

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по использованию

Manual de instruções

Betjeningsvejledning

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Használati útmutató

Manual de utilizare

Инструкция за употреба

GEFU®



Süßkartoffel- und
Gemüsehobel
Sweet Potato and
Vegetable Slicer
90004

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com







- 1 Grundgerät
- 2 Ausklappbarer Standfuß mit Saugnapfen
- 3 Auffangbehälter
- 4 Einfülltrichter
- 5 Resthalter
- 6 Schneideinheit mit Klingen zum Herunterdrücken
- 7 Verriegelung für Trichter und Schutzkappe
- 8 Schutzkappe
- 9 Verriegelungshebel zur Bewegung der Schneideinheit
- 10 Verstellrad für Julienne Messer
- 11 Verstellrad für Schnittstärke
- 12 Entriegelung zur Herausnahme der Schneideinheit

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Inbetriebnahme

Alle Bestandteile aus der Verpackung nehmen und vor erstem Gebrauch reinigen. Dazu Hinweise zur Reinigung beachten.

Zur Anwendung: Hobel samt Auffangbehälter auf trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen.

Sicherheitshinweise

Klingen sind sehr scharf, Vorsicht bei Verwendung und Reinigung, beim Arbeiten den Resthalter (5) verwenden. Mit fixierter Schutzkappe (8) verstauen. Außer Reichweite von Kindern verstauen. Verarbeitung von tiefgefrorenen Lebensmitteln vermeiden.

Anwendung

Gemüsehobel mit ausgeklapptem Standfuß (2) aufstellen und Auffangbehälter (3) aufsetzen.



Schutzkappe (8) durch Lösung der Verriegelung (7) entfernen.



Einfülltrichter (4) auf selbe Weise einsetzen.



Verriegelungshebel zur Bewegung der Schneideinheit (9) auf Hobelrückseite auf offenes Schloss-Symbol schieben, um Klingen zu bewegen.

Verstellung der Klingentypen am oberen Verstellrad (10).



Verstellung der Schnittstärke am unteren Verstellrad (11) von 0 bis 8 mm



Für Scheiben bis 8 mm



+



Julienne 8 mm Breite mit Schnittstärke von 1 bis 8 mm



+



Julienne 4 mm Breite mit Schnittstärke von 1 bis 8 mm



+



Anwendung

Schneidgut in Einfülltrichter (4) legen, mit Resthalter (5) in Richtung des Hobels drücken. Schneideinheit (6) herunterdrücken, um Obst oder Gemüse zu schneiden.



Gelegentliches Entleeren des Auffangbehälters (3) empfohlen. Gemüsehobel kann auch in Schüssel oder Backblech genutzt werden.

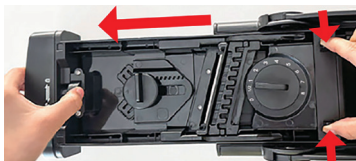


Beispiele der zu verwendenden Lebensmittel: max. 80 mm Ø

Gemüse wie z.B.: Süßkartoffel, Kartoffel, Zucchini, Gurke, Karotte, Tomate, Kohl und Obst wie z.B.: Apfel, Birne, Kiwi

Hinweis

Lebensmittel mit dem Resthalter nur mit leichtem Druck in den Einfülltrichter drücken. Nicht mit zu starkem Druck arbeiten.



Reinigung

Auffangbehälter, Schutzkappe, Einfülltrichter und Resthalter Handreinigung für Langlebigkeit der Klingen empfohlen. Klinge gründlich mit feuchtem Tuch reinigen: Schneideinheit (6) aus Grundgerät (1) herausnehmen: Trichter (4) abnehmen und beide Verriegelungen zur Herausnahme der Schneideinheit (12) auf Hobelrückseite zusammendrücken und gleichzeitig Schneideinheit (6) nach oben herausziehen.

ACHTUNG! Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie sowohl beim Herausnehmen der Schneideinheit als auch bei der Reinigung per Hand besonders vorsichtig.

Aufbewahrung

Für sichere und platzsparende Aufbewahrung: gereinigte Schneideinheit wieder in Grundgerät (1) einschieben, mit Verriegelungshebel (9) auf dem geschlossenen Schloss-Symbol fixieren. Anschließend Schutzkappe (8) wieder aufsetzen und verriegeln (7).



- 1 Basic unit
- 2 Fold-out stand with suction cups
- 3 Collecting container
- 4 Filling funnel
- 5 Finger guard
- 6 Cutting unit with blades for pressing down
- 7 Lock for funnel and protective cap
- 8 Protective cap
- 9 Locking lever for moving the cutting unit
- 10 Adjustment wheel for julienne blade
- 11 Adjustment wheel for slicing thickness
- 12 Release for removing the cutting unit

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

First use

Remove all components from the packaging and clean before first use. Follow the cleaning instructions.

To use: Place the slicer together with the collecting container on a dry, stable and level work surface.

Safety instructions

Blades are very sharp, take care when using and cleaning and use the finger guard (5) when working. Stow away with the protective cap (8) in place. Store out of reach of children. Avoid processing frozen food.

Use

Set up the vegetable slicer with the stand (2) folded out and place the collecting container (3) on top.



Remove the protective cap (8) by releasing the latch (7).



Insert the funnel (4) in the same way.

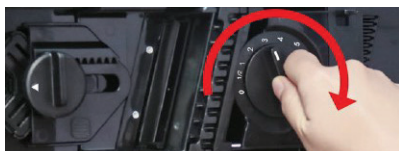


Slide the locking lever for moving the cutting unit (9) on the rear of the slicer to the open lock symbol to move the blades.

Adjust the blade types on the upper adjustment wheel (10).



Adjustment of the slicing thickness on the lower adjustment wheel (11) from 0 to 8 mm



For discs up to 8 mm



+



Julienne 8 mm width with slicing thickness from 1 to 8 mm



+



Julienne 4 mm width with slicing thickness from 1 to 8 mm



+



Use

Place the food to be sliced in the feed funnel (4) and press towards the slicer with the finger guard (5). Press down the cutting unit (6) to cut fruit or vegetables.



It is recommended that the collecting container (3) is periodically emptied. The vegetable slicer can also be used in a bowl or on a baking tray.

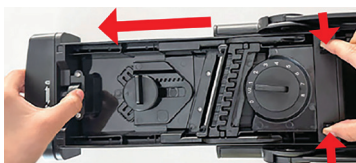


Examples of foodstuffs to be used: max. 80 mm Ø

Vegetables such as: sweet potato, potato, courgette, cucumber, carrot, tomato, cabbage and fruit such as: apples, pears, kiwi

Note

Press the food into the feed funnel with the finger guard using only light pressure. Do not work with too much pressure.



Cleaning

Collecting container, protective cap, funnel and finger guard  Manual cleaning recommended for long blade life. Clean the blade thoroughly with a damp cloth: Remove the cutting unit (6) from the base unit (1): Remove the funnel (4) and press both latches together on the back of the slicer to remove the cutting unit (12) and at the same time pull the cutting unit (6) upwards.

WARNING! The blades are very sharp. Take particular care when removing the cutting unit and when cleaning by hand.

Storage

For safe and space-saving storage: push the cleaned cutting unit back into the base unit (1) and secure with the locking lever (9) on the closed lock symbol. Then replace the protective cap (8) and lock it (7).



- 1 Appareil de base
- 2 Pied dépliant avec ventouses
- 3 Récipient
- 4 Entonnoir de remplissage
- 5 Poussoir de protection des doigts
- 6 Unité de coupe avec lames à pousser vers le bas
- 7 Verrouillage de l'entonnoir et du capuchon de protection
- 8 Capuchon de protection
- 9 Levier de verrouillage pour déplacer l'unité de coupe
- 10 Molette de réglage de la lame Julienne
- 11 Molette de réglage de l'épaisseur de coupe
- 12 Déverrouillage pour retirer l'unité de coupe

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Mise en service

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant de les utiliser pour la première fois. Pour ce faire, suivre les instructions de nettoyage.

Pour l'application : Placer la râpe et le récipient sur une surface de travail sèche, stable et plane.

Consignes de sécurité

Les lames sont très tranchantes, attention lors de l'utilisation et du nettoyage, utiliser le presse-agrumes (5) lors du travail. Ranger avec le capuchon de protection fixé (8). Ranger hors de portée des enfants. Éviter de traiter des aliments surgelés.

Utilisation

Installer l'éminceuse à légumes avec le pied déplié (2) et poser le récipient (3).

Retirer le capuchon de protection (8) en desserrant le verrouillage (7).

Insérer l'entonnoir de remplissage (4) de la même manière.

Pousser le levier de verrouillage pour déplacer l'unité de coupe (9) à l'arrière de la râpe sur le symbole de serrure ouverte pour déplacer les lames.



Réglage des types de lames sur la molette de réglage supérieure (10).



Réglage de l'épaisseur de coupe sur la molette de réglage inférieure (11) de 0 à 8 mm



Pour les tranches jusqu'à 8 mm



+



Julienne 8 mm de large avec épaisseur de coupe de 1 à 8 mm



+



Julienne 4 mm de large avec épaisseur de coupe de 1 à 8 mm



+



Utilisation

Placer le produit à couper dans l'entonnoir de remplissage (4), pousser avec le poussoir de protection des doigts (5) en direction de la râpe. Appuyer sur l'unité de coupe (6) pour couper les fruits ou les légumes.



Il est recommandé de vider le récipient (3) de temps en temps. L'éminceuse à légumes peut également être utilisée dans un bol ou une plaque de cuisson.

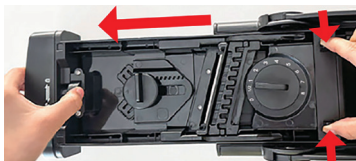


Exemples d'aliments à utiliser : max. 80 mm Ø

Légumes, par ex. : Patate douce, pomme de terre, courgette, concombre, carotte, tomate, chou et fruits, par ex. pomme, poire, kiwi

Remarque

Pousser les aliments avec le poussoir de protection des doigts dans l'entonnoir de remplissage en exerçant seulement une légère pression. Ne pas travailler avec une pression trop forte.



Nettoyage

Récipient, capuchon de protection, entonnoir de remplissage et poussoir de protection des doigts



Nettoyage à la main recommandé pour la longévité des lames. Nettoyer soigneusement la lame avec un chiffon humide : Retirer l'unité de coupe (6) de l'appareil de base (1) : Retirer l'entonnoir (4) et presser les deux verrouillages pour retirer l'unité de coupe (12) à l'arrière de la râpe et retirer en même temps l'unité de coupe (6) vers le haut.

ATTENTION ! Les lames sont très tranchantes, soyez très prudent lors du retrait de l'unité de coupe et lors du nettoyage manuel

Conservation

Pour un rangement sûr et peu encombrant : réinsérer l'unité de coupe nettoyée dans l'appareil de base (1), la fixer avec le levier de verrouillage (9) sur le symbole de la serrure fermée. Remettre ensuite le capuchon de protection (8) et le verrouiller (7).



- 1 Apparecchio di base
- 2 Base di appoggio pieghevole con ventose
- 3 Recipiente di raccolta
- 4 Imbuto di riempimento
- 5 Impugnatura protettiva
- 6 Unità di taglio con lame per taglio a pressione verso il basso
- 7 Blocco per imbuto e cappa di protezione
- 8 Cappa di protezione
- 9 Leva di bloccaggio per lo spostamento dell'unità di taglio
- 10 Rotella di regolazione della lama per taglio alla julienne
- 11 Rotella di regolazione dello spessore di taglio
- 12 Dispositivo di sblocco per la rimozione dell'unità di taglio

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Messa in funzione

Estrarre tutti i componenti dalla confezione e pulirli prima del primo utilizzo. Attenersi alle istruzioni per la pulizia.

Per l'utilizzo: Posizionare l'affettaverdure e il recipiente di raccolta su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana.

Istruzioni di sicurezza

Le lame sono molto affilate, pertanto prestare attenzione durante l'uso e la pulizia. Quando si utilizza l'affettaverdure, utilizzare l'impugnatura protettiva (5). Conservare l'affettaverdure con la cappa di protezione (8) fissata in posizione. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Evitare di affettare alimenti congelati.

Utilizzo

Sistemare l'affettaverdure con la base di appoggio (2) aperta e collocare sulla base il recipiente di raccolta (3).



Rimuovere la cappa di protezione (8) sganciando il dispositivo di bloccaggio (7).



Allo stesso modo inserire l'imbuto di riempimento (4).



Sul retro dell'affettaverdure è presente la leva di bloccaggio per lo spostamento dell'unità di taglio (9). Per muovere le lame, far scorrere la leva di bloccaggio fino al simbolo del lucchetto aperto.

Regolare la tipologia delle lame mediante la rotella di regolazione superiore (10).



Regolazione dello spessore di taglio mediante la rotella di regolazione inferiore (11) da 0 a 8 mm



Per rondelle fino a 8 mm



+



Julienne 8 mm di larghezza con spessore di taglio da 1 a 8 mm



+



Julienne 4 mm di larghezza con spessore di taglio da 1 a 8 mm



+



Utilizzo

Mettere l'alimento da affettare dentro l'imbuto di riempimento (4) e con l'impugnatura protettiva (5) premere verso l'affettaverdure. Premere l'unità di taglio (6) verso il basso, per tagliare la frutta o la verdura.



Si raccomanda di svuotare di tanto in tanto il recipiente di raccolta (3). L'affettaverdure può essere utilizzato anche in una ciotola o in una teglia.



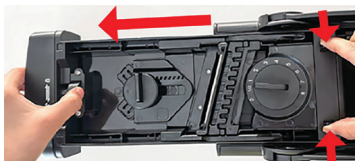
Esempi di alimenti che possono essere affettati: max 80 mm Ø

Verdure quali: patate dolci, patate, zucchine, cetrioli, carote, pomodori, cavoli e
Frutti quali: mele, pere, kiwi

Nota

Spingere l'alimento nell'imbuto di alimentazione con l'impugnatura protettiva, esercitando una pressione leggera.

Non esercitare mai una pressione eccessiva.



Pulizia

Recipiente di raccolta, cappa di protezione, imbuto di riempimento e impugnatura protettiva



Si raccomanda la pulizia manuale, per garantire una lunga durata delle lame. Pulire accuratamente la lama con un panno umido: Rimuovere l'unità di taglio (6) dall'apparecchio di base (1): togliere l'imbuto (4), premere entrambi i dispositivi di bloccaggio per lo smontaggio dell'unità di taglio (12) posti sul retro dell'affettaverdure e contemporaneamente estrarre l'unità di taglio (6), tirandola verso l'alto. **ATTENZIONE!** Le lame sono molto affilate, pertanto è necessario prestare la massima attenzione sia durante la rimozione dell'unità di taglio, sia durante la pulizia manuale.

Conservazione

Per una conservazione sicura e poco ingombrante: reinserire l'unità di taglio pulita nell'apparecchio di base (1) e fissarla, portando la leva di bloccaggio (9) sul simbolo del lucchetto chiuso. Rimettere quindi la cappa di protezione (8) e bloccarla (7).



- 1 Unidad básica
- 2 Base desplegable con ventosas
- 3 Recipiente recogedor
- 4 Tolva de llenado
- 5 Sujetarrestos
- 6 Unidad de corte con hojas para presionar
- 7 Bloqueo para tolva y tapa de protección
- 8 Tapa de protección
- 9 Palanca de bloqueo para mover la unidad de corte
- 10 Rueda de ajuste para cuchillo de juliana
- 11 Rueda de ajuste para el grosor de corte
- 12 Desbloqueo para extraer la unidad de corte

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Puesta en servicio

Retirar todos los componentes del embalaje y limpiar antes del primer uso. Seguir las notas relativas a la limpieza.

Acerca del modo de uso: Colocar la mandolina junto con el recipiente recogedor sobre una superficie de trabajo seca, estable y nivelada.

Instrucciones de seguridad

Las hojas están muy afiladas; hay que tener cuidado durante el uso y la limpieza, y utilizar el sujetarrestos (5) al trabajar. Guardar con la tapa de protección (8) colocada. Guardar fuera del alcance de los niños. Evitar procesar alimentos congelados.

Modo de uso

Preparar la mandolina de verduras con la base desplegada (2) y colocar el recipiente recogedor (3).

Retirar la tapa de protección (8) soltando el bloqueo (7).

Colocar la tolva de llenado (4) de la misma manera.

Deslizar la palanca de bloqueo para mover la unidad de corte (9) en la parte trasera de la mandolina hasta el símbolo de candado abierto para mover las hojas.



Ajuste de los tipos de hoja en la rueda de ajuste superior (10).



Ajuste del grosor de corte en la rueda de ajuste inferior (11) de 0 a 8 mm



Para rodajas de hasta 8 mm



+



Juliana de 8 mm de ancho con grosor de corte de 1 a 8 mm



+



Juliana de 4 mm de ancho con grosor de corte de 1 a 8 mm



+



Modo de uso

Colocar los alimentos a cortar en la tolva de llenado (4) y ejercer presión con el sujetarrestos (5) en dirección a la mandolina. Presionar hacia abajo la unidad de corte (6) para cortar fruta o verdura.



Se recomienda vaciar de vez en cuando el recipiente recogedor (3). La mandolina de verduras también se puede utilizar en un bol o en una bandeja de horno.

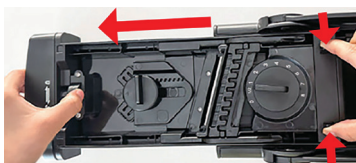


Ejemplos de alimentos con los que se puede utilizar: máx. 80 mm Ø

Verduras, como por ejemplo: boniato, patata, calabacín, pepino, zanahoria, tomate, col y Fruta, como por ejemplo: manzanas, peras, kiwis

Nota

Presionar ligeramente el alimento en la tolva de llenado con el sujetarrestos. No trabajar con demasiada presión.



Limpieza

Recipiente recogedor, tapa de protección, tolva de llenado y sujetarrestos.  Se recomienda la limpieza manual para prolongar la vida útil de las hojas. Limpiar bien la hoja con un paño húmedo: Retirar la unidad de corte (6) de la unidad básica (1): Retirar la tolva (4) y presionar ambos bloqueos a la vez en la parte trasera de la mandolina para extraer la unidad de corte (12) y, al mismo tiempo, tirar de la unidad de corte (6) hacia arriba. ¡ATENCIÓN! Las hojas están muy afiladas; se debe proceder con sumo cuidado tanto al extraer la unidad de corte como al limpiarla a mano.

Almacenamiento

Para un almacenamiento seguro y que ahorre espacio: volver a introducir la unidad de corte limpia en la unidad básica (1) y fijarla con la palanca de bloqueo (9) en el símbolo de candado cerrado. A continuación, volver a colocar la tapa de protección (8) y bloquearla (7).



- 1 Basisapparaat
- 2 Uitklapbare standaard met zuignappen
- 3 Opvangbak
- 4 Vultrechter
- 5 Restenhouder
- 6 Snij-unit met messen die naar beneden kan worden geduwd
- 7 Vergrendeling voor trechter en beschermkap
- 8 Beschermkap
- 9 Vergrendelingshendel voor het verplaatsen van de snij-unit
- 10 Stelwiel voor julienne messen
- 11 Stelwiel voor snijdikte
- 12 Ontgrendeling voor het verwijderen van de snij-unit

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Ingebruikname

Haal alle onderdelen uit de verpakking en reinig ze voor het eerste gebruik. Volg daarbij de aanwijzingen voor het reinigen.

Over het gebruik: plaats de schaaf samen met de opvangbak op een droog, stevig en vlak werkoppervlak.

Veiligheidsinstructies

De messen zijn erg scherp, wees voorzichtig tijdens het gebruik en het reinigen, gebruik de schaaf altijd in combinatie met de restenhouder (5). Zorg dat de beschermkap (8) dicht zit als de schaaf wordt opgeborgen. Buiten het bereik van kinderen bewaren. Verwerk geen bevroren voedsel met de schaaf.

Gebruik

Zet de groenteschaaf met de standaard (2) uitgeklapt en plaats de opvangbak (3).



Verwijder de beschermkap (8) door de vergrendeling (7) los te maken.



Doe dit nogmaals om de vultrechter (4) te plaatsen.



Schuif de vergrendelingshendel voor het bewegen van de snij-unit (9) aan de achterkant van de schaar naar het symbool van het open slotje om de messen te bewegen.

Stel het mestype in met het bovenste stelwiel (10).



Stel de snijdikte van 0 tot 8 mm in met het onderste stelwiel (11)



Voor plakjes tot 8 mm



+



Julienne 8 mm breed met een snijdikte van 1 tot 8 mm



+



Julienne 4 mm breed met een snijdikte van 1 tot 8 mm



+



Gebruik

Doe het voedsel dat u wilt schaven in de vultrechter (4) en duw het met de restenhouder (5) in de richting van de schaaf. Druk de snij-unit (6) omlaag om fruit of groente te snijden.



Leeg de opvangbak (3) regelmatig. De groenteschaaf kan ook worden gebruikt in een kom of op een bakplaat.

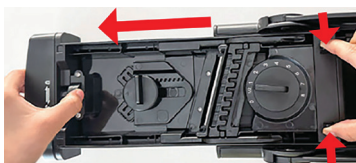


Voorbeelden van geschikte voedingsmiddelen: max. 80 mm Ø

Groente zoals bijv.: zoete aardappel, aardappel, courgette, komkommer, wortel, tomaat, kool en fruit zoals bijv.: appel, peer, kiwi

Aanwijzing:

Duw het voedsel met de restenhouder zachtjes in de vultrechter.
Duw niet te hard.



Reiniging

Reinig de opvangbak, beschermkap, vultrechter en restenhouder  bij voorkeur met de hand voor een lange levensduur van de messen. Reinig het mes grondig met een vochtige doek: verwijder de snij-unit (6) uit het basisapparaat (1): verwijder de trechter (4), druk beide vergrendelingen om de snij-unit (12) te verwijderen aan de achterkant van de schaaf samen en trek tegelijkertijd de snij-unit (6) omhoog.

LET OP! De messen zijn zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van de snij-unit en als u de schaaf met de hand reinigt.

Bewaren

Bewaar de schaaf veilig en compact: duw de gereinigde snij-unit terug in het basisapparaat (1) en fixeer hem door de vergrendelingshendel (9) naar het symbool van het gesloten slotje te schuiven. Plaats vervolgens de beschermkap (8) terug en vergrendel deze (7).



- 1 Основной блок
- 2 Откидная подставка с присосками
- 3 Приемная емкость
- 4 Загрузочная воронка
- 5 Фиксирующий держатель
- 6 Режущий блок с лезвиями для прижимания
- 7 Механизм блокировки для воронки и защитный колпачок
- 8 Защитный колпачок
- 9 Фиксирующий рычаг для перемещения режущего блока
- 10 Регулировочное колесико для ножей для нарезки соломкой
- 11 Регулировочное колесико для толщины резки
- 12 Механизм разблокировки для снятия режущего блока

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Подготовка к работе

Достаньте из упаковки все детали и очистите их перед первым использованием. Следуйте инструкциям по очистке.

Для применения: Поместите нож-шинковку вместе с приемной емкостью на сухую, устойчивую и ровную рабочую поверхность.

Инструкция по безопасности

Лезвия очень острые, будьте осторожны при использовании и чистке, используйте фиксирующий держатель (5) при работе. Храните с установленным защитным колпачком (8). Храните в недоступном для детей месте. Не обрабатывайте замороженные продукты.

Применение

Установите овощерезку с откинутой подставкой (2) и поместите приемную емкость (3).

Снимите защитный колпачок (8), освободив механизм блокировки (7).

Аналогичным образом вставьте загрузочную воронку (4).

Передвиньте фиксирующий рычаг для перемещения режущего блока (9) на задней части ножа-шинковки в положение с символом открытого замка, чтобы переместить лезвия.



Отрегулируйте типы лезвий на верхнем регулировочном колесе (10).



Отрегулируйте толщину резки на нижнем регулировочном колесе (11) в диапазоне от 0 до 8 мм



Для ломтиков толщиной до 8 мм



+



Соломка шириной 8 мм с толщиной резки от 1 до 8 мм



+



Соломка шириной 4 мм с толщиной резки от 1 до 8 мм



+



Применение

Поместите нарезаемый продукт в загрузочную воронку (4) и прижмите к ножу-шинковке с помощью фиксирующего держателя (5). Нажмите на режущий блок (6), чтобы нарезать фрукты или овощи.



Рекомендуется периодически разгружать приемную емкость (3). Овощерезку также можно использовать в миске или на противне.



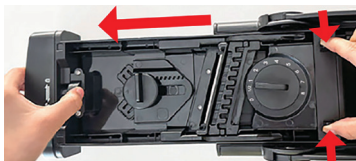
Примеры используемых продуктов: макс. 80 мм Ø

Овощи, например, батат, картофель, кабачки, огурцы, морковь, помидоры, капуста и фрукты, например, яблоки, груши, киви

Примечание

Используйте фиксирующий держатель, чтобы вдавить продукт в загрузочную воронку, слегка нажимая на него.

Не давите слишком сильно.



Чистка

Приемная емкость, защитный колпачок, загрузочная воронка и фиксирующий держатель



Для длительного пользования лезвия рекомендуется чистка вручную. Тщательно очистите лезвие влажной тканью: Снимите режущий блок (6) с основного блока (1): снимите воронку (4) и нажмите на оба механизма блокировки на задней части ножа-шинковки, чтобы снять режущий блок (12), и одновременно потяните режущий блок (6) вверх. **ВНИМАНИЕ!** Лезвия очень острые, будьте особенно осторожны как при снятии режущего блока, так и при чистке вручную.

Хранение

Для безопасного и компактного хранения: вставьте очищенный режущий блок обратно в основной блок (1) и зафиксируйте его с помощью фиксирующего рычага (9) на символе закрытого замка. Затем снова установите защитный колпачок (8) и зафиксируйте его (7).



- 1 Aparelho básico
- 2 Suporte rebatível com ventosas
- 3 Recipiente de recolha
- 4 Funil de enchimento
- 5 Empurrador de alimentos
- 6 Unidade de corte com lâminas para pressionar para baixo
- 7 Bloqueio para funil e tampa de proteção
- 8 Tampa de proteção
- 9 Alavanca de bloqueio para deslocação da unidade de corte
- 10 Roda de regulação da lâmina de juliana
- 11 Roda de regulação para espessura de corte
- 12 Desbloqueio para retirar a unidade de corte

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Colocação em funcionamento

Retirar todos os componentes da embalagem e limpar antes da primeira utilização. Seguir as instruções de limpeza.

Aplicação: Colocar o cortador juntamente com o recipiente de recolha numa superfície de trabalho seca, estável e nivelada.

Indicações de segurança

As lâminas são muito afiadas, tenha cuidado ao utilizar e limpar, utilize o empurrador de alimentos (5) durante o trabalho. Guardar com a tampa de proteção (8) fixa. Guardar fora do alcance das crianças. Evitar o processamento de alimentos congelados.

Aplicação

Colocar a mandolina para vegetais com o suporte rebatível (2) aberto e colocar o recipiente de recolha (3).



Retirar a tampa de proteção (8) soltando o bloqueio (7).



Introduzir o funil (4) da mesma forma.



Deslizar a alavanca de bloqueio para deslocar a unidade de corte (9) na parte de trás do cortador para o símbolo de bloqueio aberto, a fim de deslocar as lâminas.

Ajustar os tipos de lâminas na roda de regulação superior (10).



Regulação da espessura de corte na roda de regulação inferior (11) de 0 a 8 mm



Para fatias até 8 mm



Julienne 8 mm de largura com espessura de corte de 1 a 8 mm



Julienne 4 mm de largura com espessura de corte de 1 a 8 mm



Aplicação

Colocar os alimentos a cortar no funil (4) e pressionar o empurrador de alimentos (5) na direção do cortador. Pressionar a unidade de corte (6) para baixo para cortar frutas ou legumes.



Recomenda-se o esvaziamento ocasional do recipiente de recolha (3). A mandolina para vegetais também pode ser utilizada numa tigela ou num tabuleiro de ir ao forno.



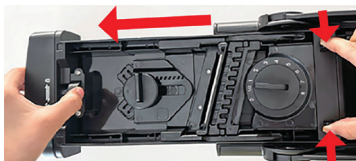
Exemplos de alimentos a utilizar: máx. 80 mm Ø

Legumes como: batata-doce, batata, curgete, pepino, cenoura, tomate, couve e fruta como: maçã, pera, kiwi

Nota

Pressionar o alimento no funil de alimentação com o empurrador de alimentos utilizando apenas uma ligeira pressão.

Não trabalhar com demasiada pressão.



Limpeza

Recipiente de recolha, tampa de proteção, funil e empurrador de alimentos  Recomenda-se a limpeza manual para uma longa vida útil das lâminas. Limpar bem a lâmina com um pano húmido: Retirar a unidade de corte (6) do aparelho básico (1): Retire o funil (4) e premir ambos os bloqueios na parte de trás do cortador para retirar a unidade de corte (12) e puxar a unidade de corte (6) para cima ao mesmo tempo.

ATENÇÃO! As lâminas são muito afiadas, por isso, ter especial cuidado ao retirar a unidade de corte e também durante a limpeza manual.

Armazenamento

Para uma conservação segura e economizadora de espaço: empurrar a unidade de corte limpa para dentro do aparelho básico (1) e fixar com a alavanca de bloqueio (9) no símbolo da fechadura fechada. Em seguida, voltar a colocar a tampa de proteção (8) e bloqueá-la (7).



- 1** Basisenhed
- 2** Foldbar stander med sugekopper
- 3** Opsamlingsbeholder
- 4** Tragt
- 5** Resteholder
- 6** Skæreenhed med knive til at trykke ned
- 7** Lås til tragt og beskyttelseslåg
- 8** Beskyttelseslåg
- 9** Låsehåndtag til bevægelse af skæreenheden
- 10** Justeringshjul til juliennekniv
- 11** Justeringshjul til skæretykkelse
- 12** Oplåsning for at fjerne skæreenheden

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Ibrugtagning

Tag alle delene ud af emballagen, og rens dem inden første brug. Følg instruktionerne for rengøring. Til brug: Placer skæreren sammen med opsamlingsbeholderen på en tør, stabil og plan arbejdsflade.

Sikkerhedsanvisninger

Knivene er meget skarpe, vær forsigtig ved brug og rengøring, brug resteholderen (5), når du arbejder. Skal opbevares med beskyttelseslåget (8) sat på. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå at forarbejde frosne fødevarer.

Anvendelse

Placer grøntsagsskæreren med bunden (2) foldet ud, og placer opsamlingsbeholderen (3).



Fjern beskyttelseslåget (8) ved at frigøre låsen (7).



Indsæt tragten (4) på samme måde.



For at flytte skæreenheden (9) skal du skubbe låsehåndtaget på bagsiden af skæreren på symbolet for åben lås for at flytte knivene.

Justering af knivtypeperne på det øverste justeringshjul (10).



Justering af skæretykkelsen på det nederste justeringshjul (11) fra 0 til 8 mm



Til skiver op til 8 mm



+



Julienne 8 mm bredde med skæretykkelse fra 1 til 8 mm



+



Julienne 4 mm bredde med skæretykkelse fra 1 til 8 mm



+



Anvendelse

Kom fødevaren, der skal skæres, i tragten (4), tryk den ned med resteholderen (5) i retning af skæreren. Tryk ned på skæreenheden (6) for at skære frugt eller grøntsager.



Det anbefales, at opsamlingsbeholderen (3) tømmes jævnligt. Grøntsagsskæreren kan også bruges i en skål eller på en bageplade.

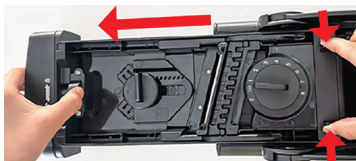


Eksempler på fødevarer, der skal anvendes: maks. 80 mm Ø

Grøntsager som f.eks.: Sød kartoffel, kartoffel, courgette, agurk, gulerod, tomat, kål og frugt som f.eks.: Æble, pære, kiwi

Anvisning

Påfør kun et let tryk, når du til trykker fødevarer ned i tragten med resteholderen. Pas på ikke at trykke for hårdt.



Rengøring

Opsamlingsbeholder, beskyttelseslåg, tragt og resteholder  Rengøring i hånden anbefales for at sikre knivens holdbarhed. Rengør kniven grundigt med en fugtig klud: Fjern skæreenheden (6) fra basisenheden (1): Tag tragten (4) af, og pres på begge låse på bagsiden af skæreren for at fjerne skæreenheden (12), samtidig med at skæreenheden (6) trækkes opad.

PAS PÅ! Knivene er meget skarpe. Vær altid yderst forsigtig, når du tager skæreenheden ud, eller når du vasker den af i hånden.

Opbevaring

For sikker og pladsbesparende opbevaring: Skub den rengjorte skæreenhed tilbage i basisenheden (1), fastgør den med låsehåndtaget (9) på symbolet for låst. Derefter sættes beskyttelseslåget (8) (7) på igen og låses.



- 1 Jednostka podstawowa
- 2 Rozkładana podstawa z przyssawkami
- 3 Pojemnik zbiorczy
- 4 Lejek
- 5 Dociskacz
- 6 Zespół tnący z ostrzami do dociskania
- 7 Blokada lejka i nasadki ochronnej
- 8 Nasadka ochronna
- 9 Dźwignia blokująca do przesuwania zespołu tnącego
- 10 Pokrętko do regulacji ostrza Julienne
- 11 Pokrętko do regulacji grubości cięcia
- 12 Zwalniacz do demontażu zespołu tnącego

⚠ CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Pierwsze użycie

Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem. Postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia.

Zastosowanie: Ustawić szatkownicę wraz z pojemnikiem zbiorczym na suchej, stabilnej i równej powierzchni roboczej.

Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrza są bardzo ostre; należy zachować ostrożność podczas użytkowania i czyszczenia; podczas pracy należy używać dociskacza (5). Przechowywać urządzenie z założoną nasadką ochronną (8). Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Unikać szatkowania zamrożonej żywności.

Zastosowanie

Ustawić szatkownicę do warzyw z rozłożoną podstawą (2) i założyć pojemnik zbiorczy (3).

Zdjąć pokrywę ochronną (8), zwalniając blokadę (7).

Włożyć lejek (4) w ten sam sposób.

Przesunąć dźwignię blokującą ruch zespołu tnącego (9) z tyłu szatkownicy do symbolu otwartej blokady, aby zmienić położenie ostrzy.



Wyregulować rodzaj ostrzy za pomocą górnego pokrętki (10).



Regulacja grubości cięcia za pomocą dolnego pokrętki (11) w zakresie od 0 do 8 mm



Dla tarcz do 8 mm



+



Julienne o szerokości 8 mm i grubości cięcia od 1 do 8 mm



+



Julienne o szerokości 4 mm i grubości cięcia od 1 do 8 mm



+



Zastosowanie

Umieścić produkt przeznaczony do poszatkowania w lejku (4) i docisnąć go do szatkownicy za pomocą dociskacza (5). Docisnąć zespół tnący (6), aby pokroić owoce lub warzywa.



Zaleca się sporadyczne opróżnianie pojemnika zbiorczego (3). Szatkownica może być również używana w misce lub blasze do pieczenia.



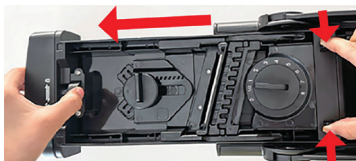
Przykłady stosowanych produktów spożywczych: Ø maks. 80 mm

Warzywa, jak np.: bataty, ziemniaki, cukinia, ogórek, marchew, pomidor, kapusta i
Owoce, jak np.: jabłka, gruszki, kiwi

Wskazówka

Lekko docisnąć produkt do lejka za pomocą dociskacza.

Nie naciskać zbyt mocno.



Czyszczenie

Pojemnik zbiorczy, nasadka ochronna, lejek i dociskacz  Zaleca się ręczne czyszczenie w celu zapewnienia długiej żywotności ostrza. Dokładnie wyczyścić ostrze wilgotną szmatką: Zdjąć zespół tnący (6) z urządzenia podstawowego (1): Wyjąć lejek (4) i nacisnąć dwie blokady z tyłu szatkownicy, aby wyjąć zespół tnący (12), i jednocześnie pociągnąć zespół tnący (6) do góry.
UWAGA! Ostrza są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność zarówno podczas wyjmowania zespołu tnącego jak i ręcznego czyszczenia.

Przechowywanie

Bezpieczne przechowywanie na niewielkiej ilości miejsca: wsunąć wyczyszczony zespół tnący z powrotem do urządzenia podstawowego (1) i zabezpieczyć go dźwignią blokującą (9), przesuwając ją do symbolu zamkniętej blokady. Następnie założyć pokrywę ochronną (8) i zablokować ją (7).



- 1 Základní zařízení
- 2 Výklopný stojan s přísavkami
- 3 Sběrná nádoba
- 4 Plnicí trychtýř
- 5 Držák na odpad
- 6 Krájecí jednotka s noži pro přitlačení
- 7 Aretace pro trychtýř a ochranný kryt
- 8 Ochranný kryt
- 9 Aretační páčka pro pohyb řezací jednotky
- 10 Nastavovací kolečko pro nůž Julienne
- 11 Nastavovací kolečko pro tloušťku řezu
- 12 Odjištění pro vyjmutí řezací jednotky

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Uvedení do provozu

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Dodržujte pokyny pro čištění.
Pro použití: Umístěte hoblík spolu se sběrnou nádobou na suchou, stabilní a rovnou pracovní plochu.

Bezpečnostní pokyny

Čepele jsou velmi ostré, při používání a čištění dbejte zvýšené opatrnosti, při práci používejte držák na odpad (5). Ukládejte s nasazeným ochranným krytem (8). Ukládejte mimo dosah dětí. Vyvarujte se zpracování zmrazených potravin.

Použití

Postavte hoblík na zeleninu s výklopným stojanem (2) a nasadte na něj sběrnou nádobu (3).



Uvolněním aretace (7) sejměte ochranný kryt (8).



Stejným způsobem nasadte plnicí trychtýř (4).



Posuňte aretační páčku pro pohyb krájecí jednotky (9) na zadní straně hoblíku k symbolu otevřeného zámku, abyste mohli pohybovat čepelemi.

Nastavení typů nožů pomocí horního nastavovacího kolečka (10).



Nastavení tloušťky krájení na spodním nastavovacím kolečku (11) v rozsahu od 0 do 8 mm



Pro plátky do 8 mm



+



Julienne o šířce 8 mm s tloušťkou krájení 1 až 8 mm



+



Julienne o šířce 4 mm s tloušťkou krájení 1 až 8 mm



+



Použití

Potraviny, které chcete krájet, vložte do plnicího trychtýře (4) a pomocí držáku na zbytky (5) je přitlačte směrem k hoblíku. Pro krájení ovoce nebo zeleniny stiskněte krájecí jednotku (6).



Doporučuje se občasné vyprázdnění sběrné nádoby (3). Hoblík na zeleninu lze používat také v míse nebo na pečícím plechu.

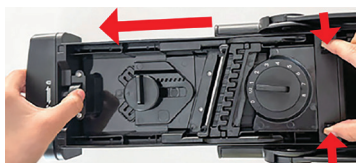


Příklady použitých potravin: max. 80 mm Ø

Zelenina, např.: batáty, brambory, cuketa, okurka, mrkev, rajče, zelí a ovoce, např.: jablka, hrušky, kiwi

Upozornění

Pomocí držáku na odpad vtlačte potraviny do plnicí trychtýře pouze mírným tlakem. Při práci nevyvíjejte příliš velký tlak.



Čištění

Sběrná nádoba, ochranný kryt, plnicí trychtýř a držák na odpad  Pro dlouhou životnost čepelí se doporučuje ruční čištění. Čepel důkladně očistěte vlhkým hadříkem: Demontujte krájecí jednotku (6) ze základního zařízení (1): Sejměte trychtýř (4) a přitiskněte k sobě obě aretace, abyste sundali krájecí jednotku (12) na zadní straně hoblíku a současně vytáhnete krájecí jednotku (6) nahoru. **POZOR!** Čepel je velmi ostrá, proto buďte při vyjímání krájecí jednotky a ručním čištění obzvláště opatrní.

Skladování

Pro bezpečné a prostorově úsporné skladování: zasuněte vyčištěnou krájecí jednotku zpět do základního zařízení (1) a zajistěte ji aretační páčkou (9) na symbol zavřeného zámku. Poté nasadte zpět ochranný kryt (8) a zajistěte jej (7).



- 1 Základný prístroj
- 2 Výklopná nožička s prísavkami
- 3 Zberná nádoba
- 4 Plniaci lievik
- 5 Držiak na malé kusy
- 6 Krájacia jednotka s čepeľami na stlačenie nadol
- 7 Zaistenie pre lievik a ochranný kryt
- 8 Ochranný kryt
- 9 Zaistovacia páčka na presúvanie krájacej jednotky
- 10 Prestavovacie koliesko pre nôž Julienne
- 11 Prestavovacie koliesko pre hrúbku krájania
- 12 Odistenie pre odobratie krájacej jednotky

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Pred prvým použitím

Vyberte z obalu všetky komponenty a pred prvým použitím ich očistite. Pritom sa riadte pokynmi týkajúcimi sa čistenia.

Informácie týkajúce sa použitia: Strúhadlo spolu so zbernou nádobou umiestnite na suchú, stabilnú a rovnú pracovnú plochu.

Bezpečnostné pokyny

Čepele sú veľmi ostré. Pri používaní a čistení postupujte opatrne. Pri práci používajte držiak na malé kusy (5). Uchovávajte so zafixovaným ochranným krytom (8). Uchovávajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa spracovávaniu hlboko zmrazených potravín.

Použitie

Postavte strúhadlo na zeleninu s vyklopenou nožičkou (2) nasadte zbernú nádobu (3).

Uvoľnením zaistenia (7) odstráňte ochranný kryt (8).

Rovnakým spôsobom nasadte plniaci lievik (4).

Pre presunutie čepelí presuňte zaistovaciu páčku na presúvanie krájacej jednotky (9) na zadnej strane strúhadla na symbol otvoreného zámku.



Prestavenie typov čepelí na hornom nastavovacom koliesku (10).



Prestavenie hrúbky krájania na dolnom nastavovacom koliesku (11) od 0 do 8 mm



Pre plátky s hrúbkou do 8 mm



+



Julienne - šírka 8 mm s hrúbkou krájania od 1 do 8 mm



+



Julienne - šírka 4 mm s hrúbkou krájania od 1 do 8 mm



+



Použitie

Potraviny, ktoré sa majú nakrájať, umiestnite do plniaceho lievika (4), a pomocou držiaka na malé kusy (5) ich zatláčajte smerom k strúhadlu. Pre nakrájanie ovocia a zeleniny stlačte krájaciu jednotku (6) smerom nadol.



Odporúčame príležitostné vyprázdnenie zbernej nádoby (3). Strúhadlo na zeleninu možno používať aj v miske alebo na plechu na pečenie.

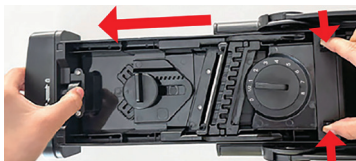


Príklady potravín, ktoré možno použiť: max. 80 mm Ø

Zelenina, ako napr.: sladké zemiaky, zemiaky, cuketa, uhorka, mrkva, paradajka, kapusta a
Ovocie, ako napr.: jablko, hruška, kivi

Upozornenie

Potraviny pomocou držiaka na malé kusy zatláčajte do plniaceho lievika len miernym tlakom. Nepracujte s príliš vysokým tlakom.



Čistenie

Zberná nádoba, ochranný kryt, plniaci lievik a držiak na malé kusy  pre dlhú životnosť čepelí sa odporúča ručné čistenie. Čepel' dôkladne očistite vlhkou handričkou: Krájaciu jednotku (6) vyberte zo základného prístroja (1): Odoberte lievik (4) a obe zaistenia na odobratie krájacej jednotky (12) na zadnej strane strúhadla stlačte smerom k sebe, pričom súčasne smerom nahor vytiahnite krájaciu jednotku (6).

POZOR! Čepel' sú veľmi ostré, a preto buďte pri vyberaní krájacej jednotky a pri ručnom čistení obzvlášť opatrní.

Uskladnenie

Pre bezpečné a priestorovo úsporné uschovanie: vyčistenú krájaciu jednotku znovu zasuňte do základného prístroja (1) a zafixujte ju presunutím zaistovacej páčky (9) na symbol zatvoreného zámku. Následne znovu nasadte ochranný kryt (8) a zaistite ho (7).



- 1 Osnovna enota
- 2 Zložljivo stojalo s priseski
- 3 Zbirna posoda
- 4 Polnilni lijak
- 5 Držalo za odpadke
- 6 Rezalna enota z rezili za pritiskanje
- 7 Zaklep za lijak in zaščitni pokrovček
- 8 Zaščitni pokrovček
- 9 Zaklepna ročica za premikanje rezalne enote
- 10 Nastavitveno kolesce za rezilo julienne
- 11 Nastavitveno kolesce za debelino rezanja
- 12 Sprostitev za odstranitev rezalne enote

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Uporaba

Vse dele vzemite iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite. Upoštevajte navodila za čiščenje.

Uporaba: Rezalnik skupaj z zbiralno posodo postavite na suho, stabilno in ravno delovno površino.

Varnostni napotki

Rezila so zelo ostra, pri uporabi in čiščenju bodite previdni, pri delu uporabljajte držalo za ostanke (5) pri delu. Shranjujte z nameščenim zaščitnim pokrovčkom (8). Shranjujte zunaj dosega otrok. Izogibajte se obdelavi zamrznjene hrane.

Uporaba

Rezalnik zelenjave postavite tako, da je podstavek (2) zložen, na vrh pa postavite posodo za zbiranje (3).



Odstranite zaščitni pokrovček (8) tako, da sprostite zapah (7).



Na enak način vstavite lijak (4).

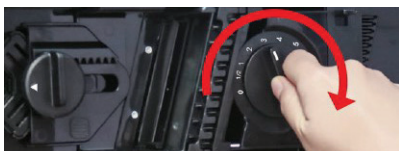


Če želite premakniti rezila, premaknite zaporno ročico za premikanje rezalne enote (9) na zadnjem delu skobeljnika v simbol odprte zaporne ročice.

Na zgornjem kolesu za nastavitvev (10) nastavite tipe rezil.



Nastavitev debeline rezanja na spodnjem nastavitvenem kolesu (11) od 0 do 8 mm



Za diske do 8 mm



+



Julienne širine 8 mm z debelino rezanja od 1 do 8 mm



+



Julienne širine 4 mm z debelino rezanja od 1 do 8 mm



+



Uporaba

Živilo, ki ga želite narezati, položite v zalogovnik (4) in ga z držalom za odpadke (5) pritisnite proti rezalniku. Pritisnite rezalno enoto (6), da razrežete sadje ali zelenjavo.



Priporočljivo je občasno praznjenje zbiralnika (3). Rezalnik za zelenjavo lahko uporabljate tudi v skledi ali pekaču.

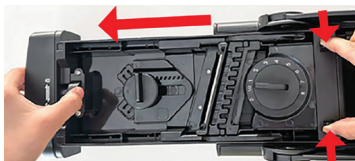


Primeri živil za uporabo: največ 80 mm Ø

Primer zelenjave: Sladki krompir, krompir, bučke, kumare, korenje, paradižnik, zelje in
Primer sadja: banana, jabolko, hruška, kivi

Napotek za uporabo:

Z rahlim pritiskom potisnite živilo v lijak za dovajanje z držalom za ostanke.
Ne delajte s prevelikim pritiskom.



Čiščenje

Zbirna posoda, zaščitni pokrovček, lijak in držalo za ostanke  Za dolgo življenjsko dobo rezil je priporočljivo ročno čiščenje. Rezilo temeljito očistite z vlažno krpo: Odstranite rezalno enoto (6) z osnovnega aparata (1): Odstranite lijak (4) in s pritiskom na obe zapahi na zadnji strani skobeljnika odstranite rezalno enoto (12) ter hkrati potegnite rezalno enoto (6) navzgor.
POZOR! Rezila so zelo ostra, zato bodite še posebej previdni pri menjavi deske za rezanje in pri ročnem čiščenju.

Shranjevanje

Za varno in prostorsko varčno shranjevanje: očiščeno rezalno enoto potisnite nazaj v osnovni aparat (1) in jo pritrdite s ključavnico (9) na simbol zaprte ključavnice. Nato namestite zaščitni pokrovček (8) in ga zaklenite (7).



- 1 Osnovni uređaj
- 2 Sklopivi stalak s vakuumskim čašicama
- 3 Spremnik za sakupljanje
- 4 Lijevak za punjenje
- 5 Držač ostataka
- 6 Jedinica za rezanje s noževima za pritiskanje
- 7 Zaključavanje za lijevak i zaštitni poklopac
- 8 Zaštitna kapica
- 9 Poluga za zaključavanje za pomicanje jedinice za rezanje
- 10 Kotačić za podešavanje noža za julienne
- 11 Kotačić za podešavanje debljine rezanja
- 12 Otključavanje radi skidanja jedinicu za rezanje

⚠ CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Početak rada

Izvadite sve dijelove iz pakiranja i operite prije prve uporabe. Molimo slijedite upute za čišćenje. Za primjenu: Postavite blanju i spremnik za sakupljanje na suhu, stabilnu i ravnu radnu površinu.

Sigurnosne napomene

Oštrice su vrlo oštre, budite oprezni pri korištenju i čišćenju, koristite držač za ostatke (5) pri radu. Čuvajte s pričvršćenom zaštitnom kapicom (8). Čuvati izvan dohvata djece. Izbjegavajte obradu smrznute hrane.

Upotreba

Postavite rezač povrća s rasklopljenom bazom (2) i postavite posudu za sakupljanje (3).



Skinite zaštitnu kapicu (8) otpuštanjem brave (7).



Na isti način umetnite lijevak za punjenje (4).



Gurnite polugu za zaključavanje za pomicanje rezne jedinice (9) na stražnjoj strani ravnine do simbola otvorene brave za pomicanje oštrice.

Podešavanje vrste noževa pomoću gornjeg kotačića za podešavanje (10).



Podešavanje debljine rezanja na donjem kotačiću za podešavanje (11) od 0 do 8 mm



Za diskove do 8 mm



+



Julienne trake širine 8 mm s debljinom rezanja od 1 do 8 mm



+



Julienne trake širine 4 mm s debljinom rezanja od 1 do 8 mm



+



Upotreba

Stavite hranu koju želite rezati u lijevak za punjenje (4) i pritisnite je prema rezaču pomoću držača za ostatke (5). Pritisnite jedinicu za rezanje (6) za rezanje voća ili povrća.



Preporuča se povremeno pražnjenje spremnika za prikupljanje (3). Rezač za povrće može se koristiti iu zdjeli ili tepsiji.

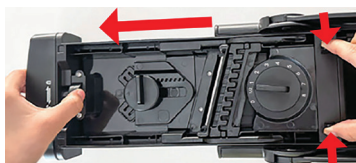


Primjeri hrane koja se može koristiti: max 80 mm Ø

povrće kao što je: Batat, krumpir, tikvice, krastavac, mrkva, rajčica, kupus i
voće kao što je: banana, jabuka, kruška, kivi

Napomena:

Držačem za ostatke utisnite hranu u lijevak za punjenje laganim pritiskom. Nemojte raditi s prevelikim pritiskom.



Čišćenje

Spremnik za sakupljanje, zaštitni poklopac, lijevak za punjenje i držač ostataka  Preporučuje se ručno čišćenje za dugovječnost oštrice. Oštricu temeljito očistite vlažnom krpom: Skinite reznu jedinicu (6) s osnovnog uređaja (1): Uklonite lijevak (4) i pritisnite zajedno obje brave kako biste uklonili reznu jedinicu (12) na stražnjoj strani blanje i istovremeno povucite reznu jedinicu (6) prema gore.

PAŽNJA! Oštrice su iznimno oštre. Budite posebno oprezni prilikom zamjene nastavaka za rezanje i tijekom ručnog čišćenja.

Skladištenje

Za sigurno skladištenje koje štedi prostor: umetnite očišćenu reznu jedinicu natrag u osnovni uređaj (1), pričvrstite je polugom za zaključavanje (9) na simbol zatvorene brave. Zatim ponovno stavite zaštitni poklopac (8) i zaključajte ga (7).



- 1 Alapegység
- 2 Kihajtható tartóláb tapadókorongokkal
- 3 Gyűjtőtartály
- 4 Töltőgarat
- 5 Élelmiszer tartó
- 6 Lenyomható szeletelőegység pengével
- 7 Garat- és védőkupak retesz
- 8 Védőkupak
- 9 A szeletelőegység mozgásának reteszelőkarja
- 10 Julienne szeletelés állítókereke
- 11 Szeletelési vastagság állítókereke
- 12 A szeletelőegység eltávolítását lehetővé tevő kioldó

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Üzembe helyezés

Az első használat előtt vegye ki az összes alkatrészt a csomagolásból, és tisztítsa meg őket. Kövesse a tisztításra vonatkozó utasításokat.

Használat: Helyezze a gyalut a gyűjtőtartállyal együtt száraz, stabil és vízszintes munkafelületre.

Biztonsági előírások

A pengék nagyon élesek, ezért használat és a tisztítás során legyen óvatos, munka közben pedig használja az élelmiszer tartót (5). Tároláskor helyezze fel a védőkupakot (8). Gyermekektől elzárva tartandó. Kerülje a fagyasztott élelmiszerek feldolgozását.

Használat

Helyezze a zöldséggyalut a kihajtott tartólábra (2), és tegye a helyére a gyűjtőtartályt (3).



Távolítsa el a védőkupakot (8) a retesz (7) kioldásával.



Azonos módon eljárva helyezze fel a töltőgaratot (4).



A gyalu hátsó részén csúsztassa a szeletelőegység mozgásának reteszelőkarját (9) a nyitott lakat jelre, hogy lehetővé tegye a pengék mozgását.

Állítsa be a pengetípust a felső beállító keréken (10).



Állítsa be a szeletelési vastagságot az alsó állítókeréken (11) 0 és 8 mm között



Legfeljebb 8 mm-es szeletekhez



+



8 mm szélességű julienne
1–8 mm-es szeletelési vastagsággal



+



4 mm szélességű julienne
1–8 mm-es szeletelési vastagsággal



+



Használat

Helyezze a szeletelni kívánt élelmiszert a töltőgaratba (4), és nyomja az élelmiszertartóval (5) a gyalu irányába. Gyümölcs vagy zöldség szeleteléséhez nyomja le a szeletelőegységet (6).



Időként javasolt a gyűjtőtartály (3) ürítése. A zöldséggyalu tállal vagy tepsivel is használható.

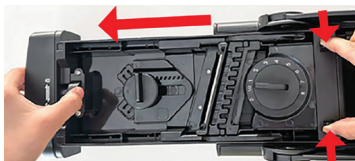


Példák a termékkel feldolgozható élelmiszerekre: max. 80 mm Ø

Zöldségek, pl.: édesburgonya, burgonya, cukkini, uborka, sárgarépa, paradicsom, káposzta és Gyümölcsök, pl.: alma, körte, kivi

Megjegyzés

Amikor az élelmiszereket az élelmiszertartóval a töltőgaratba nyomja, csak kis erőt fejtsen ki. Ne alkalmazzon túl nagy nyomást.



Tisztítás

Gyűjtőtartály, védőkupak, töltőgarat és élelmiszertartó  A hosszú élettartam érdekében a penge kézi tisztítása ajánlott. A pengét tisztítsa meg alaposan egy nedves ruhával: Távolítsa el a szeletelőegységet (6) az alapegységről (1): Távolítsa el a garatot (4), majd a gyalu hátsó részén nyomja be a szeletelőegység eltávolítását lehetővé tevő mindkét kioldót (12), és ezzel egyidőben húzza felfelé a szeletelőegységet (6).

FIGYELEM! A pengék nagyon élesek, ezért legyen nagyon óvatos a szeletelőegység eltávolítása és kézi tisztítása során egyaránt.

Tárolás

A biztonságos és helytakarékos tárolás érdekében: tolja vissza a megtisztított szeletelőegységet az alapegységbe (1), rögzítse a reteszelőkar (9) zárt lakatot ábrázoló jelle mozgatásával. Ezután helyezze vissza és rögzítse (7) a védőkupakot (8).



- 1 Bază
- 2 Picior pliabil cu ventuze
- 3 Recipient de colectare
- 4 Gură de alimentare
- 5 Accesoriu de împins
- 6 Unitate de feliere cu lame care poate fi împins în jos
- 7 Element de blocare pentru gură și pentru capacul de protecție
- 8 Capac de protecție
- 9 Manetă de blocare pentru fixarea unității de feliere
- 10 Rotiță pentru reglarea felierei julienne
- 11 Rotiță pentru reglarea grosimii de feliere
- 12 Element de deblocare pentru îndepărtarea unității de feliere

⚠ CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Prima utilizare

Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare. Urmați instrucțiunile de curățare.

Utilizare: Așezați feliatorul împreună cu recipientul de colectare pe o suprafață de lucru uscată, stabilă și plană.

Instrucțiuni de siguranță

Lamele sunt foarte ascuțite. Din acest motiv aveți grijă la utilizare și curățare, și utilizați accesoriul de împins (5) când folosiți produsul. Depozitați feliatorul cu capacul de protecție (8) montat. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați procesarea alimentelor congelate.

Utilizare

Așezați feliatorul de legume cu piciorul (2) deschis și puneți la loc recipientul de colectare (3).



Scoateți capacul de protecție (8) eliberând elementul de blocare (7).



Montați gura de alimentare (4) în același mod.



Glisați maneta de blocare pentru fixarea unității de feliere (9) de pe partea din spate a feliatorului spre simbolul de lacăt deschis pentru a face posibilă mișcarea lamelor.

Reglați tipurile de lame cu roțița de reglare superioară (10).



Reglați grosimea de feliere cu roțița de reglare inferioară (11) de la 0 la 8 mm



Pentru felii de până la 8 mm



+



Julienne de 8 mm lățime cu grosime de tăiere de la 1 la 8 mm



+



Julienne de 4 mm lățime cu grosime de tăiere de la 1 la 8 mm



+



Utilizare

Puneți alimentele pe care doriți să le feliți în gura de alimentare (4) și împingeți-le spre feliator cu accesoriul de împins (5). Apăsați în jos unitatea de feliere (6) pentru a felia fructe sau legume.



Se recomandă golirea ocazională a recipientului de colectare (3). Feliatorul de legume poate fi utilizat și cu un bol sau tavă de copt.

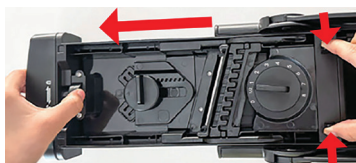


Exemple de alimente care pot fi procesate: max. 80 mm Ø

Legume, de exemplu: cartofi dulci, cartofi, dovlecei, castraveți, morcovi, roșii, varză și fructe, de exemplu: mere, pere, kiwi

Notă:

Apăsați alimentele în gura de alimentare cu accesoriul de împins aplicând doar o presiune ușoară. Nu le împingeți în jos prea tare.



Curățare

Recipientul de colectare, capacul de protecție, gura de alimentare și accesoriul de împins  Pentru o durată lungă de viață se recomandă curățarea manuală a lamei. Curățați bine lama cu o cârpă umedă: Scoateți unitatea de feliere (6) din bază (1): Scoateți gura de alimentare (4) și apăsați ambele elemente de deblocare pentru îndepărtarea unității de feliere (12) de pe partea din spate a feliatorului și, în același timp, trageți în sus unitatea de feliere (6). **ATENȚIE!** Lamele sunt foarte ascuțite. Din acest motiv aveți deosebită grijă atât la îndepărtarea unității de feliere, cât și la curățarea manuală

Depozitare

Pentru o depozitare sigură și pentru a economisi spațiu: împingeți unitatea de feliere în bază (1) și glisați maneta de blocare (9) pe simbolul de lacăt închis. Apoi puneți la loc capacul de protecție (8) și blocați-l (7).



- 1 Основен уред
- 2 Разгъваема стойка с вакуумни вендузи
- 3 Събирателен съд
- 4 Фуния за пълнене
- 5 Приспособление за закрепване
- 6 Натискащ се надолу режещ модул с остриета
- 7 Закljučващ механизъм за фунията и предпазно капаче
- 8 Защитно капаче
- 9 Закljučващо лостче за движението на режещия модул
- 10 Регулиращо колело за рязане на жулиени
- 11 Регулиращо колело за големината на рязане
- 12 Отключващ механизъм за изваждане на режещия модул

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pinçants

Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначална употреба. По време на почистването спазвайте съответните насоки за него.

Начин на употреба: Поставете рендето заедно със събирателния съд върху суха, стабилна и равна работна повърхност.

Указания за безопасност

Ножовете са много остри, внимавайте, когато използвате и почиствате рендето; при работа с него използвайте приспособлението за закрепване (5). Съхранявайте с фиксирано предпазно капаче (8). Съхранявайте на място, недостъпно за деца. Избягвайте да използвате уреда за дълбокозамразени хранителни продукти.

Начин на употреба

Поставете рендето за зеленчуци с разгъната стойка (2) и сложете събирателния съд (3).



Свалете предпазното капаче (8), като освободите заключващия механизъм (7).



Поставете фунията за пълнене (4) по същия начин.



Плъзнете заключващото лостче за движение на режещия модул (9) на гърба на рендето към символа с отворен катинар, за да можете да движите остриетата.

Настройка за вида на ножовете с горното регулиращо колело (10).



Настройка за големината на рязане с долното регулиращо колело (11) от 0 до 8 mm



За шайби до 8 mm



+



За жулиени с ширина 8 mm – големина на рязане от 1 до 8 mm



+



За жулиени с ширина 4 mm – големина на рязане от 1 до 8 mm



+



Начин на употреба

Поставете продукта, който трябва да бъде нарязан, във фунията за пълнене (4) и натиснете с приспособлението за закрепване (5) по посока на рендето. Натиснете надолу режещия модул (6), за да нарежете зеленчука или плода.



Препоръчва се периодично изпразване на събирателния съд (3). Рендето за зеленчуци може да се използва и в купа или тава.



Примери за храна, която може да се използва: макс. 80 mm Ø

Зеленчуци, като например: сладки картофи, картофи, тиквички, краставици, моркови, домати, зеле и плодове, като например: ябълки, круши, киви

Забележка

Натискайте хранителните продукти леко с приспособлението за закрепване във фунията за пълнене.

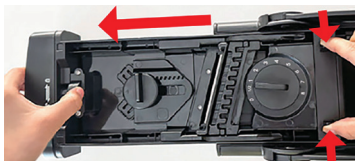
В никакъв случай не прилагайте силен натиск.

Почистване

Събирателен съд, предпазно капаче, фуния за пълнене и приспособление за закрепване



За да се запази по-дълъг експлоатационният живот на остриетата, препоръчваме почистването им да стана на ръка. Почистете щателно остриетата с влажна кърпа: Свалете режещия модул (6) от основния уред (1): Отстранете фунията (4) и натиснете двата отключващи механизма за изваждане на режещия модул (12) от задната страна на рендето, като в същото време издърпвате режещия модул (6) нагоре. **ВНИМАНИЕ!** Ножовете са много остри, затова особено внимавайте при изваждане на режещия модул, както и при почистването му на ръка.



Съхранение

За безопасно и компактно съхранение: поставете почиствения режещ модул обратно в основния уред (1), фиксирайте го със заключващото лостче (9) към символа със затворен катинар. След това поставете обратно предпазното капаче (8) и го заключете (7).





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q5, que representa uma garantia de 5 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q5, som står for en 5-års garanti.

GEFU gwarantuje długą trwałość tego produktu znakiem jakości GEFU-Q5, która stanowi 5-letnią gwarancję.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-Q5, který znamená poskytnutí záruky na 5 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-Q5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trpežnost proizvoda z znakom GEFU-Q5, ki pomeni garancijo 5 let.

GEFU svojim GEFU-Q20 pečatom kojim osigurava 5-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

Az 5 éves jótállást jelentő GEFU-Q5 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q5, ceea ce înseamnă o garanție de 5 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q5, който дава гаранция за 5 години

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU GmbH

Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.gefu.com