	Gemüseschneider elektrisch, 6 Klingen – Set
Artikel-Nummer	32326
Nennspannung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	100 W
Abmessungen (L x B x H)	146 x 180 x 325 mm
Kabellänge	ca. 1 m
Material	Klingen aus Edelstahl, Klingenrahmen und Motoreinheit/Stopfer aus ABS-Kunststoff, Dichtungsring aus Silikon
max. Betriebsdauer	2 Minuten
Drehgeschwindigkeit	80–100 U/min
Gewicht (mit Zubehör)	ca. 2 kg
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



BZ 68



Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- **Utilisation prévue:** Cet appareil est conçu pour couper en morceaux des fruits, légumes et des fromages à pâte dure. Vous ne pouvez pas broyer des aliments extrêmement durs comme des noix de muscade, des grains de café ou des céréales. Vous ne pouvez également pas hacher de la viande avec cet appareil.
- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des per-

sonnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur indique les dangers possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur.

N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis du moteur, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis du moteur dans de l'eau pour le nettoyer.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'ajouter des aliments ou de les retirer ou lorsque vos mains sont à proximité des lames.
- Débranchez toujours l'appareil dans les cas suivants:
 - en cas de pannes pendant l'utilisation,
 - avant le montage et le démontage des accessoires,
 - avant le nettoyage de l'appareil,
 - après l'utilisation,
 - si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.

Directives de sécurité

- Prenez en compte que les lames sont très tranchantes. N'effleurez jamais les lames avec vos doigts lorsque l'appareil est en marche. N'effleurez également pas les lames lorsque l'appareil est éteint mais encore branché. Risque de blessure!
- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage des lames pour éviter toute blessure.
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide, ne le remplissez pas de trop et ne déplacez l'appareil lorsqu'il est plein.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil.
- Ne placez pas d'objets à proximité des lames lorsqu'elles sont en rotation. Risque d'endommagement des lames ou de l'objet ou risque de blessure de l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
- Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une télécommande externe.
- Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
- Tenez le cordon à l'écart des lames en acier inoxydable.

Directives de sécurité

- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson).
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
- Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
- Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
- Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz légèrement inflammables dans l'air.

Directives de sécurité

- L'appareil ne doit pas être exposé à des températures extrêmes (trop basses ou trop élevées) ou à de fortes variations de température.
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
- Respectez absolument les temps de fonctionnement et de repos indiqués dans le mode d'emploi pour éviter une surcharge du moteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le châssis du moteur, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement, prenez contact avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que le coupe-légumes laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.


Attention, risque de blessure:

- Tenez vos doigts et mains ainsi que vos vêtements et bijoux à l'écart des parties en mouvement et de l'appareil assemblé. N'approchez pas vos mains des lames!
- Si des aliments se coincent dans la cheminée de remplissage pendant que l'appareil est en marche, appuyez

Directives de sécurité

- toujours dessus avec le poussoir pour les enfoncez. Ne mettez jamais vos mains ou avec un autre ustensile de cuisine dans la cheminée de remplissage!
- Si les lames sont bloquées, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Retirez alors seulement ce qui bloque, sinon vous pourriez avoir de graves blessures au niveau des mains.
- Ne montez ou retirez les accessoires que lorsque l'appareil est débranché.
- Soyez particulièrement prudent avec les lames qui sont extrêmement tranchantes! Tenez toujours vos doigts, cheveux et vêtements à l'écart des lames, en particulier lorsque l'appareil est branché!
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous changez les lames, débranchez toujours préalablement l'appareil et touchez les lames uniquement au niveau des parties en plastique.
- Ne mettez jamais vos mains dans l'appareil ou dans la cheminée de remplissage / la goutte d'éjection tant que l'appareil est branché.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour ce coupe-légumes qui sont indiquées ci-dessous!
- Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Directives de sécurité

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Coupez les aliments de grande taille en petits morceaux avant de les hacher.
- N'ajoutez jamais des aliments fermes comme des fruits à coque ou des aliments fibreux comme du sucre de canne dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche pour ne pas endommager l'appareil.
- Ne faites pas marcher l'appareil à vide.
- Ne remplissez pas de trop la cheminée de remplissage.
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage de courte durée. Il est nécessaire de laisser refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes après l'avoir utilisé pendant 2 minutes.
- Laissez toujours décongeler les aliments congelés avant de les hacher, afin qu'ils soient à température ambiante.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Soyez toujours présent pendant l'utilisation de l'appareil.

Dispositif de sécurité

Afin d'éviter toute blessure au niveau des mains, l'appareil ne se met en marche que lorsque le grand poussoir (que ce soit le grand poussoir du kit en 2 parties ou le grand poussoir qui sert de boîte de rangement) appuie avec sa partie étroite la goupille de sécurité dans la cheminée de remplissage.

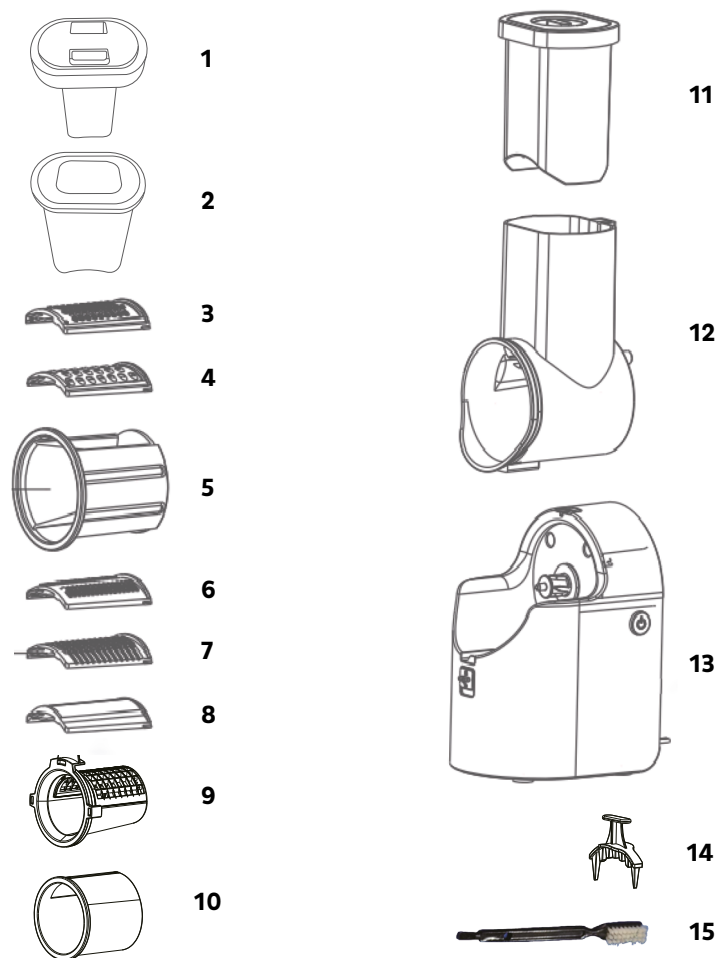
Préparer l'appareil pour l'utilisation

Attention:

Les lames sont extrêmement tranchantes, soyez particulièrement prudent! Vérifiez toujours que l'appareil est débranché avant de monter ou démonter l'appareil ou avant de le nettoyer.

1. Déballez l'appareil et vérifiez que le contenu est complet et en bon état.
En cas de dommages causés pendant le transport ou d'une livraison incomplète, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les plastiques. Veuillez ne pas retirer les éventuels autocollants de sécurité.
3. Pour éliminer les éventuels résidus de production sur l'appareil, nettoyez-le avant la première mise en service comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Description de l'appareil



- 1 Petit poussoir (partie du kit de poussoirs)
- 2 Grand poussoir (partie du kit de poussoirs)
- 3 Râpe à fromage
- 4 Râpe grossière
- 5 Tambour pour les lames
- 6 Râpe fine
- 7 Trancheuse ondulée
- 8 Trancheuse fine

- 9 Coupe-cubes
- 10 Tambour pour le coupe-cubes
- 11 Grand poussoir (sert également de boîte de rangement pour les lames)
- 12 Cheminée de remplissage avec goulotte d'éjection
- 13 Bloc moteur
- 14 Outil de nettoyage pour les lames du coupe-cubes
- 15 Brosse de nettoyage

Les lames et leur domaine d'utilisation

Chacune des 5 lames peut être insérée dans le tambour pour les lames.

Trancheuse fine

Lame pour des tranches fines et lisses



Idéal pour: carottes, courgettes, pommes de terre, concombres, poivrons, oignons, betteraves, choux, courges, pommes et fromages à pâte dure.

Trancheuse ondulée

Lame pour des tranches épaisses et ondulées



Idéal pour: carottes, courgettes, pommes de terre et patates douces, concombres, poivrons, oignons, betteraves, choux, radis, courges, pommes, poires et fromages à pâte dure.

Râpe grossière



Idéal pour: röstis, carottes, courgettes, pommes de terre et patates douces, poivrons, oignons, betteraves, choux, courges, brocolis, radis, fromages à pâte dure (p.ex. parmesan) et chocolat.

Râpe fine



Idéal pour: carottes, courgettes, pommes de terre et patates douces, choux, courges, brocolis, radis, fromages à pâte dure (p.ex. parmesan) et chocolat.

Râpe à fromage



Idéal pour: fromage à pâte dure (p.ex. parmesan)

L'appareil n'est pas conçu pour hacher de la viande ou broyer des aliments très fermes comme des grains de café ou du sucre candi ainsi que des aliments congelés.

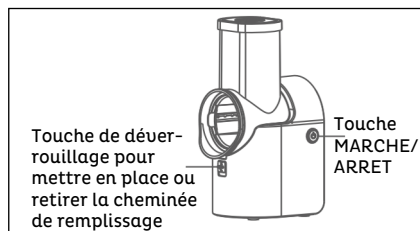
Mise en service



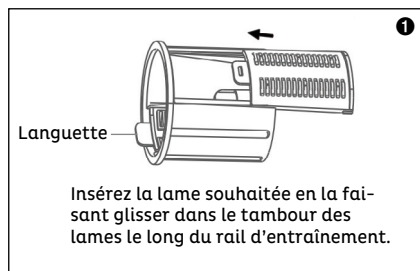
Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

Utilisation des trancheuses / râpes

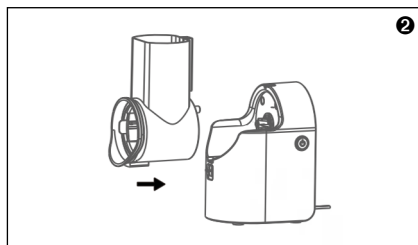
Placez le bloc moteur sur un plan de travail sec, insensible à l'humidité, à proximité d'une prise secteur.



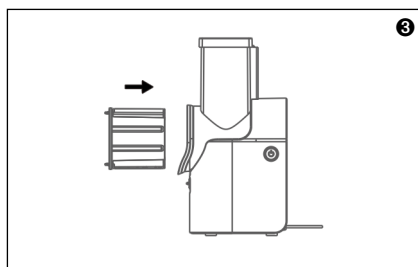
Assemblez l'appareil comme décrit ci-dessous:



1. Sélectionnez toujours les lames adaptées aux aliments que vous souhaitez couper et introduisez-les avec la languette orientée vers l'avant dans le tambour comme indiqué sur l'illustration. Insérez toujours 2 lames de même type.

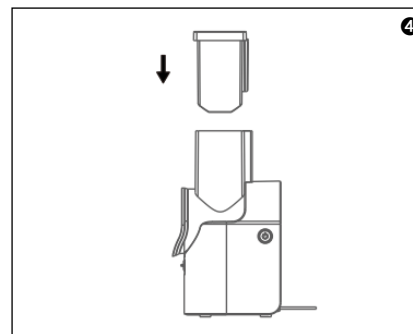


2. Faites glisser la cheminée de remplissage le long de la fente d'entraînement et des goupilles de positionnement dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



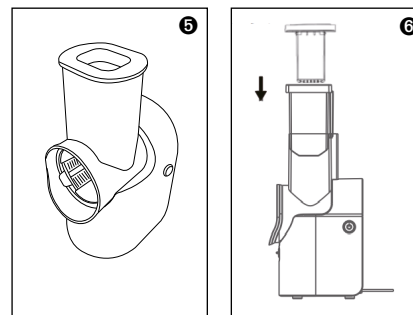
3. Insérez le tambour avec les lames avec précaution dans la partie inférieure de la cheminée de remplissage (goulotte d'éjection). Poussez le tambour des lames dans le bloc moteur pour qu'il s'enclenche de manière audible.

Placez un récipient sous la goulotte d'éjection pour que les aliments coupés puissent tomber dedans.



Pour couper des gros morceaux d'aliments:

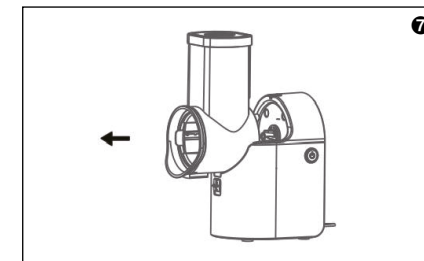
Branchez l'appareil dans une prise secteur, mettez-le en marche avec la touche MARCHE/ARRET, mettez les aliments dans la cheminée de remplissage et enfoncez-les avec le **grand poussoir** (celui du kit en 2 parties ou le poussoir qui sert également de boîte de rangement), en direction des lames.



Pour couper des petits morceaux d'aliments:

Branchez l'appareil dans une prise secteur et mettez tout d'abord le grand poussoir du kit en 2 parties dans la cheminée de remplissage. Mettez ensuite l'appareil en marche avec la touche MARCHE/ARRET, mettez les petits morceaux

d'aliments ou les aliments coupés en lamelles dans la cheminée de remplissage et enfoncez-les avec le **petit poussoir** du kit en 2 parties en direction des lames.



L'appareil peut fonctionner au maximum pendant 2 minutes sans interruption. Retirez à chaque fois le poussoir de la cheminée de remplissage pour ajouter des aliments puis enfoncez-les avec le petit ou le grand poussoir.

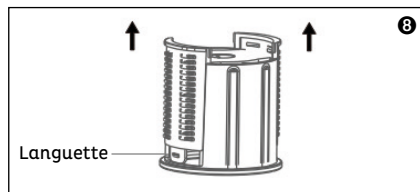
En fin d'utilisation éteignez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET et patientez jusqu'à ce que les lames soient à l'arrêt complet. Débranchez ensuite l'appareil.

Appuyez sur la touche de déverrouillage située sur le bloc moteur et retirez la cheminée de remplissage avec le tambour des lames et le poussoir du bloc moteur.

Retirez ensuite le tambour des lames de la goulotte d'éjection.

Mise en service

Retirez les lames du tambour en appuyant sur la languette et en soulevant les lames.



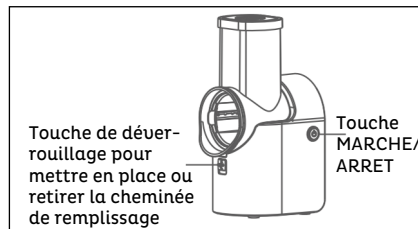
Retirez les résidus alimentaires et lavez les différents éléments à la main avec une brosse de nettoyage en plastique dans de l'eau de vaisselle chaude.

Conseils:

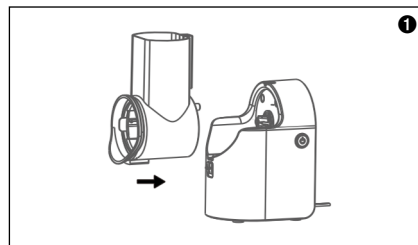
- Ne mettez pas trop d'aliments dans la cheminée de remplissage parce que cela pourrait entraver la capacité de coupe de l'appareil.
- Il est conseillé de couper les aliments longs comme des concombres et des carottes en petits morceaux. Si les légumes ne sont pas droits (comme des carottes), coupez-les en morceaux appropriés.
- Les pommes de terre, carottes et autre ingrédients similaires doivent tout d'abord être épluchés avant d'être mis dans l'appareil.
- N'exercez pas trop de pression sur les aliments quand ils sont dans la cheminée de remplissage et ne les enfoncez pas trop rapidement, car ils pourraient se coincer dans les lames et ne plus pouvoir être évacués dans la goulotte d'éjection.

- Ne coupez et ne râpez pas des aliments collants ou filandreux car ceux-ci pourraient également se coincer (p.ex. des épinards, du gingembre, etc.).
- Si vous voulez couper différents aliments, nous vous recommandons d'éteindre à chaque fois l'appareil avant d'ajouter un nouvel aliment, de débrancher l'appareil et de retirer la lame pour la nettoyer afin de garantir une coupe optimale.

Utilisation du coupe-cubes

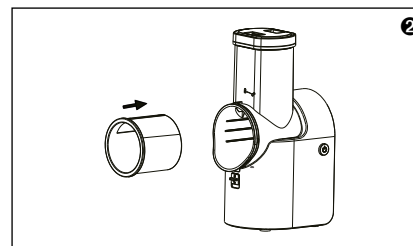


Pour assembler l'appareil procédez comme décrit ci-dessous:

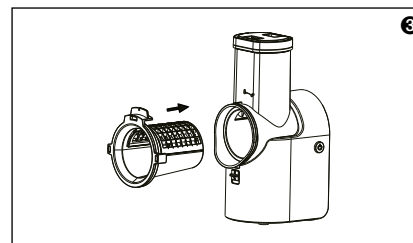


1. Faites glisser la cheminée de remplissage dans le bloc moteur le long de la fente d'entraînement et des goupilles de positionnement.

Mise en service



2. Placez tout d'abord le tambour du coupe-cubes dans la partie inférieure de la cheminée de remplissage.

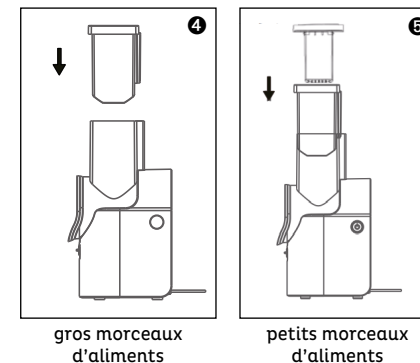


3. Insérez ensuite le coupe-cubes dans le tambour. Tournez-le légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de manière que le coupe-cubes s'enclenche dans le tambour.

Placez un récipient en dessous de la goulotte d'éjection pour que les aliments coupés puissent tomber dedans.

Pour couper en cubes des gros morceaux d'aliments:

Branchez l'appareil dans une prise secteur, mettez-le en marche avec la touche MARCHE/ARRET, mettez les aliments dans la cheminée de remplissage et enfoncez-les avec le **grand poussoir** (celui du kit en 2 parties ou le poussoir qui sert également de boîte de rangement), en direction des lames.



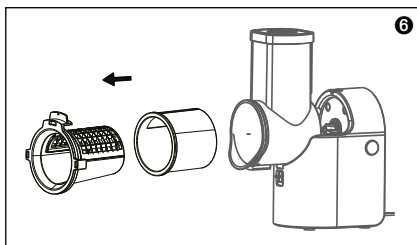
Pour couper petits morceaux d'aliments:

Branchez l'appareil dans une prise secteur et mettez tout d'abord le grand poussoir du kit en 2 parties dans la cheminée de remplissage. Mettez ensuite l'appareil en marche avec la touche MARCHE/ARRET, mettez les petits morceaux d'aliments ou les aliments coupés en lamelles dans la cheminée de remplissage et enfoncez-les avec le **petit poussoir** du kit en 2 parties en direction des lames.

L'appareil peut fonctionner au maximum pendant 2 minutes sans interruption. Retirez à chaque fois le poussoir de la cheminée de remplissage pour ajouter des aliments puis enfoncez-les avec le petit ou le grand poussoir.

En fin d'utilisation éteignez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET et patientez jusqu'à ce que les lames soient à l'arrêt complet. Débranchez ensuite l'appareil.

Mise en service / Nettoyage



Retirez le coupe-cubes du tambour en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez le tambour de la goulotte d'éjection.

Appuyez sur la touche de déverrouillage située sur le bloc moteur et retirez la cheminée de remplissage avec le poussoir du bloc moteur.

Retirez les résidus alimentaires avec l'outil de nettoyage et lavez tous les éléments à la main avec une brosse de nettoyage en plastique et de l'eau de vaisselle chaude.

Nettoyage

Afin d'éviter la formation de bactéries, l'appareil doit être nettoyé en profondeur après chaque utilisation. Avant de commencer le démontage et le nettoyage, prenez toujours soin que l'appareil soit éteint et débranché.

1. Démontez l'appareil.
2. Nettoyez tous les éléments de l'appareil qui sont entrés en contact avec des aliments dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Nous vous recommandons de nettoyer tous les éléments qui sont tranchants avec une brosse en plastique.

3. Rincez ensuite le tout sous de l'eau courante et séchez soigneusement ou laissez sécher à l'air libre.

Attention:

Ne touchez les lames qu'au niveau de la partie en plastique! Risque de blessure avec les lames tranchantes!

Attention:

Toutes les lames doivent être lavées à la main afin qu'elles restent bien affûtées.

4. Le bloc moteur doit être nettoyé seulement avec un chiffon doux et légèrement humide puis être séché.
5. Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place dans l'appareil.

Important:

N'utilisez pas de détergents agressifs, de laines d'acier, de produits de nettoyage récurant, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil et tous ses accessoires.

Ne plongez jamais le bloc moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau et ne les tenez jamais sous de l'eau courante!

Aucun des éléments de l'appareil ne peut être désinfecté à haute température!

Rangement

Rangement

Rangez l'appareil propre et absolument sec dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière. Prenez soin de ranger

l'appareil hors portée des enfants. Les lames peuvent être rangées dans le grand poussoir qui sert également de boîte de rangement.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche, même lorsque la touche MARCHE/ARRET a été activée.	Le grand poussoir ne se trouve pas encore dans la cheminée de remplissage.	Pour des raisons de sécurité, la rotation ne se met en marche que lorsque le grand poussoir enfonce la goupille de sécurité qui se trouve dans la cheminée.
Les aliments restent coincés et ne sont pas évacués; Bruit inhabituel pendant l'utilisation.	Les aliments sont enfoncés trop rapidement ou la force exercée avec le poussoir est trop importante.	Éteignez l'appareil, débranchez-le, retirez le tambour des lames. Retirez les aliments des lames. Puis remettez les lames et le tambour des lames.
Les aliments restent coincés et ne sont pas coupés en morceaux ou râpés.	Des aliments filandreux ou collants ont été mis dans l'appareil, p.ex. des épinards ou du gingembre.	Les aliments filandreux ou collants ne sont pas adaptés pour cet appareil.
Les résultats ne sont pas satisfaisants.	Avez-vous coupé différents aliments sans nettoyer les lames entre deux?	Nous vous recommandons de retirer et nettoyer les lames à chaque fois que vous souhaitez couper d'autres aliments.

Si le problème ne peut pas être résolu avec les conseils indiqués ci-dessus, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi. Ne démontez jamais vous-même le bloc moteur!

Service

Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

- Betty Bossi vous offre une garantie valable de 2 ans pour l'appareil à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Mise au rebut



Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

Déclaration du produit	Coupe-légumes électrique, 6 tambours – kit
No. d'article	32326
Tension nominale	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	100 W
Dimensions (L x L x H)	146 x 180 x 325 mm
Longueur du câble	env. 1 m
Matériau	Lames en acier inoxydable, cadre des lames et bloc moteur / poussoir en plastique ABS, joint d'étanchéité en silicone
Durée de fonctionnement max.	2 minutes
Vitesse de rotation	80–100 U/min
Poids (avec accessoire)	env. 2 kg
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

