



ZASSENHAUS

BROTSCHNEIDEMASCHINE
BREAD SLICER
PURE







ZASSENHAUS

PURE

BEDIENUNGSANLEITUNG

04 - 07

USER'S GUIDE

08 - 11

MODE D'EMPLOI

12 - 15

ISTRUZIONI PER L'USO

16 - 19

INSTRUCCIONES DE USO

20 - 23

GEBRUIKSAANWIJZING

24 - 27



ZASSENHAUS





BROTSCHNEIDEMASCHINE | **PURE**

Viel Freude mit Ihrer neuen Brotschneidemaschine PURE von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für künftige Benutzer gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Verletzungsgefahr!** Das Rundmesser ist scharf. Achten Sie bei Gebrauch und Transport darauf, dass Sie nicht mit dem Messer in Kontakt kommen. Lassen Sie bei der Reinigung besondere Vorsicht walten.
- Entfernen Sie ggf. das Rundmesser vor einer gründlichen Reinigung.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Schneiden von Brot.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Produkt unbeschädigt und das Messer ausreichend scharf ist, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Produkt ordnungsgemäß zusammengebaut, das Messer korrekt befestigt ist und das Produkt einen sicheren Stand hat.
- Schützen Sie Ihre Finger beim Schneiden von Brotenden, z. B. mit einer Kuchengabel als Resthalter.
- Lassen Sie Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur unter Aufsicht mit dem Produkt arbeiten.
- Halten Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie die Brotschneidemaschine mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.

GEBRAUCH

- Stellen Sie die Brotschneidemaschine auf eine gerade, feste und glatte Oberfläche und drücken Sie die Saugfüße fest an. Achtung: Fläche als auch Saugfüße müssen sauber sein. Feuchten Sie die Saugfüße bei Bedarf leicht an. Um die Standsicherheit



insbesondere auf strukturierten Oberflächen zu erhöhen, verwenden Sie die mitgelieferte Tischklemme zur Fixierung der Brotschneidemaschine an der Arbeitsfläche.

- Stellen Sie die Schnittstärke mit Hilfe des Reglers ein.
- Drücken Sie das Schneidgut leicht an und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn. Das Schneidgut gleitet über den Abstreifer frei ab und setzt sich nicht fest.
- Tipp: Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie die Kurbel zügig drehen und das Schneidgut langsam vorschieben.
- **Verletzungsgefahr!** Schützen Sie Ihre Finger beim Schneiden von Brotenden, z. B. mit einer Kuchengabel als Restehalter.

AUSTAUSCH DES RUNDMESSERS

Verletzungsgefahr! Das Rundmesser ist scharf.

Nach längerem Gebrauch, abhängig von der Nutzungsintensität, kann das Rundmesser stumpf werden und sollte ausgetauscht werden.

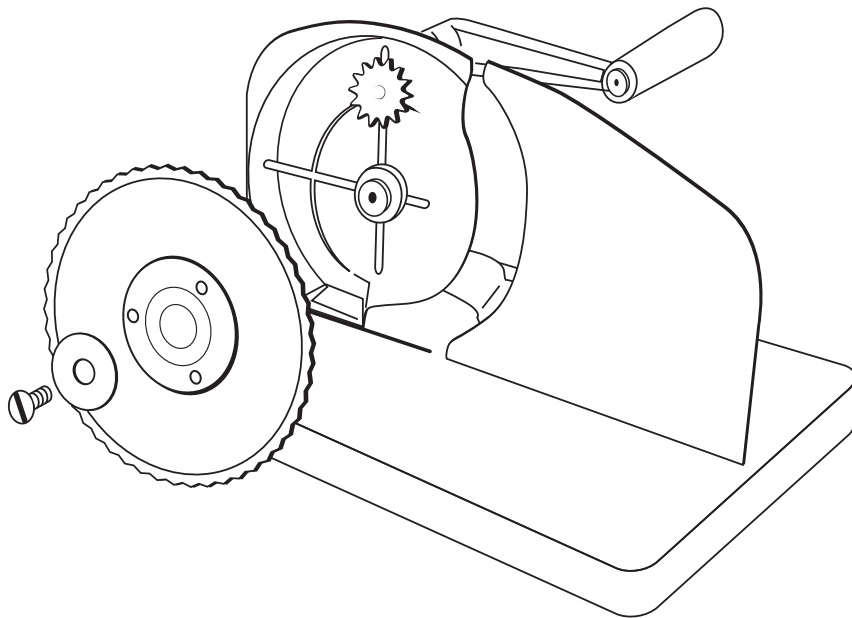
- Lösen Sie die Schraube mithilfe eines Schlitzschraubendrehers oder einer Münze und entnehmen Sie die Unterlegscheibe. Entnehmen Sie vorsichtig das Rundmesser. Setzen Sie ein neues Messer so ein, dass beide Zahnräder ineinandergreifen. Vergewissern Sie sich, dass die Unterlegscheibe mit eingesetzt wird. Befestigen Sie das Messer mit der Schraube.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trockene Rückstände können Sie mit einer Reinigungsbürste abbürsten.
- Reinigen Sie die Brotschneidemaschine vorsichtig mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.
- Entfernen Sie ggf. das Rundmesser vor einer gründlichen Reinigung.
- Tauchen Sie die Brotschneidemaschine nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Wischen Sie das Holzbrett nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es vollständig ab. Ölen Sie es in regelmäßigen Abständen ein. Hinweis: Holz ist ein Naturmaterial. Unterschiede in Farbe und Struktur sowie materialbedingte Verfärbungen, Risse oder Verformungen können auftreten und stellen keinen Mangel dar.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

AUSTAUSCH DES RUNDMESSERS





ZASSENHAUS

Serrated circular knife

Crank

Stop plate

Slice holder

Adjustment knob
for slice thickness

Board

Suction feet

Table clamp





BREAD SLICER | **PURE**

Enjoy your new ZASSENHAUS bread slicer PURE. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users. Pay particular attention to the safety instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Risk of injuries!** The circular knife is sharp. Make sure that during use and transport you do not come in contact with the knife. Exercise particular caution during cleaning.
- Remove the circular knife before a thorough cleaning, if needed.
- Use the product for its intended purpose only to cut bread.
- Before each use, make sure that the product is undamaged, and the knife is sufficiently sharp to ensure safe handling.
- Before each use, ensure that the product is properly assembled, that the knife is correctly fastened, and that the product is stable.
- Protect your fingers when cutting end of breads, e.g. by using a cake fork as a food holder.
- Only allow children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge to work with the product under supervision.
- Keep the product as well as the packaging material out of reach of children.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Clean the bread slicer with a soft cloth, slightly damp if necessary. Then dry it off completely.

USE

- Place the bread slicer on a firm, flat and smooth surface and fix the suction feet. Attention: Both surface and suction feet must be clean. Moisten the suction feet slightly, if necessary. To improve stability, particularly on textured surfaces, use the table clamp supplied to secure the bread slicer to the work surface.
- Choose the desired slice thickness with the adjustment knob.



- Press the food to be cut slightly against the slicer and turn the crank clockwise. The slice slides out through the slice holder without sticking.
- Hint: Soft food can be cut more easily when the crank is turned quickly, and the food is slowly pushed forward.
- **Risk of injuries!** Protect your fingers when cutting end of breads, e.g. by using a cake fork as a food holder.

REPLACEMENT OF THE CIRCULAR KNIFE

Risk of injuries! The circular knife is sharp.

After prolonged use, depending on the intensity of use, the circular knife may become dull and should be replaced.

- Loosen the screw by using a flathead screwdriver or a coin and remove the washer. Carefully remove the circular knife. Insert a new knife so that both gear wheels mesh. Ensure that the washer is put in correctly. Secure the knife with the screw.

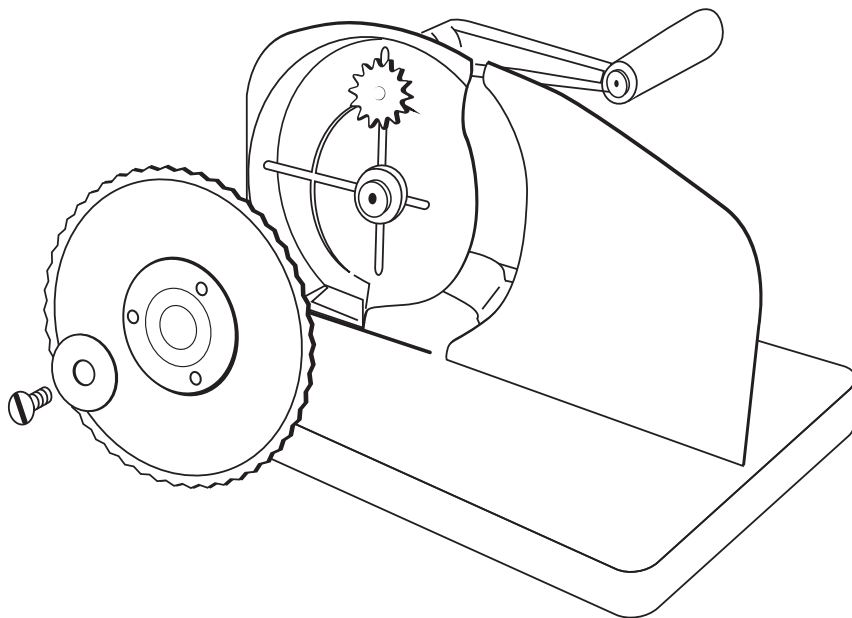
CLEANING AND CARE

- Dry residues can be removed with a cleaning brush.
- Clean the bread slicer carefully with a soft cloth, slightly damp if necessary. If heavily soiled, a mild detergent can be used. Then dry it off completely.
- Remove the circular knife before a thorough cleaning, if needed.
- Do not immerse the bread slicer in water and do not clean it in the dishwasher.
- Wipe the wooden board with a soft cloth only, slightly moistened if necessary, and dry it completely. Oil it at regular intervals. Note: Wood is a natural material. Variations in colour and texture, as well as discolouration, cracks or warping caused by the nature of the material, may occur and do not constitute a fault.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



REPLACEMENT OF THE CIRCULAR KNIFE





ZASSENHAUS

Couteau circulaire dentelé

Manivelle

Plaque d'arrêt

Support de tranche

Bouton de réglage
pour l'épaisseur
de coupe

Planche

Pieds de ventouse

Pince de table





TRANCHEUSE À PAIN | **PURE**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle trancheuse à pain PURE de ZASSENHAUS. Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi, puis conservez-le avec soin pour de futurs utilisateurs. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Risque de blessures !** Le couteau circulaire est tranchant. Assurez-vous que lors de l'utilisation et du transport, le couteau ne sera pas touché. Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage.
- En cas de besoin, retirez le couteau circulaire avant un nettoyage en profondeur.
- Utilisez le produit uniquement pour le but prévu pour couper du pain.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le couteau est suffisamment tranchant pour garantir une manipulation sûre.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le produit est assemblé correctement, que le couteau est fixé correctement, et que le produit a une tenue sûre.
- Protégez vos doigts lorsque vous coupez les bouts de pain, par exemple en utilisant une fourchette à gâteau comme support de résidus.
- Ne laissez les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, utiliser le produit que sous surveillance.
- Gardez le produit ainsi que le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez la trancheuse à pain avec un chiffon doux, légèrement humecté si nécessaire. Ensuite, séchez-la complètement.

UTILISATION

- Posez la trancheuse à pain sur une surface stable, solide et lisse et fixez-y les pieds de ventouse. Attention : la surface et les pieds de ventouse doivent être propres. En cas de besoin, humidifiez les pieds de ventouse légèrement. Pour améliorer la stabilité, notamment sur des surfaces texturées, utilisez la pince de table fournie pour fixer la trancheuse à pain au plan de travail.



- Ajustez l'épaisseur des tranches avec le bouton de réglage.
- Pressez l'aliment à couper légèrement contre la trancheuse et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. La tranche glisse à travers le support de tranche sans coller.
- Notice : Des aliments tendres peuvent être coupés mieux en tournant la manivelle rapidement pendant que l'aliment est lentement poussé en avant.
- **Risque de blessures !** Protégez vos doigts lorsque vous coupez les bouts de pain, par exemple en utilisant une fourchette à gâteau comme support de résidus.

REMPACEMENT DU COUTEAU CIRCULAIRE

Risque de blessures ! Le couteau circulaire est tranchant.

Après une utilisation prolongée, en fonction de l'intensité d'utilisation, le couteau circulaire peut s'émousser et doit être remplacé.

- Desserrez la vis à l'aide d'un tournevis à tête plate ou d'une pièce de monnaie et retirez la rondelle. Retirez avec précaution le couteau circulaire. Insérez un nouveau couteau de manière que les deux roues dentées s'engrènent. Assurez-vous de bien mettre la rondelle en place. Fixez le couteau avec la vis.

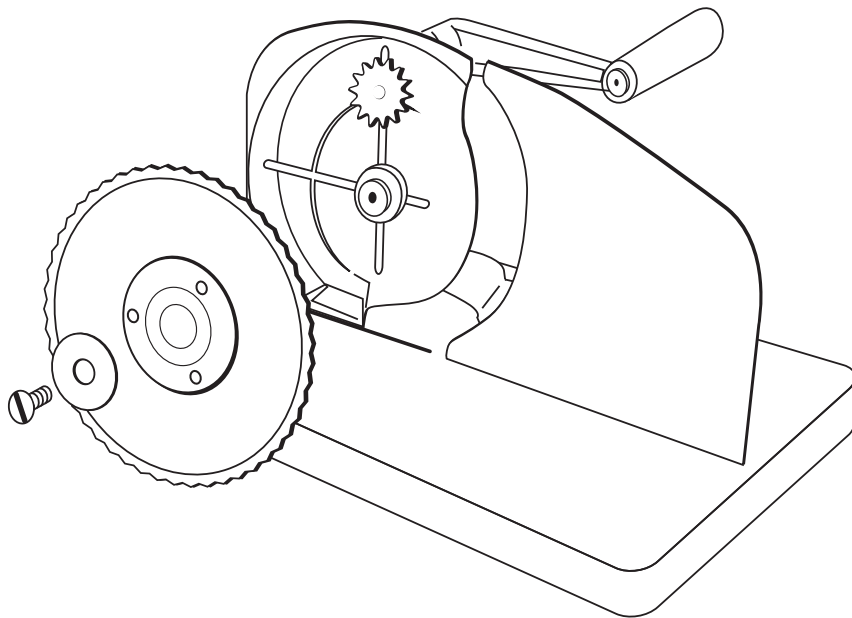
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Des résidus secs peuvent être enlevés avec une brosse de nettoyage.
- Nettoyez la trancheuse à pain avec un chiffon doux, légèrement humecté si nécessaire. Pour enlever des saletés profondes vous pouvez utiliser un détergent doux. Ensuite, séchez-la complètement.
- En cas de besoin, retirez le couteau circulaire avant un nettoyage en profondeur.
- Ne plongez pas la trancheuse à pain dans de l'eau et ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle.
- Essuyez la planche en bois uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié, et séchez-la complètement. Huilez-la à intervalles réguliers. Remarque : Le bois est un matériau naturel. Des différences de couleur et de structure, ainsi que des décolorations, des fissures ou des déformations inhérentes au matériau, peuvent apparaître et ne constituent pas un défaut.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



REPLACEMENT DU COUTEAU CIRCULAIRE





ZASSENHAUS

Coltello circolare seghettato

Manovella

Piatto di arresto

Supporto di fetta

Manopola di
regolazione per
spessore di taglio

Tavola

Piedini a ventosa

Morsetto da tavolo





AFFETTAPANE | PURE

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova affettapane PURE di ZASSENHAUS. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle accuratamente per gli utenti futuri. Prestare attenzione particolare alle avvertenze di sicurezza.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- **Pericolo di ferite!** Il coltello circolare è affilato. Fare attenzione a non venire in contatto con il coltello durante l'uso o il trasporto. Prestare particolare attenzione durante la pulizia.
- Se necessario, rimuovere il coltello circolare prima di una pulizia approfondita.
- Utilizzare il prodotto solamente per lo scopo previsto per tagliare il pane.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il prodotto non sia danneggiato e che il coltello sia sufficientemente affilato per garantire un utilizzo sicuro.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il prodotto sia montato correttamente, che il coltello sia fissato correttamente, e che il prodotto abbia una tenuta sicura.
- Proteggere le dita quando si taglia il cantuccio di pane, ad esempio utilizzando una forchetta da dolci come proteggi mano.
- Far lavorare i bambini e le persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze con il prodotto solamente sotto supervisione.
- Tenere il prodotto come anche i materiali da imballo fuori dalla portata dei bambini.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Pulire l'affettapane con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Quindi asciugarla completamente.

USO

- Disporre l'affettapane su una superficie piana, solida e liscia e fissare i piedini a ventosa. Attenzione: la superficie e i piedini a ventosa devono essere puliti. Se necessario, inumidire i piedini a ventosa leggermente. Per garantire una maggiore stabilità, in particolare su superfici ruvide, utilizzare il morsetto da tavolo in dotazione per fissare l'affettapane al piano di lavoro.



- Regolare lo spessore di taglio con la manopola di regolazione.
- Premere leggermente i generi alimentari da tagliare e girare la manovella in senso orario. La fetta scorre fuori attraverso il supporto di fetta senza attaccarsi.
- Consiglio: Alimenti morbidi sono più facile da tagliare spingendoli lentamente in avanti mentre si gira velocemente la manovella.
- **Pericolo di ferite!** Proteggere le dita quando si taglia il cantuccio di pane, ad esempio utilizzando una forchetta da dolci come proteggi mano.

SOSTITUZIONE DEL COLTELLO CIRCOLARE

Pericolo di ferite! Il coltello circolare è affilato.

Dopo un uso prolungato, a seconda dell'intensità d'uso, il coltello circolare può diventare smussato e deve essere sostituito.

- Allentare la vite con l'aiuto di un cacciavite a testa piatta o di una moneta e rimuovere la rondella. Rimuovere con cautela il coltello circolare. Inserire un nuovo coltello in modo che entrambe le ruote dentate si ingranino. Assicurarsi di inserire anche la rondella. Fissare il coltello con la vite.

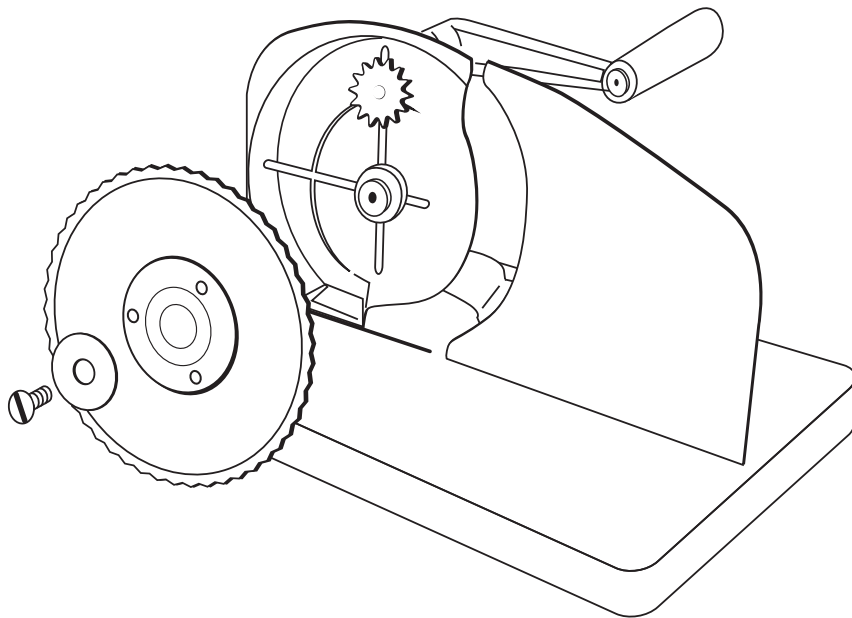
PULIZIA E CURA

- Residui secchi possono essere rimossi con una spazzola di pulizia.
- Pulire l'affettapane con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Se molto sporco, è possibile utilizzare un detergente delicato. Quindi asciugarla completamente.
- Se necessario, rimuovere il coltello circolare prima della pulizia approfondita.
- Non immergere l'affettapane nell'acqua e non pulirla in lavastoviglie.
- Pulire il tagliere di legno solamente con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito, e asciugarlo completamente. Oliarlo a intervalli regolari. Nota: Il legno è un materiale naturale. Possono verificarsi differenze di colore e struttura, nonché scolorimenti, crepe o deformazioni dovute alle caratteristiche del materiale, che non costituiscono un difetto.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



SOSTITUZIONE DEL COLTELLO CIRCOLARE





ZASSENHAUS





REBANADORA DE PAN | **PURE**

Le deseamos mucho placer con su nueva rebanadora de pan PURE de ZASSENHAUS. Antes de utilizarla por primera vez, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para futuros usuarios. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- **¡Peligro de lesiones!** El cuchillo circular es afilado. Asegúrese de no entrar en contacto con el cuchillo durante el uso o el transporte. Tenga especial cuidado al limpiar.
- Si es necesario, retire el cuchillo circular antes una limpieza a fondo.
- Utilice el producto solamente para el fin previsto de cortar pan.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el producto no presenta daños y de que el cuchillo está suficientemente afilado para garantizar un manejo seguro.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el producto está montado correctamente, que el cuchillo está fijado, y que el producto tiene un apoyo seguro.
- Protege tus dedos al cortar los extremos del pan, por ejemplo, utilizando un tenedor de postre para sujetar los restos.
- Permita que los niños y personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos trabajen con el producto solamente bajo supervisión.
- Mantenga el producto como también el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la rebanadora de pan con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. A continuación, séquela completamente.

USO

- Coloque la rebanadora de pan sobre una superficie plana, estable y lisa presionando los pies a ventosa. Atención: Tanto la superficie como los pies a ventosa deben ser limpios. En caso necesario, humedézcalo los pies a ventosa ligeramente. Para aumentar la estabilidad, especialmente sobre superficies texturizadas, utilice la abrazadera de mesa incluida para fijar la rebanadora de pan a la superficie de trabajo.



- Ajuste el grosor de corte mediante el botón de ajuste.
- Presione ligeramente el alimento a cortar y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj. La rebanada se desliza a través del soporte de rebanadas sin atascarse.
- Consejo: Alimentos blandos son más fáciles de cortar girando la manivela rápidamente y desplazando el alimento lentamente hacia delante.
- **¡Peligro de lesiones!** Protege tus dedos al cortar los extremos del pan, por ejemplo, utilizando un tenedor de postre para sujetar los restos.

CAMBIO DEL CUCHILLO CIRCULAR

¡Peligro de lesiones! El cuchillo circular es afilado.

Tras un uso prolongado, dependiendo de la intensidad de uso, el cuchillo circular puede desafilarse y debe sustituirse.

- Afloje el tornillo con ayuda de un destornillador de punta plana o una moneda y retire la arandela. Retire con cuidado el cuchillo circular. Inserte un cuchillo nuevo de modo que engranen ambas ruedas dentadas. Asegúrese de colocar también la arandela. Fije el cuchillo con el tornillo.

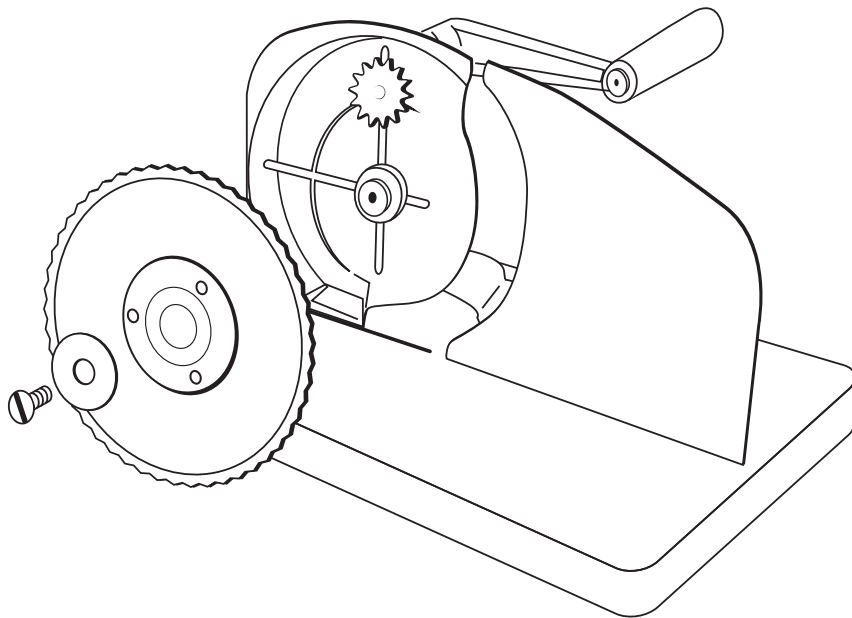
LIMPIEZA Y CUIDADO

- Los residuos secos se pueden eliminar con un cepillo de limpieza.
- Limpie la rebanadora de pan con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. En caso de suciedad persistente se puede usar un detergente suave. A continuación, séquela completamente.
- Si es necesario, retire el cuchillo circular antes una limpieza a fondo.
- No sumerja la rebanadora de pan en agua y no la limpie en el lavavajillas.
- Limpie la tabla de madera solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario, y séquela completamente. Lubríquela a intervalos regulares. Nota: La madera es un material natural. Pueden producirse diferencias en el color y la textura, así como decoloraciones, grietas o deformaciones propias del material, lo cual no constituye un defecto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



CAMBIO DEL CUCHILLO CIRCULAR





ZASSENHAUS





BROODSNIJMACHINE | **PURE**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe broodsnijmachine PURE van ZASSENHAUS. Lees vóór het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- **Kans op letsel!** Het rond mes is scherp. Pas op tijdens gebruik en bij het verplaatsen, dat u niet met het mes in aanraking komt. Wees bijzonder voorzichtig bij het schoonmaken.
- Verwijder indien nodig het rond mes voordat u het grondig reinigt.
- Gebruik de broodsnijmachine alleen voor het beoogde doel voor het snijden van brood.
- Controleer voor elk gebruik of het product onbeschadigd is en of het mes voldoende scherp is om veilig te kunnen werken.
- Controleer voor elk gebruik of het product op correcte wijze is gemonteerd, het mes goed is bevestigd, en of het product stevig staat.
- Bescherm uw vingers bij het afsnijden van de uiteinden van het brood, bijvoorbeeld door een taartvork te gebruiken om en resthouder.
- Laat kinderen en personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken alleen onder toezicht met het product werken.
- Bewaar het product als ook de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de broodsnijmachine met een zachte doek af, licht vochtig gemaakt indien nodig. Droog het vervolgens volledig af.

GEBRUIK

- Plaats de broodsnijmachine op een vlak, stevige en glad oppervlak en druk de zuigvoetjes goed aan. Attentie: Zowel het oppervlak als ook de zuigvoetjes moeten schoon zijn. Bevochtig de zuigvoetjes licht, indien nodig. Om de stabiliteit te vergroten, met name op gestructureerde oppervlakken, gebruik de meegeleverde tafelklem om de broodsnijmachine op het werkblad vast te zetten.
- Stel de snijdikte door middel van de regelknop in.



- Druk het snijgoed licht aan en draai de slinger in de richting van de wijzers van de klok. Het snijgoed glijdt door de schijvenhouder en gaat daardoor niet vastzitten.
- Tip: Zachter snijgoed laat zich beter snijden als de slinger snel wordt rondgedraaid en tegelijkertijd het snijgoed langzaam vooruit wordt geschoven.
- **Kans op letsel!** Bescherm uw vingers bij het afsnijden van de uiteinden van het brood, bijvoorbeeld door een taartvork te gebruiken om en resthouder.

VERVANGING VAN HET ROND MES

Kans op letsel! Het rond mes is scherp.

Na langdurig gebruik, afhankelijk van de intensiteit van het gebruik, kan het rond mes bot worden en moet het worden vervangen.

- Draai de schroef los met behulp van een platte schroevendraaier of een muntstuk en verwijder de sluitring. Verwijder het rond mes voorzichtig. Plaats een nieuw mes zodat beide tandwielen in elkaar grijpen. Zorg ervoor dat de sluitring ook wordt geplaatst. Zet het mes vast met de schroef.

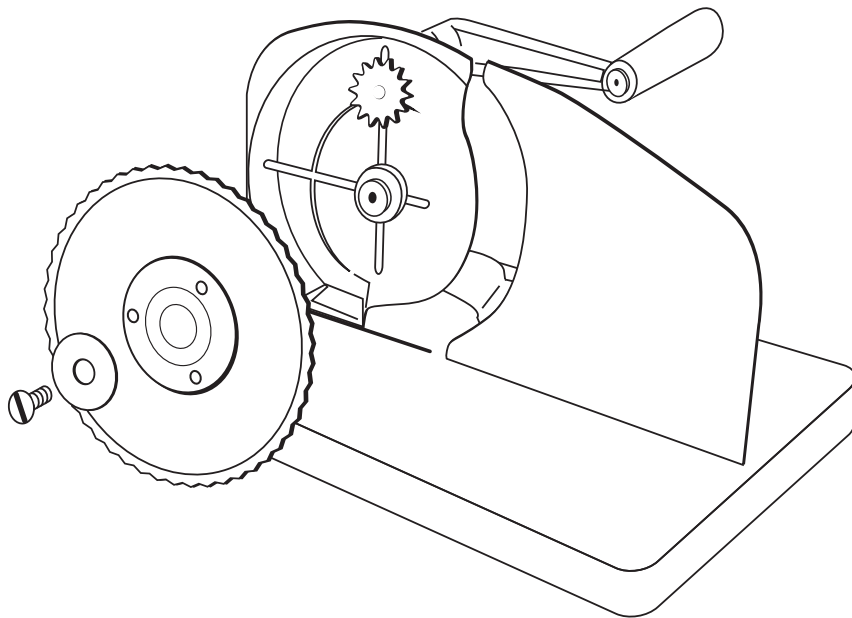
REINIGING EN ONDERHOUD

- Droge resten kunnen worden afgeborsteld met een reinigingsborstel.
 - Reinig de broodsnijmachine met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Bij sterke verontreiniging mag een mild reinigingsmiddel gebruikt worden. Droog het vervolgens volledig af.
 - Verwijder indien nodig het rond mes voordat u het grondig reinigt.
 - Dompel de broodsnijmachine niet in water en reinig het niet in de vaatwasmachine.
 - Veeg de houten plank alleen af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd, en droog het volledig. Olie het regelmatig in.
- Opmerking: Hout is een natuurlijk materiaal. Verschillen in kleur en structuur, evenals materiaal gerelateerde verkleuringen, scheuren of vervormingen kunnen voorkomen en vormen geen gebrek.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



VERVANGING VAN HET ROND MES





ZASSENHAUS

Bedienungsanleitung aufbewahren!

Keep this user's guide!

Conservez le mode d'emploi !

Conservare le istruzioni per l'uso!

¡Guarde las instrucciones de uso!

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

PURE