Reinigung & Wartung

⚠ **Achtung**: Die Klinge ist sehr scharf – vorsichtig handhaben!

Klingenentfernung

1. Verriegelungsschraube gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Klinge vorsichtig am Rand anfassen und entnehmen.
3. Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
4. Vollständig trocknen lassen, bevor sie wieder montiert wird.

Kontakt:
Crunchwerk Kundenservice
Brombeerkamp 8
30938 Burgwedel
www.crunchwerk.com
E-Mail: info@crunchwerk.com

CRUNCHWERK

Manuelle Brotschneidemaschine



Modell CW-BSM01
Präzise. Sicher. Langlebig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Verletzungen zu vermeiden, bitte diese Anleitung vor der ersten Benutzung lesen.

- Saugfüße immer fest auf einer glatten, sauberen Arbeitsfläche fixieren.
- Das Gerät ist nicht für Kinder geeignet und muss außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden.
- Hände und Finger stets vom Schneidebereich fernhalten.
- Klinge ist sehr scharf – niemals direkt berühren.
- Ausschließlich zum Schneiden von Brot nutzen!

💧 **Hinweis**:
Edelstahl ist langlebig, kann jedoch bei Feuchtigkeit Rost ansetzen. Reinigen Sie die Klinge daher nach jeder Nutzung und trocknen Sie sie gründlich ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel. Für zusätzlichen Schutz kann die Klinge gelegentlich dünn mit lebensmittelechtem Öl eingerieben werden.

Bedienung & Tipps

1. Gerät auf einer glatten Arbeitsfläche platzieren und Saugfüße fixieren.
2. Drehkopf auf gewünschte Schnittstärke einstellen (ca. **1-15mm**).
3. Lebensmittel an den Anschlag legen und mit gleichmäßigem Drehen der Kurbel schneiden.
4. Beim Schneiden Halteklemme nutzen, um Verletzungen zu vermeiden.
5. Die geschnittenen Scheiben vorsichtig entnehmen.
6. Nach Gebrauch Maschine stets trocken lagern.

💡 **Tipp**: Am besten eignen sich Brote mit fester Kruste wie Bauern- oder Roggenbrot. Für gleichmäßige Scheiben das Brot leicht andrücken und in ruhigem Tempo kurbeln.