

GEFU®



SCHARF AUF SCHNELLE SCHNITTE? KEEN ON QUICK CUTS?

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



Gourmet-Hobel
VIOLINO®

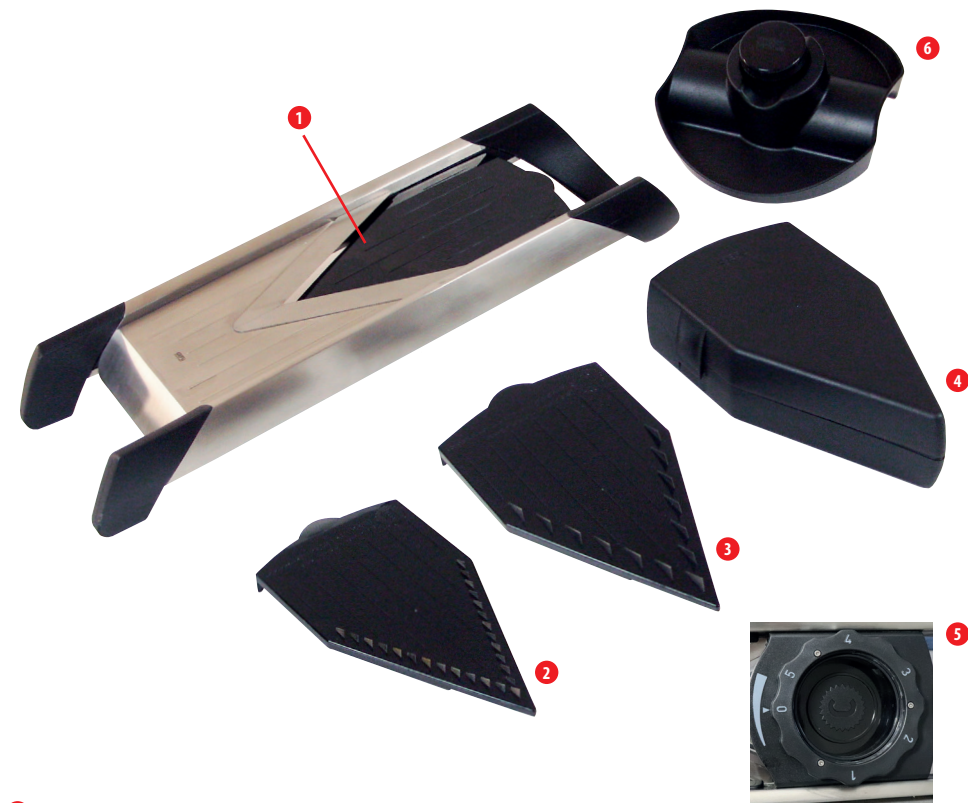
Gourmet Slicer
VIOLINO®

Art.-Nr.: 55700



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com



1 Schneidplatte A für Scheiben / Cutting insert A for slices / Platine de coupe A pour tranches

2 Schneidplatte B für feine Stifte/Würfel / Cutting insert B for fine strands/dices / Platine de coupe B pour juliennes / dés fins

3 Schneidplatte C für grobe Stifte/Würfel / Cutting insert C for coarse strands/dices / Platine de coupe C pour juliennes / dés grossiers

4 Aufbewahrungsbox für Wechselplatten / Storage box for exchangeable inserts / Boîte de rangement pour platines interchangeables

5 Integriertes Stellrad für unterschiedliche Schnittstärken (1-5 mm) auf Unterseite des Hobels / Integrated adjusting wheel for different cutting thicknesses (1-5 mm) on the underside of the cutter / Bouton de réglage des différentes épaisseurs de coupe (1-5 mm) intégré au dos de la mandoline

6 Restehalter / Finger guard / Poussoir de protection des doigts

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Wechsel der Schneidplatten / Changing the cutting inserts / Changement des platines de coupe



Um die eingesetzte Schneidplatte nach oben zu entnehmen, stellen Sie den Hobel hochkant auf die rutschfesten Füße und drücken Sie von hinten mit den Daumen gegen die Nase der Platine.

The inserted cutting plate is removed in an upwards direction by positioning the cutter upright on its non-slip feet and pressing your thumb against the back of the lug on the cutting insert.

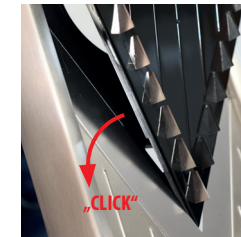
Pour retirer la platine de coupe vers le haut, placez la mandoline à la verticale sur les pieds antidérapants et appuyez par l'arrière avec les pouces contre le nez de la platine.



Entnehmen Sie eine Wechselplatte, indem Sie diese mit dem Finger am Griffbereich leicht zur Spitze drücken und nach oben anheben.

Take out an exchangeable cutting insert by putting your finger on the gripping area, pressing lightly in the direction of the triangular tip and lifting it up.

Retirez une platine interchangeable en la pressant doucement vers l'extrémité pointue avec le doigt au niveau de la zone de préhension et en la soulevant vers le haut.



Setzen Sie die Wechselplatte von oben in den Gourmet-Hobel ein und drücken Sie sie zum Einrasten nach unten.

Press the exchangeable cutting insert downwards into the gourmet slicer until it clicks into position.

Insérez la platine interchangeable par le haut de la mandoline et pressez vers le bas jusqu'à enclenchement.

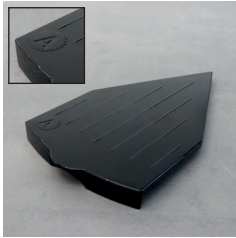


Zum Einlegen der ausgewechselten Schneidplatte in die Aufbewahrungsbox, setzen Sie diese (mit der Arbeitsfläche nach unten und der Nase zuerst) ein und drücken Sie sie zum Einrasten nach unten.

To put the exchanged cutting insert back into the storage box, position it (lug first and working surface face down) and press downwards until it clicks into place.

Pour placer la platine changée dans la boîte de rangement, posez-la à l'intérieur (avec le plan de travail vers le bas et le nez en premier) et pressez vers le bas jusqu'à enclenchement.

Scheiben schneiden / Slicing / Couper en tranches



Zum Schneiden von Scheiben, setzen Sie die Schneidplatte A in den Gourmet-Hobel ein.

For slicing, put cutting insert A into the gourmet slicer.

Placez la platine de coupe A dans la mandoline pour obtenir des tranches/rondelles.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite (dabei gilt: Stufe 1 = Schnittstärke 1 mm, Stufe 2 = Schnittstärke 2 mm, usw.).

Select the desired cutting thickness by means of the adjusting wheel on the underside (whereby stage 1 is for a cutting thickness of 1 mm, stage 2 is for a cutting thickness of 2 mm, etc.).

Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline (Position 1 = épaisseur de coupe 1 mm, position 2 = épaisseur de coupe 2 mm, etc.)



Nutzen Sie den Resthalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.

Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.



Führen Sie den Resthalter samt Schnittgut mit gleichmäßiger, zügiger Auf- und Abwärtsbewegung über den Gourmet-Hobel.

Move the finger guard holding the item you are cutting evenly and swiftly up and down over the gourmet slicer.

Guidez le poussoir de protection et les légumes avec un mouvement rapide et régulier de haut en bas et de bas en haut.



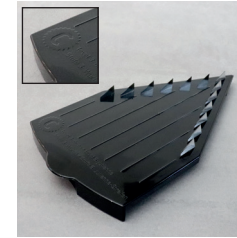
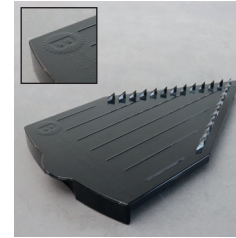
Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Resthalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.

Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.



Julienne-Streifen schneiden / Cutting julienne strands / Couper en julienne



Zum Schneiden von Julienne-Streifen, setzen Sie die Schneidplatte B (für **feine Julienne-Streifen**) oder C (für **grobe Julienne-Streifen**) in den Gourmet-Hobel ein.

To cut strands, put cutting insert B (for fine strands) or C (for coarse strands) into the gourmet slicer.

Placez la platine B (**pour julienne fins**) ou C (**pour julienne grossiers**) dans la mandoline pour obtenir une julienne.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite:

bis Stufe 4 für feine Julienne-Streifen (mit Schneidplatte B)

bis Stufe 5 für grobe Julienne-Streifen (mit Schneidplatte C)

Use the adjusting wheel on the underside to select the desired cutting thickness:

up to stage 4 for fine julienne strands (with cutting insert B)

up to stage 5 for coarse julienne strands (with cutting insert C)

Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline :

jusqu'à position 4 pour julienne fine (avec platine B)

jusqu'à position 5 pour julienne grossière (avec platine C)



Nutzen Sie den Resthalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.

Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.



Führen Sie den Resthalter samt Schnittgut mit gleichmäßiger, zügiger Auf- und Abwärtsbewegung über den Gourmet-Hobel.

Move the finger guard holding the item you are cutting evenly and swiftly up and down over the gourmet slicer.

Guidez le poussoir de protection et les légumes avec un mouvement rapide et régulier de haut en bas et de bas en haut.



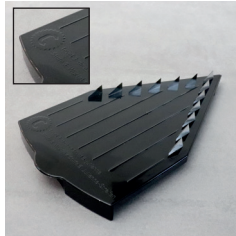
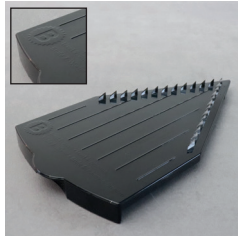
Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Resthalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.

Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.



Würfel schneiden / Dicing / Couper en dés



Zum Schneiden von Würfeln, setzen Sie die Schneidplatte **B (für feine Würfel)** oder **C (für grobe Würfel)** in den Gourmet-Hobel ein.

For dicing, put cutting insert B (for fine dices) or C (for coarse dices) into the gourmet slicer.

Placez la platine **B (pour dés fins)** ou **C (pour dés grossiers)** dans la mandoline pour obtenir des dés.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite:

bis Stufe 2 für feine Würfel (mit Schneidplatte B)
bis Stufe 3 für grobe Würfel (mit Schneidplatte C)

Use the adjusting wheel on the underside to select the desired cutting thickness:

up to stage 2 for fine dices (with cutting insert B)
up to stage 3 for coarse dices (with cutting insert C)

Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline :

jusqu'à position 2 pour dés fins (avec platine B)
jusqu'à position 3 pour dés grossiers (avec platine C)



Nutzen Sie den Resthalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.

Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.



Setzen Sie am unteren Part des Gourmet-Hobels an und führen Sie den Resthalter samt Schnittgut aufwärts über die Klingen.

Start at the bottom end of the gourmet slicer and move the finger guard holding the item you are cutting upwards over the blades.

Placez les légumes sur la partie inférieure de la mandoline et guidez le poussoir de protection avec les légumes sur les lames vers le haut.



Am oberen Part des Gourmet-Hobels angekommen, drehen Sie den Resthalter samt Schnittgut um 90° und führen Sie diesen wieder abwärts über die Klingen.

Once you reach the top of the gourmet slicer, turn the finger guard with the item you are cutting 90° and move this downwards again over the blades.

Une fois en haut de la mandoline, faites pivoter à 90° le poussoir de protection avec les légumes et guidez-le sur les lames vers le bas.



Fahren Sie mit gleichmäßigen, zügigen Auf- und Abwärtsbewegungen fort und nehmen Sie die Drehung des Resthalters um 90° dabei immer am oberen Part des Gourmet-Hobels vor.

Continue with even and swift up-and-down movements, and turn the finger guard 90° each time at the top of the gourmet slicer.

Continuez avec des mouvements rapides allant de haut en bas en faisant pivoter à 90° le poussoir de protection, toujours dans la partie supérieure de la mandoline.



Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Resthalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.

Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.

**Tipp**

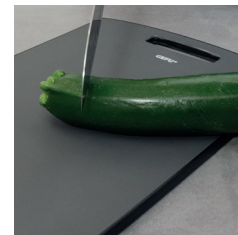
Zur Verarbeitung des Schnittgutes, schneiden Sie dieses ggf. auf eine passende Größe (max. Länge 10 cm).

Hint

Before dicing the food, it may be recommendable to cut it to a suitable size (max. length 10 cm).

Conseil

Pour traiter les légumes souhaités, coupez-les à une longueur appropriée (max. 10 cm) si nécessaire.



Sicherheitshinweis / Safety instructions / Consignes de sécurité



Verwenden Sie zur Vermeidung von Verletzungen ausschließlich den Resthalter.

Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie sowohl beim Wechsel der Schneidplatten als auch bei der Reinigung per Hand besonders vorsichtig.

Bewahren Sie nicht eingesetzte Schneidplatten grundsätzlich in der Aufbewahrungsbox auf.

Achten Sie beim Verstauen des Gourmet-Hobels darauf, dass die Schneidplatte A eingesetzt ist und das Drehrad auf der Position 0 steht.

To avoid injuries, always use the finger guard.

The blades are very sharp. Be particularly careful when changing the cutting inserts and also when cleaning by hand.

Always keep the cutting inserts in the storage box when they are not in use.

When storing the gourmet slicer, make sure that cutting insert A is in it and the adjusting wheel is at the 0 position.

Utilisez toujours le poussoir de protection des doigts pour éviter toute blessure.

Les lames sont très tranchantes, soyez particulièrement prudent(e) lors du changement des platines de coupe et de leur nettoyage à la main.

Placez toujours les platines de coupe qui ne sont pas utilisées dans la boîte de rangement.

Lors du rangement de la mandoline, assurez-vous que la platine de coupe A est insérée et que le bouton de réglage est en position 0.



Sostituzione delle piastre di taglio / Ingebruikname / wissel van de snijplatinen



Per rimuovere la piastra di taglio dall'alto, appoggiare la mandolina in verticale sui piedini antiscivolo e premere sulla parte posteriore con i pollici in corrispondenza del nasetto della piastra.

Para quitar la placa de corte insertada, coloque el rallador gourmet en posición vertical sobre los pies antideslizantes y presione desde atrás con los pulgares contra el resalte de la placa sacando la misma hacia arriba.

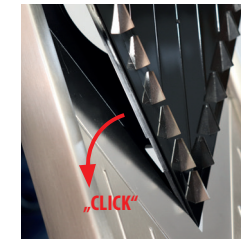
Om de aangebrachte snijplaat langs boven te verwijderen, zet u de schaar op de smalle kant op de antislipvoetjes en duwt u langs achter met de duimen tegen de neus van de plaat.



Prendere una delle piastre di taglio intercambiabili premendo leggermente con il dito sulla parte di presa verso la punta, in modo che si sollevi.

Extraiga la placa de corte deseada. Para ello, debe apretar ligeramente con el dedo en la zona de agarre de la placa empujando la misma en dirección hacia la punta y sacarla hacia arriba.

Verwijder een wisselbare plaatje doordat u deze met uw vinger in de grijpzone lichtjes naar de punt duwt in langs boven omhoog brengt.



Inserire la piastra sostitutiva nella mandolina dall'alto e premere verso il basso fino a quando non si incastra.

Inserte la placa de corte desde arriba en el rallador gourmet y empujela hacia abajo, de manera que quede encajada.

Plaats de wisselbare plaatje langs boven in de gourmetschaaf in druk ze naar beneden opdat ze vastklikt.



Per riporre la piastra appena rimossa nella custodia, posizionarla (con la superficie di lavoro rivolta verso il basso e inserendo prima la parte del nasetto) e premere verso il basso fino a quando non si incastra.

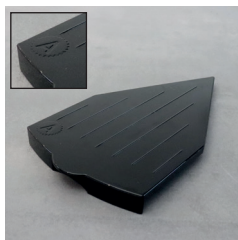
Para guardar la placa de corte que no desea utilizar, introdúzcala en la caja (con la superficie de corte hacia abajo y el resalte primero) y apriétela hacia abajo, de manera que quede encajada.

Om de uitgewisselde snijplaat in de bewaarbox te leggen, brengt u deze (met het werkblad naar beneden en met de neus eerst) aan en drukt u ze naar beneden opdat ze vastklikt.

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Tagliare a fette / Cortar láminas / Plakjes snijden



Per tagliare a fette, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio A.

Para cortar láminas, inserte la placa de corte A en el rallador gourmet.

Om plakjes te snijden, plaatst u de snijplaat A in de gourmetschaaf.



Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della rotella sulla parte inferiore (ricordare che: livello 1 = spessore di taglio 1 mm, livello 2 = spessore di taglio 2 mm, ecc.)

Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior (donde: nivel 1 = espesor de corte 1 mm, nivel 2 = espesor de corte 2 mm, etc.).

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielje aan de onderzijde (daarbij geldt: niveau 1 = snijdikte 1 mm, niveau 2 = snijdikte 2 mm, enz.).



Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.

Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Muovere avanti e indietro velocemente e omogeneamente il trattieni-verdura insieme al cibo da tagliare, facendo passare quest'ultimo sulla mandolina Gourmet.

Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Leid de restenhouder samen met de te snijden groenten met een gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse beweging over de gourmetschaaf.



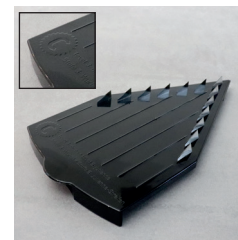
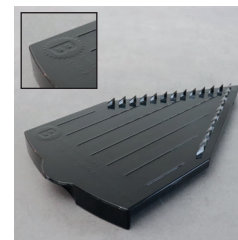
Esercitare una leggera pressione con la la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.

Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Tagliare a julienne / Cortar tiras en juliana / Groenten snijden



Per tagliare a bastoncini, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio B (per avere bastoncini più sottili) o C (per bastoncini più grossi).

Para cortar tiras en juliana, inserte en el rallador gourmet la placa de corte B (para tiras finas) o C (para tiras gruesas).

Om groenten te snijden, plaatst u de snijplaat B (voor fijne groenten) of C (voor ruwe groenten) in de gourmetschaaf.



Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della manopola sulla parte inferiore:

fino al livello 4 per una julienne sottile (con la piastra di taglio B)

fino al livello 5 per una julienne più grossolana (con la piastra di taglio C)

Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior:

hasta el nivel 4, para obtener tiras en juliana finas (con la placa de corte B)

hasta el nivel 5, para obtener tiras en juliana gruesas (con la placa de corte C)

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielje aan de onderzijde:

tot niveau 4 voor fijn gesneden groenten (met snijplaat B)

tot niveau 5 voor ruw gesneden groenten (met snijplaat C)



Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.

Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Muovere avanti e indietro velocemente e omogeneamente il trattieni-verdura insieme al cibo da tagliare, facendo passare quest'ultimo sulla mandolina Gourmet.

Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Leid de restenhouder samen met de te snijden groenten met een gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse beweging over de gourmetschaaf.



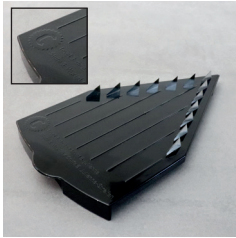
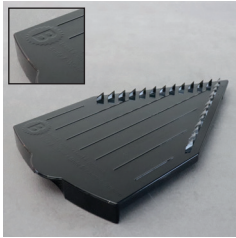
Esercitare una leggera pressione con la la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.

Aplique al mismo tiempo una ligera presión con la palma de la mano sobre el punzón integrado en el sujetarrestos, para así asegurar un movimiento óptimo y reducir al máximo la cantidad de restos de corte.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Tagliare a dadini / Cortar dados / Blokjes snijden



Per tagliare a dadini, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio B (per avere dadini più piccoli) o C (per dadini più grossi).

Para cortar dados, inserte en el rallador gourmet la placa de corte B (para dados finos) o C (para dados gruesos).

Om blokjes te snijden, plaatst u de snijplaat B (voor fijne blokjes) of C (voor ruwe blokjes) in de gourmetschaaf.



Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della manopola sulla parte inferiore:

fino al livello 2 per i dadini piccoli (con la piastra di taglio B)
fino al livello 3 per i dadini più grossi (con la piastra di taglio C)

Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior:

hasta el nivel 2, para obtener dados finos (con la placa de corte B)
hasta el nivel 3, para obtener dados gruesos (con la placa de corte C)

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielje aan de onderzijde:

tot niveau 2 voor fijne blokjes (met snijplaat B)
tot niveau 3 voor ruwe blokjes (met snijplaat C)



.Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.

Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Partire dalla parte inferiore della mandolina Gourmet e fare passare il trattieni-verdura con il cibo da tagliare in avanti, sopra le lame.

Sítúe el sujetarrestos con el alimento en la parte inferior del rallador gourmet y páselo en dirección ascendente por las cuchillas.

Tegen het onderste gedeelte van de gourmetschaaf aanbrengen en de restenhouder samen met de te snijden groenten opwaarts over de lemmeten leiden.



Una volta raggiunta la parte superiore della mandolina Gourmet, girare di 90° il trattieni-verdura con il cibo da tagliare e spingere nuovamente il tutto in avanti, sulle lame.

Una vez llegado a la parte superior del rallador gourmet, gire 90° el sujetarrestos con el alimento y páselo en dirección descendente por las cuchillas.

Aan het bovenste gedeelte van de gourmetschaaf aangekomen, draait u de restenhouder samen met de te snijden groenten 90° en leidt u hem weer neerwaarts over de lemmeten.



Effettuare movimenti omogenei e rapidi, avanti e indietro, e girare il trattieni-verdura di 90° sempre in sulla parte superiore della mandolina Gourmet.

Continúe realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos, realizando el giro de 90° del sujetarrestos siempre en la parte superior del rallador gourmet.

Ga met gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse bewegingen verder en voer de draaiing van de restenhouder met 90° daarbij altijd aan het bovenste gedeelte van de gourmetschaaf uit.

Esercitare una leggera pressione con la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.

Aplique al mismo tiempo una ligera presión con la palma de la mano sobre el punzón integrado en el sujetarrestos, para así asegurar un movimiento óptimo y reducir al máximo la cantidad de restos de corte.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Suggerimento

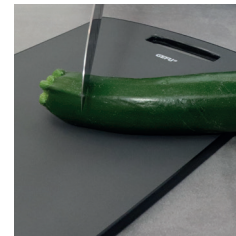
Per lavorare il cibo da tagliare, è opportuno ridurre quest'ultimo alle dimensioni adatte (lunghezza max. 10 cm).

Consejo

En caso necesario, corte el alimento a un tamaño adecuado para poder procesarlo mejor (longitud máxima 10 cm).

Tip

Voor de verwerking van de te snijden groenten snijdt u deze op een passende grootte (max. lengte 10 cm).



Avvertenze di sicurezza / Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies



Per evitare di ferirsi, utilizzare sempre il trattieni-verdura.

Le lame sono molto affilate, perciò procedere con particolare cautela sia quando si sostituiscono le piastre di taglio sia quando si effettua la pulizia a mano.

Le piastre di taglio non in uso devono essere sempre conservate nella loro custodia.

Prima di riporre la mandolina, accertarsi che sia montata la piastra di taglio A e che la rotella di regolazione sia in posizione 0.

Para evitar lesiones, utilice únicamente el sujetarrestos.

Las cuchillas son muy afiladas. Por lo tanto, tenga especial cuidado al cambiar las placas de corte y al limpiarlas a mano.

Las placas de corte que no se utilicen deberán guardarse siempre en su caja.

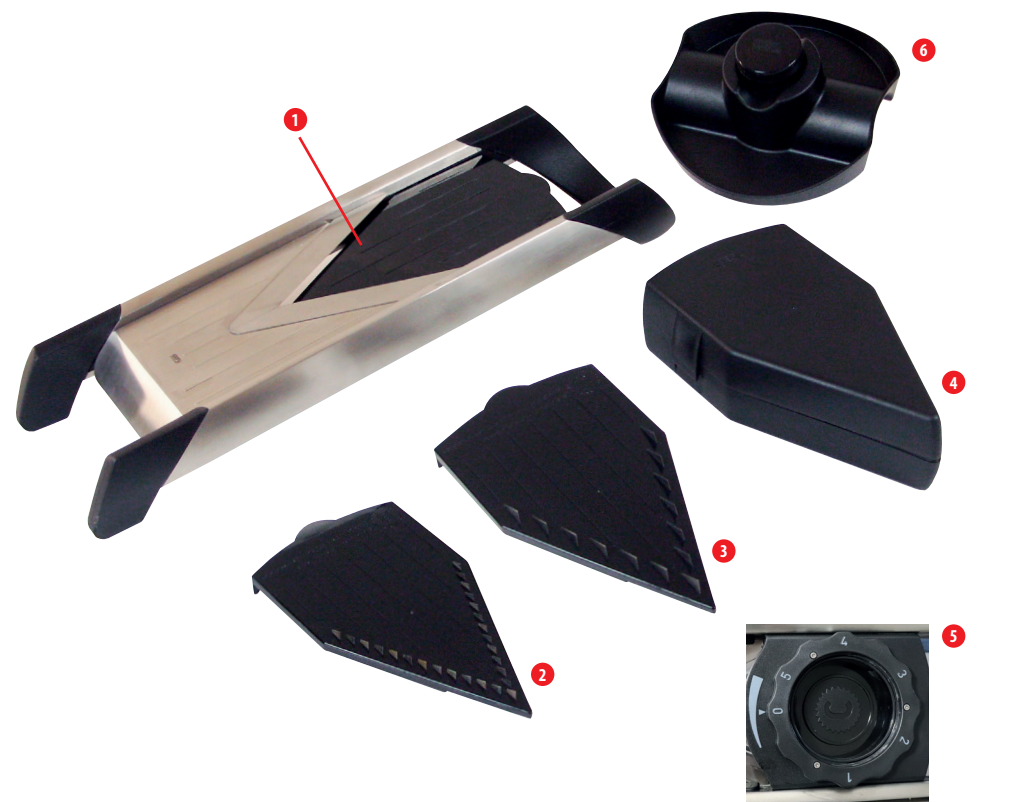
Al guardar el rallador gourmet, asegúrese de que este tenga insertada la placa de corte A y que el botón giratorio esté situado en la posición 0.

Gebruik om letsel te vermijden uitsluitend de restenhouder.

De lemmeten zijn zeer scherp, wees zowel bij de wissel van de snijplaatjes als bij de reiniging met de hand uiterst voorzichtig.

Berg niet-gebruikte snijplaatjes in principe in de bewaarbox op.

Let er bij het opbergen van de gourmetschaaf op dat de snijplaat A aangebracht is en dat het draaiwielje in de positie 0 staat.



1 режущий элемент А для ломтиков / Placa de corte A para fatias / Skæreplade A til skiver

2 режущий элемент В для тонких брусочков / мелких кубиков / Placa de corte B para palitos/cubos finos / Skæreplade B til fine stave/tern

3 режущий элемент С для толстых брусочков / больших кубиков / Placa de corte C para palitos/cubos grossos / Skæreplade B til grove stave/tern

4 контейнер для хранения сменных режущих элементов / Caixa de armazenamento para placas substituíveis / Opbevaringsboks til pladerne

5 встроенное колёсико для регулировки толщины нарезки (1-5 мм) на нижней стороне шинковки / Roda de ajuste integrada para diversas espessuras de corte (1 a 5 mm) na parte inferior do cortador / Integreret justeringshjul til forskellige skæretykkelser (1-5 mm) på undersiden af mandolinjernet

6 фиксирующий держатель / Empurrador de alimentos / Resteholder

CAUTION

острые части / partes pontiagudas /
skarpe dele

Замена режущих элементов / Colocação em funcionamento/troca das placas de corte / Ibrugtagning / skift af skærepladerne



Чтобы вынуть вставленный режущий элемент, поставьте шинковку вертикально на нескользящие ножки и с задней стороны нажмите большими пальцами на носик режущего элемента.

Para remover a placa de corte inserida para cima, coloque o cortador na vertical sobre os pés antiderrapantes e pressione por trás com os polegares contra o nariz da placa.

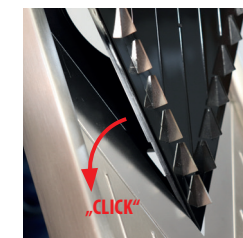
For at fjerne den indsatte skæreplade skal mandolinjernet stilles på de skridsikre fødder, og bagfra trykkes der med tommelfingrene mod næsen på pladen.



Выньте сменный режущий элемент, слегка надавив на него пальцем в области захвата в направлении верхушки и приподняв его вверх.

Remova uma placa substituível, pressionando-a suavemente em direção à ponta, com o dedo na área da pega, e levantando-a.

Tag pladen ud af boksen ved at trykke den let ned mod spidsen og løfte den op.



Вставьте сверху сменный элемент в шинковку и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

Insira a placa substituível no cortador Gourmet, por cima, e pressione para baixo para encaixar.

Sæt skærepladen ned i gourmet-mandolinjernet oppefra, og tryk den ned, til den går i hak.

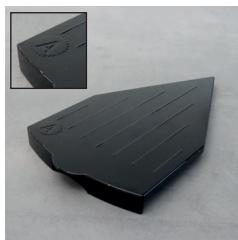


Чтобы поместить заменённый режущий элемент в контейнер для хранения, положите его рабочей поверхностью вниз и носиком вперёд и прижмите, чтобы зафиксировать.

Para colocar a placa de corte substituída na caixa de armazenamento, insira-a (com a superfície de trabalho para baixo e o nariz primeiro) e pressione-a para baixo para encaixar.

Når skærepladen skal lægges ned i opbevaringsboksen, sættes den i med arbejdsfladen nedad og næsen først, og trykkes ned til den går i hak.

Нарезка ломтиками / Cortar fatias / Skære skiver



Чтобы нарезать на ломтики, поместите в шинковку режущий элемент А.

Para cortar fatias, insira a placa de corte A no cortador Gourmet.

Til skæring af skiver sættes skærepladen A i mandolinjernet.



Выберите желаемую толщину нарезки, используя колёсико для регулировки на нижней стороне (где: уровень 1 = толщина резки 1 мм, уровень 2 = толщина резки 2 мм и т. д.).

Selecione a espessura de corte pretendida, usando o botão giratório na parte inferior: (nível 1 = espessura de corte de 1 mm, nível 2 = espessura de corte de 2 mm, etc.).

Vælg skæretykkelsen via drejehjulet på undersiden (her gælder: Trin 1 = 1 mm tyk, trin 2 = 2 mm tyk, osv.).



Используйте фиксирующий держатель, оттянув встроенный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.

Use o empurrador de alimentos, puxando o êmbolo integrado para trás, de modo que o produto a ser cortado possa ser fixado nos pinos de metal.

Brug sylen, idet du trækker det integrerede stempel tilbage, så skæreemnet kan fastgøres på metalstifterne.



Равномерным быстрым движением вверх и вниз водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом по лезвиям шинковки.

Passo o empurrador de alimentos e o produto a ser cortado sobre o cortador Gourmet com um movimento rápido para cima e para baixo.

Kør sylen og skæreemnet frem og tilbage over gourmet-mandolinjernet med jævne bevægelser.



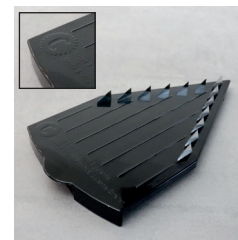
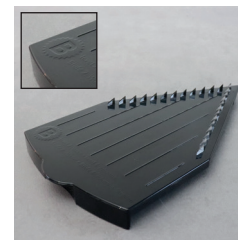
При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный в держатель прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при нарезке.

Aplique uma leve pressão com a ponta do dedo no êmbolo integrado no empurrador de alimentos, para garantir uma passagem ideal e a redução dos restos de corte.

Udøv et let tryk med håndfladen på stemplet. Således føres den optimalt, og der opstår ikke så mange skærerester.



Нарезка жульеном / Cortar tiras em juliana / Skær julienne-strimler



Чтобы нарезать на брусочки, вставьте в шинковку режущий элемент В (для тонких брусочков) или С (для толстых брусочков).

Para cortar tiras em juliana, coloque a placa de corte B (para tiras em juliana finas) ou C (para tiras em juliana grossas) no cortador Gourmet.

Hvis du vil skære julienne-strimler, skal du sætte skæreplade B (til fine strimler) eller C (til grove strimler) i gourmet-mandolinjernet.



Выберите желаемую толщину нарезки с помощью колёсика для регулировки на нижней стороне:

до уровня 4 для тонкой соломки жульена (с режущим элементом В)
до уровня 5 для толстой соломки жульена (с режущим элементом С)

Selecione a espessura de corte pretendida, usando o botão giratório na parte inferior:

até ao nível 4 para tiras em juliana finas (com a placa de corte B)
até ao nível 5 para tiras em juliana grossas (com a placa de corte C)

Vælg skæretykkelsen via drejehjulet på undersiden:

Til trin 4 for fine julienne-strimler (med skæreplade B)
Til trin 5 for grove julienne-strimler (med skæreplade C)



Используйте фиксирующий держатель, потянув за вставленный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.

Use o empurrador de alimentos, puxando o êmbolo integrado para trás, de modo que o produto a ser cortado possa ser fixado nos pinos de metal.

Brug sylen, idet du trækker det integrerede stempel tilbage, så skæreemnet kan fastgøres på metalstifterne.



Равномерным быстрым движением вверх и вниз водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом по лезвиям шинковки.

Passo o empurrador de alimentos e o produto a ser cortado sobre o cortador Gourmet com um movimento rápido para cima e para baixo.

Kør sylen og skæreemnet frem og tilbage over gourmet-mandolinjernet med jævne bevægelser.



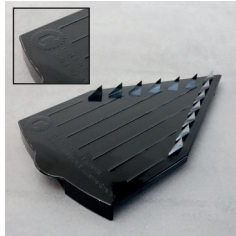
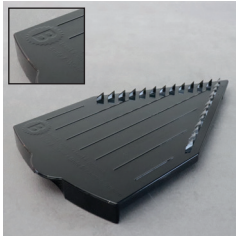
При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при резке.

Aplique uma leve pressão com a ponta do dedo no êmbolo integrado no empurrador de alimentos, para garantir uma passagem ideal e a redução dos restos de corte.

Udøv et let tryk med håndfladen på stemplet. Således føres den optimalt, og der opstår ikke så mange skærerester.



Нарезка кубиками / Cortar em cubos / Skær tern



Чтобы нарезать на кубики, вставьте в шинковку режущий элемент B (для мелких кубиков) или C (для больших кубиков).

Para cortar em cubos, coloque a placa de corte B (para cubos finos) ou C (para cubos grossos) no cortador Gourmet.

Hvis du vil skære tern, skal du sætte skæreplade B (til fine tern) eller C (til grove tern) i gourmet-mandolinjernet.



Выберите желаемую толщину нарезки с помощью колёсика для регулировки на нижней стороне:

до уровня 2 для мелких кубиков (с режущим элементом B)
до уровня 3 для больших кубиков (с режущим элементом C)

Selecione a espessura de corte pretendida, usando o botão giratório na parte inferior:

até ao nível 2 para cubos finos (com a placa de corte B)
até ao nível 3 para cubos grossos (com a placa de corte C)

Vælg skæretykkelsen via drejhjulet på undersiden:

Til trin 2 for fine tern (med skæreplade B)
Til trin 3 for grove tern (med skæreplade C)



Используйте фиксирующий держатель, потянув за вставленный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.

Use o empurrador de alimentos, puxando o êmbolo integrado para trás, de modo que o produto a ser cortado possa ser fixado nos pinos de metal.

Brug sylen, idet du trækker det integrerede stempel tilbage, så skæreemnet kan fastgøres på metalstifterne.



Водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом снизу вверх по лезвиям шинковки.

Comece pela parte inferior do cortador Gourmet e conduza o empurrador de alimentos e o produto a ser cortado para cima sobre as lâminas.

Start nedefra på gourmet-mandolinjernet, og før sylen samt skæreemnet over skærene.



Дойдя до верхней части шинковки, разверните фиксирующий держатель с нарезаемым продуктом на 90° и затем продолжайте шинковать в направлении вниз.

Quando chegar à parte superior do cortador Gourmet, gire o empurrador de alimentos incluindo o produto a ser cortado a 90° e conduza-o novamente para baixo sobre as lâminas.

Når du når op på mandolinjernet, drejer du sylen og skæreemnet 90° og kører dem ned igen.



Продолжайте равномерные быстрые движения вверх и вниз и разворачивайте фиксирующий держатель на 90° всегда в верхней части шинковки.

Continue com movimentos firmes e rápidos para cima e para baixo e gire sempre o empurrador de alimentos a 90° na parte superior do cortador Gourmet.

Sådan fortsætter du op og ned med jævne bevægelser og drejer sylen 90° hver gang, du når øverst op på mandolinjernet.

При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при нарезке.

Aplique uma leve pressão com a ponta do dedo no êmbolo integrado no empurrador de alimentos, para garantir uma passagem ideal e a redução dos restos de corte.

Udøv et let tryk med håndfladen på stemplet. Således føres den optimalt, og der opstår ikke så mange skærerester.



Приготовление

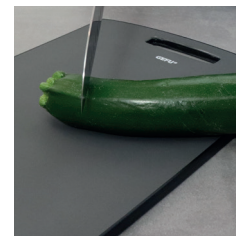
Для обработки нарезаемого продукта обрежьте его до подходящего размера (максимальная длина 10 см).

Dica

Para processar o produto a ser cortado, corte-o com um tamanho adequado (comprimento máximo de 10 cm), se necessário.

Tip

For at behandle skæreemnerne skal du skære dem til en passende størrelse (maks. Længde 10 cm).



Техника безопасности / Indicação de segurança / Sikkerhedsanvisning



Во избежание травм используйте только фиксирующий держатель.

Лезвия очень острые, будьте особенно осторожны при смене режущих элементов, а также при мытье руками.

Храните неиспользованные режущие элементы всегда в контейнере.

При хранении шинковки убедитесь, что в неё вставлен режущий элемент A, а колёсико для регулировки находится в положении 0.

Para evitar ferimentos, use apenas o empurrador de alimentos.

As lâminas são muito afiadas, por isso, tenha especial cuidado ao trocar as placas de corte e também durante a limpeza manual.

Mantenha sempre as placas de corte não utilizadas na caixa de armazenamento.

Ao guardar o cortador Gourmet, certifique-se de que a placa de corte A está inserida e o botão giratório está na posição 0.

Brug altid sylen, så du undgår personskader.

Skærene er meget skarpe. Vær altid yderst forsigtig, når du skifter skæreplader, eller når du vasker dem af i hånden.

Opbevar altid skærepladerne i boksen.

Ved opbevaring af gourmet-mandolinjernet skal du sørge for, at skærepladen A er sat i, og at drejhjulet står på position 0.



1 Część do krojenia A na plasterki / Krójce deska A pro plátky / Nadstavec s ostrím A na krájení plátkov

2 Część do krojenia B na drobne wiórki / Krójce deska B pro jemné proužky / Nadstavec s ostrím B na krájení tenkých proužkov/kociek

3 Część do krojenia C na grube wiórki / Krójce deska C pro hrubé proužky / Nadstavec s ostrím C na krájení hrubých proužkov/kociek

4 Skrzynka do przechowywania części wymiennych / Úložný box na výměnné desky / Úložný box na vymeniteľné nadstavce

5 Zintegrowane pokrętło do różnych grubości krojenia (1-5 mm) znajdujące się na dolnej stronie szatkownicy / Integrované nastavovací kolečko pro různé tloušťky řezu (1-5 mm) na spodní straně krájce / Integrované koliesko na nastavovanie rôznej hrúbky rezu (1-5 mm) na spodnej strane strúhadla

6 Uchwyt do końcówek / Držák zbytků / Držiak na malé kusy

wymiana części do krojenia / výměna řezacích desek / výmena nadstavcov



Aby vyjác vloženou část do krojenia do góry, należy ustawić szatkownicę pionowo na odpornych na poślizg stopach i nacisnąć od tyłu kciukiem na nosek części do krojenia.

Pro vyjmutí vložené řezací desky směrem nahoru postavte struhadlo na výšku na protiskluzové nohy a palcem zezadu zatlačte na výčnělek desky.

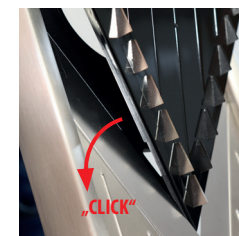
Ak chcete vytiahnuť zasunutý nadstavec s ostrím, postavte strúhadlo kolmo na protišmykové nohy a palcami zatlačte zozadu proti hornému koncu nadstavca.



Wyjác wymienną część do krojenia dociskając ją palcem w części uchwytu lekko do wierzchołka i podnosząc.

Vyjmete výměnnou desku tím, že ji prstem zlehka zatlačíte ke špičce a nadzvednete směrem nahoru.

Vymeniteľný nadstavec vyberiete z úložného boxu tak, že jemne zatlačíte prstom na špičku v oblasti uchopenia a potom ho zdvihnete.



Włożyć wymienną część do krojenia od góry w szatkownicę do warzyw i docisnąć ją do dołu, aż nastąpi jej zatrzasknięcie.

Nasadte výměnnou desku shora do gurmánského struhadla a zatlačte ji dolů až do zajištění.

Nadstavec vložte do strúhadla zhora a zatlačte nadol, kým nezacvakne.



W celu włożenia wymienionej części do krojenia do skrzynki do przechowywania, włożyć ją (powierzchnią roboczą do dołu i najpierw noskiem) i docisnąć ją w dół, aż nastąpi jej zatrzasknięcie.

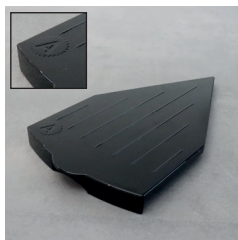
Pro uložení výměnné desky do úložného boxu ji vložte dovnitř (pracovní plochou směrem dolů a výčnělkem napřed) a zatlačte ji dolů až do zajištění.

Ak chcete odložiť vymenený nadstavec do úložného boxu, vložte nadstavec do boxu (pracovnou plochou smerom nadol a oblúkovou stranou ako prvou) a potom zatlačte nadol.

CAUTION

ostre części / ostré části / ostré časti

Krojenie na plastry / Strouhání plátků / Krájanie plátkov



W celu krojenia na plasterki należy włożyć część do krojenia A w szatkownicę do warzyw.

Pro strouhání plátků vložte do gurmánského struhadla krájecí desku A.

Na krájanie plátkov vložte do strúhadla nadstavec s ostrím A.



Wybrać żadaną grubość krojenia używając pokrętki znajdującego się z dolnej strony (obowiązuje tu zasada: stopień 1 = grubość krojenia 1 mm, stopień 2 = grubość krojenia 2 mm itd.).

Použijte držák zbytků zatažením integrovaného pýchovadla dozadu, aby bylo možné upevnit řezanou potravinu na kovových kolících.

Použite aj držiak na malé kusy. Potiahnite integrovaný posúvač dozadu, aby bolo možné uchopiť zvyšky krájanej potraviny.



Wykorzystać uchwyt do końcówek wyciągając z powrotem zintegrowany tłocznik, aby krojone kawałki można było mocować na sztyftach metalowych.

Použijte držák zbytků zatažením integrovaného pýchovadla dozadu, aby bylo možné upevnit řezanou potravinu na kovových kolících.

Použite aj držiak na malé kusy. Potiahnite integrovaný posúvač dozadu, aby bolo možné uchopiť zvyšky krájanej potraviny.



Wsunąć uchwyt do końcówek wraz z krojonymi kawałkami równomiernym, płynnym ruchem w górę i w dół na szatkownicę do warzyw.

Stejnomyrným, plynulým pohybem nahoru a dolů posouvajte držák zbytků včetně zpracovávané potraviny po gurmánském struhadle.

Rovnomerne a plynulo pohybujte držiakom so surovinou po strúhadle pre gurmánov smerom hore a dole.



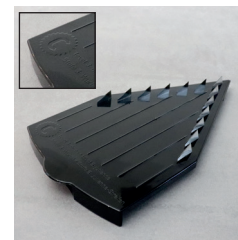
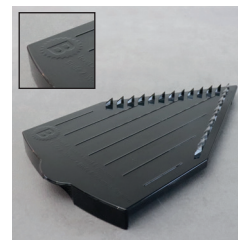
Wyrzucić przy tym lekki nacisk opuszczeniem palca na zintegrowany w uchwycie do końcówek tłocznik, aby zagwarantować optymalne prowadzenie i redukcję pozostałości po krojeniu.

Přitom vyvíjejte konečky prstů mírný tlak na pýchovadlo integrované v držáku zbytků, aby bylo zaručeno optimální vedení a sníženo množství zbytků.

Pritom jemne tlačte bruškami prstov na posúvač na držiaku, čím zaistíte optimálny pohyb a zníženie množstva zvyškov pri krájaní.



Krojenie w słupki / Strouhání velmi jemných proužků Julienne / Krájanie prúžkov julienne



Aby pokroilć warzywa w słupki, włożyc część do krojenia B (do słupków drobnych) lub C (do słupków grubych) w szatkownicę do warzyw.

Pro strouhání velmi jemných proužků Julienne nasadte do gurmánského struhadla krájecí desku B (pro jemné proužky Julienne) nebo C (pro hrubé proužky Julienne).

Ak chcete nakrájať prúžky julienne, vložte do strúhadla pre gurmánov nadstavec s ostrím B (na jemné prúžky julienne) alebo C (na hrubé prúžky julienne).



Wybrać żadaną grubość krojenia używając pokrętki znajdującego się z dolnej strony:

do stopnia 4 do słupków drobnych (z częścią do krojenia B)

do stopnia 5 do słupków grubych (z częścią do krojenia C)

Zvolte požadovanou tloušťku řezu pomocí otočného kolečka na spodní straně:

do stupně 4 pro jemné proužky Julienne (s krájecí deskou B)

do stupně 5 pro hrubé proužky Julienne (s krájecí deskou C)

Vyberte si želanú hrúbku rezu pomocou kolieska na spodnej strane:

po stupeň 4 pre jemné prúžky julienne (s nadstavcom B)

po stupeň 5 pre hrubé prúžky julienne (s nadstavcom C)



Wykorzystać uchwyt do końcówek wyciągając z powrotem zintegrowany tłocznik, aby krojone kawałki można było mocować na sztyftach metalowych.

Použijte držák zbytků zatažením integrovaného pýchovadla dozadu, aby bylo možné upevnit řezanou potravinu na kovových kolících.

Použite aj držiak na malé kusy. Potiahnite integrovaný posúvač dozadu, aby bolo možné uchopiť zvyšky krájanej potraviny.



Wsunąć uchwyt do końcówek wraz z krojonymi kawałkami równomiernym, płynnym ruchem w górę i w dół na szatkownicę do warzyw.

Stejnomyrným, plynulým pohybem nahoru a dolů posouvajte držák zbytků včetně zpracovávané potraviny po gurmánském struhadle.

Rovnomerne a plynulo pohybujte držiakom so surovinou po strúhadle pre gurmánov smerom hore a dole.



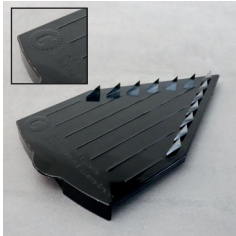
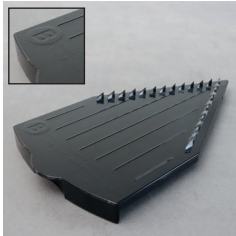
Wyrzucić przy tym lekki nacisk opuszczeniem palca na zintegrowany w uchwycie do końcówek tłocznik, aby zagwarantować optymalne prowadzenie i redukcję pozostałości po krojeniu.

Přitom vyvíjejte konečky prstů mírný tlak na pýchovadlo integrované v držáku zbytků, aby bylo zaručeno optimální vedení a sníženo množství zbytků.

Pritom jemne tlačte bruškami prstov na posúvač na držiaku, čím zaistíte optimálny pohyb a zníženie množstva zvyškov pri krájaní.



Krojenie w kostki / Krájení kostek / Krájanie kociek



Aby pokroić warzywa w kostki, włożyć część do krojenia **B (do kostek drobnych)** lub **C (do kostek grubych)** w szatkownicę do warzyw.

Pro krájení kostek nasadíte do gurmánského struhadla krájecí desku **B (pro drobné kostky)** nebo **C (pro hrubé kostky)**.

Ak chcete nakrájať kocky, vložte do struhadla pre gurmánov nadstavec s ostrím **B (pre menšie kocky)** alebo **C (pre väčšie kocky)**.



Wybrać żadaną grubość krojenia używając pokrętki znajdującego się z dolnej strony:

do stopnia 2 do kostek drobnych (z częścią do krojenia B)
do stopnia 3 do kostek grubych (z częścią do krojenia C)

Zvolte požadovanou tloušťku řezu pomocí otočného kolečka na spodní straně:

do stupně 2 pro drobné kostky (s krájecí deskou B)
do stupně 3 pro hrubé kostky (s řezací deskou C)

Vyberte si želánú hrúbku rezu pomocou kolieska na spodnej strane:

po stupeň 2 pre menšie kocky (s nadstavcom B)
po stupeň 3 pre väčšie kocky (s nadstavcom C)



Wykorzystać uchwyt do końcówek wyciągając z powrotem zintegrowany tłocznik, aby krojone kawałki można było mocować na sztyftach metalowych.

Použijte držák zbytků zatažením integrovaného pýchovadla dozadu, aby bylo možné upevnit řezanou potravinu na kovových kolíčkách.

Použite aj držiak na malé kusy. Potiahnite integrovaný posúvač dozadu, aby bolo možné uchopiť zvyšky krájanej potraviny.



Założyć dolną część szatkownicy do warzyw i wsunąć uchwyt do końcówek wraz z krojonymi kawałkami w kierunku do góry na ostrza.

Začňte na spodní straně gurmánského struhadla a vedte držák zbytků včetně zpracovávané potraviny směrem nahoru přes čepele.

Priložte držiak s krájanou surovinou na spodnú časť struhadla pre gurmánov a pohybuje ním smerom nahor po čepeľi.



Na górnjej części szatkownicy do warzyw obrócić uchwyt końcówki wraz z krojonymi kawałkami o 90° i wsunąć go ponownie w kierunku do dół na ostrza.

Po dosažení horního okraje gurmánského struhadla otočte držák zbytků včetně zpracovávané potraviny o 90° a vedte ho opět přes čepele směrem dolů.

Keď pridáte k hornej časti struhadla pre gurmánov, otočte držiak s krájanou surovinou o 90° a vedte ho smerom nadol po čepeľi.



Kontynuować wykonując równomierne, płynne ruchy do góry i na dół oraz wykonywać obrót uchwytu do końcówek o 90° przy tym zawsze za górną część szatkownicy do warzyw.

Pokračujte stejnými, plynulými pohyby nahoru a dolů a v horní části gurmánského struhadla přitom vždy proveďte otočení držáku zbytků o 90°.

Pohybujte držiakom rovnomerne a plynulo smerom hore a dole a vždy hore ho otočte o 90°.



Wyrzucić przy tym lekki nacisk opuszczeniem palca na zintegrowany w uchwycie do końcówek tłocznik, aby zagwarantować optymalne prowadzenie i redukcję pozostałości po krojeniu.

Přitom vyvíjejte konečky prstů mírný tlak na pýchovadlo integrované v držáku zbytků, aby bylo zaručeno optimální vedení a sníženo množství zbytků.

Pritom jemne tlačte bruškami prstov na posúvač na držiaku, čím zaistíte optimálny pohyb a zníženie množstva zvyškov pri krájaní.



Porada

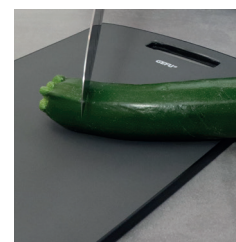
W celu obróbki krojonych kawałków pokroić je w razie potrzeby na odpowiednią wielkość (maks. długość 10 cm).

TIP

Pro zpracování případně nakrájejte danou potravinu na vhodnou velikost (max. délka 10 cm).

Tip

Pre spracovanie krájanej suroviny si ju v prípade potreby narežte na vhodnú veľkosť (max. dĺžka 10 cm).



Część do krojenia A na plasterki / Bezpečnostní pokyny / Bezpečnostné pokyny



Uważać podczas wkładania szatkownicy do warzyw do skrzynki na to, aby była włożona część do krojenia A, a pokrętko znajdowało się na pozycji 0.

Pro zabránění úrazům používejte vždy držák zbytků.

Čepele jsou velmi ostré, při výměně krájecích desek, ale i při ručním čištění proto postupujte obzvláště opatrně.

Nepoužívané krájecí desky uchovávejte zásadně v úložném boxu.

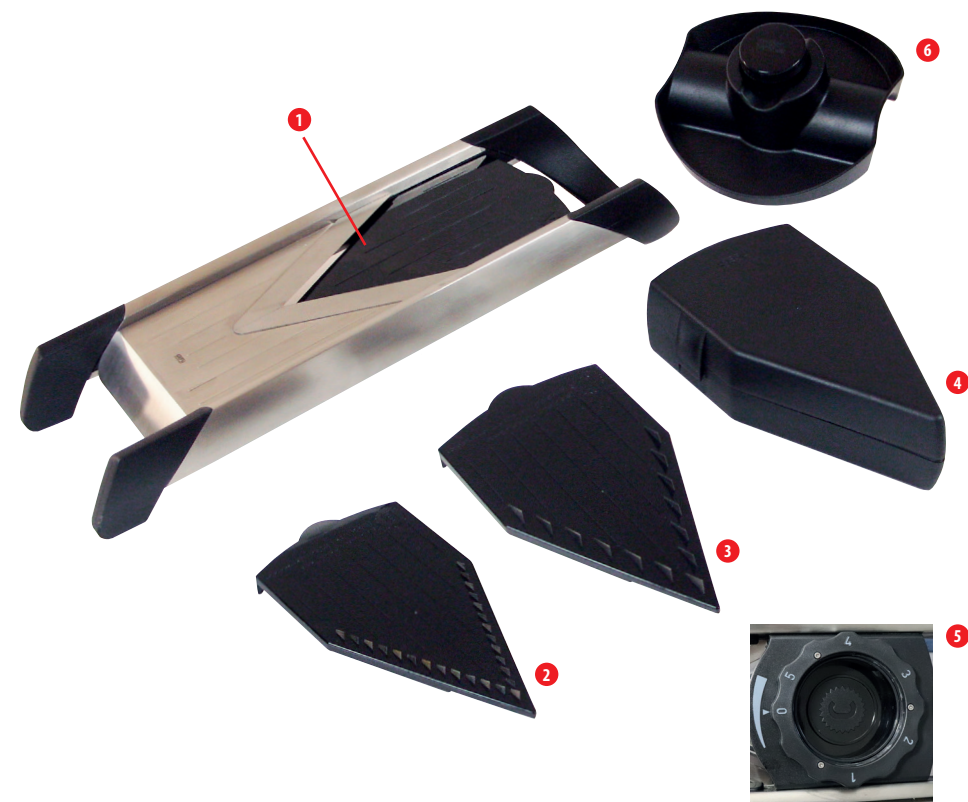
Při ukládání gurmánského struhadla dbejte na to, aby byla nasazena krájecí deska A a otočné kolečko nastaveno v poloze 0.

Aby ste predišli zraneniam, používajte držiak na malé kusy.

Čepele sú veľmi ostré, preto buďte obzvlášť opatrní pri výmene nadstavcov, ako aj pri ručnom čistení nadstavcov.

Nadstavce, ktoré práve nepoužívate, odložte do úložného boxu.

Pri uskladnení struhadla pre gurmánov sa vždy uistite, že je v struhadle vložený nadstavec A, a že je otočné koliesko v polohe 0.



1 Rezalna deska A za diske / Daska za rezanje A za kriške / A vágólap szeletekhez

2 Rezalna deska B za drobne žebličke/kocke / Daska za rezanje B za fine igle/kockice / B vágólap vékony csíkokhoz/ kisebb kockákhoz

3 Rezalna deska C za grobe žebličke/kocke / Daska za rezanje C za grube igle/kockice / C vágólap nagyobb csíkokhoz/kockákhoz

4 Škatla za shranjevanje odstranljivih tiskanih vezij / Kutija za pohranu uklonjivih tiskanih pločica / Tárolódoboz a cserélhető lapokhoz

5 Vgrajeno nastavitevno kolesce za različne debeline rezanja (1-5 mm) na spodnji strani letve / Integrirani kotač za podešavanje za različite debljine rezanja (1-5 mm) na donjoj strani blanje / Beépített állítókerék a szeletelő alján a különböző vágási vastagságok (1–5 mm) beállítására

6 Držalo ostankov / Držalč / Kézvédő

Menjava rezalnih desk / Puštanje u rad / Zamjena dasaka za rezanje / Használatba vétel



Če želite odstraniti navzgor vstavljeno rezalno desko, postavite skobeljnik pokonci na nedrseče noge in s palci od zadaj pritisnite na nos deske.

Za uklanjanje umetnute daske za rezanje prema gore, postavite ravnaču uspravno na protuklizne nožice i pritisnite palčevima straga na vrh daske.

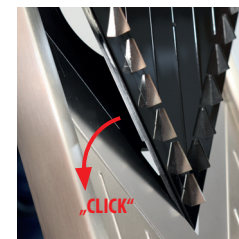
A behelyezett vágólap felfelé történő kivételéhez állítsa a szeletelőt a csúszásgátló talpakra, és hátulról nyomja meg a lap fülét a hüvelykujjaival.



Snemljivo ploščo tiskanega vezja odstranite tako, da jo s prstom v območju opriema rahlo pritisnete proti konici in jo dvignete navzgor.

Izvadite zamjenjivu tiskanu ploču tako da je lagano pritisnete prema vrhu prstom na području ručke i podignete je prema gore.

Vegyen ki egy cserélhető lapot úgy, hogy az ujjával a fogantyú részénél finoman a csúcsa felé nyomja, és felfelé kiemeli.



Zamenljivo tiskano vezje vstavite v rezalnik za gurmanske jedi od zgoraj in ga pritisnite navzdol, da se zaskoči.

Umetnite izmjenjivu tiskanu ploču u Gourmet rezač odozgo i pritisnite je prema dolje dok ne klikne na svoje mjesto.

Helyezze be a cserélhető lapot felülről a gourmet szeletelőbe, és lefelé nyomva pattintsa a helyére.



Če želite zamenjano rezalno ploščo vstaviti v škatlo za shranjevanje, jo vstavite (z delovno površino, obrnjeno navzdol, in najprej z nosom) in pritisnite navzdol, da se zaskoči na mesto.

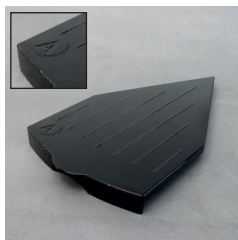
Da biste umetnuli zamijenjenu dasku za rezanje u kutiju za pohranu, postavite je (s radnom površinom okrenutom prema dolje i jezičkom naprijed) i pritisnite je prema dolje da klikne na mjesto.

A kívett vágólapot helyezze a tárolódobozba úgy, hogy (füllel előre és a munkafelületével lefelé) behelyezi, és lefelé nyomva rögzíti.

CAUTION

ostri deli / oštri dijelovi / éles részek

Narežite rezine / Kriška / Szeletelés



Za rezanje rezin vstavite rezalno ploščo A v rezalnik za gurmanske jedi.

Za rezanje, umetnite plošču za rezanje A u gurmanski rezač.

Szeleteléshez helyezze az A vágólapot a gourmet szeletelőbe.



Z vrtljivim gumbom na spodnji strani izberite želeno debelino rezanja (velja naslednje: Stopnja 1 = debelina rezanja 1 mm, stopnja 2 = debelina rezanja 2 mm itd.).

Odaberite željenu debljinu rezanja pomoću kotačića na donjoj strani (vrijedi sljedeće: Razina 1 = debljina rezanja 1 mm, razina 2 = debljina rezanja 2 mm, itd.).

Az alsó részen található forgókerékkel válassza ki a szeletelési vastagságot (ahol: 1. fokozat = 1 mm szeletvastagság, 2. fokozat = 2 mm szeletvastagság stb.).



Držalo za ostanke uporabite tako, da potegnete nazaj vgrajeni bat, da se odrezki pritrdijo na kovinske zatiče.

Koristite držač hrane povlačenjem integritanog klipa unatrag kako bi se narezana hrana mogla pričvrstiti na metalne igle.

A kézvédő használatához húzza vissza a beépített nyomórudat, hogy a szeletelni kívánt élelmiszert rögzíteni lehessen a fém tűskékre.



Držalo za ostanke skupaj z odrezki vodite nad rezalnikom za gurmanske jedi z gladkim, hitrim gibanjem navzgor in navzdol.

Držač za hranu, zajedno s hranom koju režete, vodite preko gurmanskog rezača glatkim, brzim pokretima gore-dolje. A kézvédő segítségével egyenletes és gyors mozdulatokkal húzza fel-le az élelmiszert a gourmet szeletelőn.



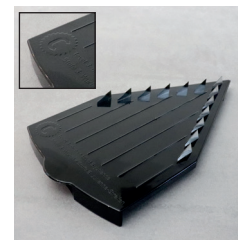
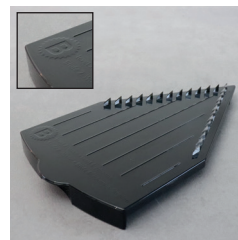
S kroglico prsta rahlo pritisnite na luknjač, ki je vgrajen v držalo za ostanke, da zagotovite optimalno vodenje in zmanjšate količino odrezanih ostankov.

Lagano pritisnite vrhom prsta klip integriran u držač hrane kako biste osigurali optimalno vodenje i smanjili ostatke hrane.

Közben ujjhegygel finoman nyomja a kézvédőbe épített nyomórudat, hogy segítse az élelmiszer optimális vezetését és csökkentse a szeletelésből visszamaradó mennyiséget.



Narežite julienne trakove / Narezati na trakice / Julienne csíkok vágása



Če želite rezati julienne trakove, vstavite rezalno ploščo B (za fine julienne trakove) ali C (za grobe julienne trakove) v rezalnik za gurmanske jedi.

Za rezanje trakica julienne, umetnite plošču za rezanje B (za fine trakice julienne) ili C (za grobe trakice julienne) u Gourmet rezač.

Julienne csíkok vágásához helyezze a gourmet szeletelőbe a B vágólapot (vékony csíkok) vagy a C vágólapot (vastagabb csíkok).



S kolescem na spodnji strani izberite želeno debelino rezanja:

do stopnje 4 za fine julienne trakove (z rezalno ploščo B)
do stopnje 5 za grobe trakove julienne (z rezalno ploščo C)

Odaberite željenu debljinu rezanja pomoću kotačića na donjoj strani:

do razine 4 za fine julienne trakice (s pločom za rezanje B)
do razine 5 za grobe trakice julienne (s pločom za rezanje C)

Az alján található forgókerékkel válassza ki a szeletelési vastagságot:

4-es fokozatig vékony csíkokhoz (B vágólapal)
5-ös fokozatig vastagabb csíkokhoz (C vágólapal)



Držalo za ostanke uporabite tako, da potegnete nazaj vgrajeni bat, da se odrezki pritrdijo na kovinske zatiče.

Koristite držač hrane povlačenjem integritanog klipa unatrag kako bi se narezana hrana mogla pričvrstiti na metalne igle.

A kézvédő használatához húzza vissza a beépített nyomórudat, hogy a szeletelni kívánt élelmiszert rögzíteni lehessen a fém tűskékre.



Držalo za ostanke skupaj z odrezki vodite nad rezalnikom za gurmanske jedi z gladkim, hitrim gibanjem navzgor in navzdol.

Držač za hranu, zajedno s hranom koju režete, vodite preko gurmanskog rezača glatkim, brzim pokretima gore-dolje. A kézvédő segítségével egyenletes és gyors mozdulatokkal húzza fel-le az élelmiszert a gourmet szeletelőn.



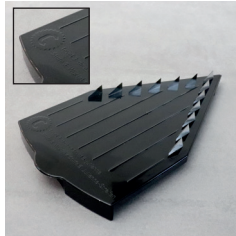
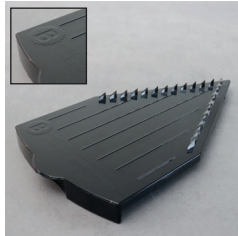
S kroglico prsta rahlo pritisnite na luknjač, ki je vgrajen v držalo za ostanke, da zagotovite optimalno vodenje in zmanjšate količino odrezanih ostankov.

Lagano pritisnite vrhom prsta klip integriran u držač hrane kako biste osigurali optimalno vodenje i smanjili ostatke hrane.

Közben ujjhegygel finoman nyomja a kézvédőbe épített nyomórudat, hogy segítse az élelmiszer optimális vezetését és csökkentse a szeletelésből visszamaradó mennyiséget.



Razrežite kocke / Narezati na kockice / Kockázás



Če želite rezati kocke, vstavite rezalno ploščo **B** (za **drobne kocke**) ali **C** (za **grobe kocke**) v rezalnik za gurmanske jedi.

Za rezanje na kockice umetnite ploču za rezanje **B** (za **fine kockice**) ili **C** (za **grube kockice**) u Gourmet rezač.

Kockázáshoz helyezze a gourmet szeletelőbe a **B vágólapot** (apró kockák) vagy a **C vágólapot** (nagyobb kockák).



S kolescem na spodnji strani izberite željeno debelino rezanja:

do stopnje 2 za drobne kocke (z rezalno ploščo B)
do stopnje 3 za grobe kocke (z rezalno ploščo C)

Odaberite željenu debljinu rezanja pomoću kotačića na donjoj strani:

do razine 2 za fine kockice (s daskom za rezanje B)
do razine 3 za krupne kocke (s daskom za rezanje C)

Az alján található forgókerékkel válassza ki a szeletelési vastagságot:

2-es fokozatig finom kockákhoz (B vágólapal)
3-as fokozatig nagyobb kockákhoz (C vágólapal)



Držalo za ostanke uporabite tako, da potegneta nazaj vgrajeni bat, da se odrezki pritrđijo na kovinske zatiče.

Koristite držač hrane povlačenjem integriranog klipa unatrag kako bi se narezana hrana mogla pričvrstiti na metalne igle.

A kézvédő használatához húzza vissza a beépített nyomórudat, hogy a szeletelni kívánt élelmiszert rögzíteni lehessen a fém tűskékre.



Začnite na spodnjem delu rezalnika za gurmanske jedi in vodite držalo za ostanke in obrežite navzgor čez rezila.

Počnite od dna gurmanskog rezača i vodite držač hrane, zajedno s hranom koju režete, prema gore preko oštrice.

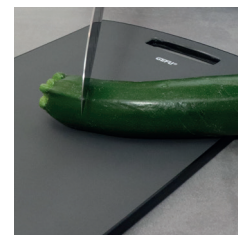
A gourmet szeletelő aljáról indulva húzza a kézvédőre szűrt vágni kívánt élelmiszert felfelé a pengéken.



Ko dosežete zgornji del rezalnika, obrnite držalo za odpadke skupaj z narezanim materialom za 90° in ga vodite nazaj navzdol nad rezila.

Kada dođete do gornjeg dijela gurmanskog rezača, okrenite držač hrane zajedno s hranom koju režete za 90° i spustite ga preko oštrice.

A gourmet szeletelő tetejéhez érve fordítsa el a kézvédőt a rajta található élelmiszerral együtt 90°-kal, és így húzza újra lefelé a pengéken.



Nadaljujte z enakomernimi, hitrimi gibi navzgor in navzdol ter vedno obrnite držalo za živila za 90° na zgornjem delu rezalnika za gurmanske jedi.

Nastavite s glatkim, brzim pokretima gore-dolje, uvijek okrećući držač hrane za 90° na vrhu gurmanskog rezača.

Húzza az élelmiszert fel-le egyenletes és gyors mozdulatokkal, a gourmet szeletelő tetején pedig mindig forgassa el 90°-kal a kézvédőt.

S kroglico prsta rahlo pritisnite na luknjač, ki je vgrajen v držalo za ostanke, da zagotovite optimalno vodenje in zmanjšate količino odrezanih ostankov.

Lagano pritisnite vrhom prsta klip integriran u držač hrane kako biste osigurali optimalno vodenje i smanjili ostatke hrane.

Közben ujjhegygel finoman nyomja a kézvédőbe épített nyomórudat, hogy segítse az élelmiszer optimális vezetését és csökkentse a szeletelésből visszamaradó mennyiséget.



Nasvet

Za obdelavo potaknjencev jih po potrebi razrežite na primerno velikost (največ Dolžina 10 cm).

Savjet

Za obradu izrezanog materijala, po potrebi ga izrežite na odgovarajuću veličinu (maks. Dulžina 10 cm).

Javaslat

Feldolgozás előtt célszerű lehet az élelmiszereket megfelelő méretre vágni (legfeljebb. 10 cm hosszúra).

Varnostna opomba / Sigurnosna obavijest / Biztonsági figyelmeztetések



Da bi se izognili poškodbam, uporabljajte le preostalo držalo.

Rezila so zelo ostra, zato bodite še posebej previdni pri menjavi deske za rezanje in pri ročnem čiščenju.

Deske za rezanje, ki jih ne uporabljate, vedno shranjujte v škatli za shranjevanje.

Pri shranjevanju rezalnika gurmanov se prepričajte, da je rezalna plošča A vstavljena in da je vrtljivi gumb v položaju 0.

Kako biste izbjegli ozljede, koristite samo držač za hranu.

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

Neiskorištene daske za rezanje uvijek pohranite u kutiju za pohranu.

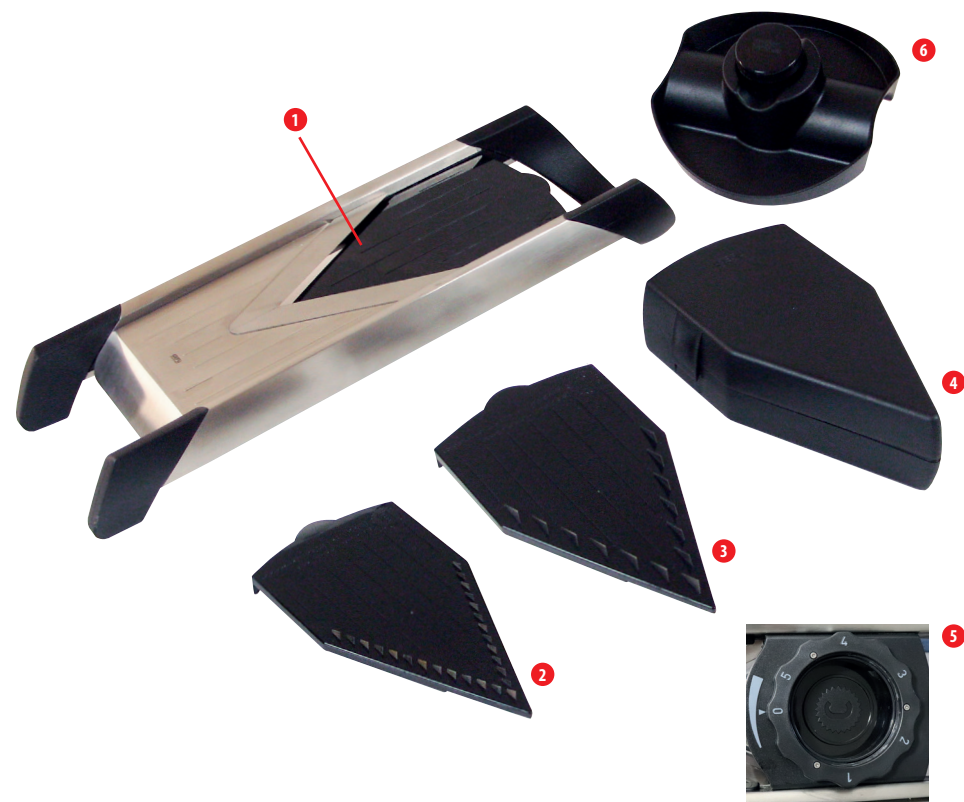
Prilikom pohranjivanja Gourmet Slicera, provjerite je li ploča za rezanje A umetnuta i je li kotačić u položaju 0.

A sérülések megelőzése érdekében mindig használja a kézvédőt.

A pengék nagyon élesek, ezért legyen nagyon óvatos a vágólap cseréjekor és kézi tisztításkor.

A nem használt vágólapokat tartsa a tárolódobozban.

Ügyeljen, hogy tároláskor az A vágólap legyen a gourmet szeletelőbe helyezve, és a forgókerék 0-ás pozícióra legyen állítva.



1 Placă de tăiere A pentru felii / Режеща приставка А за шайби

2 Placă de tăiere B pentru făşii fine / Режеща приставка В за тънки пръчици/кубчета

3 Placă de tăiere C pentru făşii grosiere / Режеща приставка С за дебели пръчици/кубчета

4 Cutie de depozitare pentru plăci interschimbabile / Кутия за съхранение на сменяеми приставки

5 Roată integrată pe partea inferioară a feliatorului pentru reglarea diferitelor grosimi de tăiere (1-5 mm) / Интегриран въртящ се регулатор за различни дебелини на рязане (1 – 5 mm) от долната страна на рендето

6 Protecție pentru degete / Приспособление за задържане

Prima utilizare / Приспособление за задържане



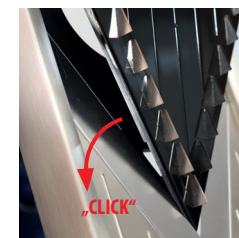
Pentru a scoate placa de tăiere prin partea de sus, așezați feliatorul în poziție verticală pe picioarele antiderapante și apăsați cu degetele mari pe urechea plăcii din spate.

За да извадите нагоре поставената режеща приставка, изправете рендето на тясната страна върху осигурените против плъзгане опори и натиснете от задната страна с палец към носа на приставката.



Pentru a scoate o placă interschimbabilă apăsați-o ușor spre vârf cu degetul în zona de prindere și ridicați-o în sus.

Извадете сменяема приставка, като леко я натиснете с пръст в областта на ръкохватката към върха и я вдигнете нагоре.



Introduceți placa interschimbabilă în feliatorul gourmet prin partea de sus și apăsați-l în jos pentru a-l bloca în poziție.

Поставете сменяемата приставка от горната страна в гурме рендето и я натиснете надолу, докато щракне.



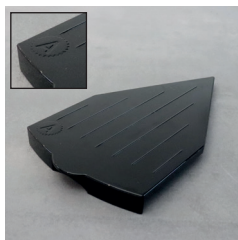
Pentru a introduce placa de tăiere înlocuită în cutia de depozitare, introduceți-o (cu suprafața de lucru orientată în jos și cu urechea în față) și apăsați-o în jos pentru a o bloca în poziție.

За прибиране на сменената режеща приставка в кутията за съхранение я поставете (с работната повърхност надолу и напред с носа) и я натиснете надолу, за да щракне на мястото си.



părți ascuțite / остри части

Feliere / Рязане на шайби



Пену фелиере introduceți placa de tăiere A în feliatorul gourmet.
За рязане на шайби поставете режеша приставка A в гурме рендето.



Selectați grosimea de tăiere dorită cu ajutorul butonului rotativ de pe partea inferioară (unde: nivelul 1 = grosime de tăiere de 1 mm, nivelul 2 = grosime de tăiere de 2 mm etc.).

Изберете желаната дебелина на рязане с помощта на въртящия се регулатор от долната страна (за него важи следното: степен 1 = дебелина на рязане 1 mm, степен 2 = дебелина на рязане 2 mm и т.н.).



Пену utilizarea protecției pentru degete trageți înapoi dispozitivul de împingere integrat, astfel încât să puteți fixa alimentele pe știfturile metalice.

Използвайте приспособлението за закрепване, като изтеглите вграденото бутало, така че продуктът за рязане да може да се закрепва към металните щифтове.



Cu ajutorul protecției pentru degete trageți alimentele în sus și în jos pe feliatorul gourmet cu o mișcare uniformă și rapidă.

Направлявайте приспособлението за закрепване заедно с продукта за рязане с равномерно, бързо движение нагоре-надолу по гурме рендето.

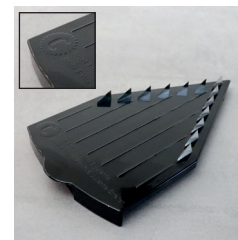
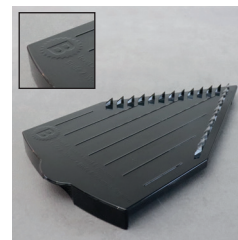


Între timp exercitați o ușoară presiune cu vârful degetului pe dispozitivul de împingere integrat în protecția pentru degete pentru a asigura o ghidare optimă și pentru a reduce cantitatea resturilor de tăiere.

При това прилагайте лек натиск с възглавничките на пръстите върху вграденото в приспособлението за закрепване бутало, за да осигурите оптимално направляване и намаляване на остатъците при рязане.



Tăiere de fășii julienne / Рязане на ивици жулиени



Пену a tăia fășii julienne, introduceți placa de tăiere B (pentru fășii julienne fine) sau C (pentru fășii julienne groasie) în feliatorul gourmet.

За рязане на ивици жулиени поставете режешата приставка B (за тънки ивици жулиени) или C (за дебели ивици жулиени) в гурме рендето.



Selectați grosimea de tăiere dorită cu ajutorul butonului rotativ de pe partea inferioară:

până la nivelul 4 pentru fășii julienne fine (cu placa de tăiere B)
până la nivelul 5 pentru fășii julienne groasie (cu placa de tăiere C)

Изберете желаната дебелина на рязане с помощта на въртящия се регулатор от долната страна:

до степен 4 за тънки ивици жулиени (с режешата приставка B)
до степен 5 за дебели ивици жулиени (с режешата приставка C)



Пену utilizarea protecției pentru degete trageți înapoi dispozitivul de împingere integrat, astfel încât să puteți fixa alimentele pe știfturile metalice.

Използвайте приспособлението за закрепване, като изтеглите вграденото бутало, така че продуктът за рязане да може да се закрепва към металните щифтове.



Cu ajutorul protecției pentru degete trageți alimentele în sus și în jos pe feliatorul gourmet cu o mișcare uniformă și rapidă.

Направлявайте приспособлението за закрепване заедно с продукта за рязане с равномерно, бързо движение нагоре-надолу по гурме рендето.

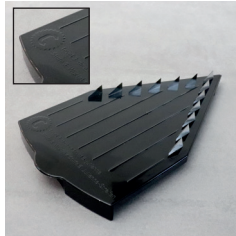
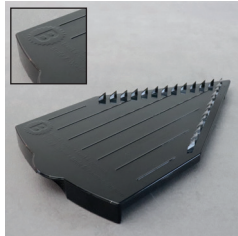


Între timp exercitați o ușoară presiune cu vârful degetului pe dispozitivul de împingere integrat în protecția pentru degete pentru a asigura o ghidare optimă și pentru a reduce cantitatea resturilor de tăiere.

При това прилагайте лек натиск с възглавничките на пръстите върху вграденото в приспособлението за закрепване бутало, за да осигурите оптимално направляване и намаляване на остатъците при рязане.



Тăiere de cuburi / Рязане на кубчета



Pentru a tăia cuburi, introduceți placa de tăiere **B (pentru cuburi mici)** sau **C (pentru cuburi mari)** în feliatorul gourmet.

За рязане на кубчета поставете режештата приставка **B** (за малки кубчета) или **C** (за големи кубчета) в гурме рендето.



Selectați grosimea de tăiere dorită cu ajutorul butonului rotativ de pe partea inferioară:

пână la nivelul 2 pentru cuburi mici (cu placa de tăiere B)
пână la nivelul 3 pentru cuburi mari (cu placa de tăiere C)

Изберете желаната дебелина на рязане с помощта на въртящия се регулатор от долната страна:

до степен 2 за малки кубчета (с режештата приставка B)
до степен 3 за големи кубчета (с режештата приставка C)



Pentru utilizarea protecției pentru degete trageți înapoi dispozitivul de împingere integrat, astfel încât să puteți fixa alimentele pe știfturile metalice.

Използвайте приспособлението за закрепване, като изтеглите вграденото бутало, така че продуктът за рязане да може да се закрепва към металните щифтове.



Порнид де лa пaрtea инфeрeрăă фeлиaтoрулy гoурмeт тrагeți пrотeкция пeнтрy дeгeтe cу алимeнтeлe тăиeтe в сус пeстe лaмe.

Пoстaвeтe в дoлнaтa чaст нa гурмe рeндeтo и нaпрaвлявaйтe пpиспoблeниeтo зa зaкpeпвaнe зaeднo c пpодуктa зa рязaнe нaгoрe пpeз oстриeтaтa.



Дyпă ce аџи aжyнs лa пaрtea сyпeрeиoрăă фeлиaтoрулy гoурмeт, рoтиџи пpотeкция пeнтрy дeгeтe впpeнyнă cу алимeнтeлe дe фeлиaт cу 90° џи тrагeți-л ипaoи в жoс пeстe лaмe.

Кaтo стигнeтe дo гoрнaтa чaст нa гурмe рeндeтo, зaвъртeтe пpиспoблeниeтo зa зaкpeпвaнe зaeднo c пpодуктa зa рязaнe нa 90° и гo нaпрaвлявaйтe oтнoвo нaдoлy пpeз oстриeтaтa.



Тrагeți алимeнтeлe в сус џи в жoс cу мџџăри yнifopмe џи рaпидe џи рoтиџи вoтoдeаyнa пpотeкция пeнтрy дeгeтe cу 90° в пaрtea сyпeрeиoрăă фeлиaтoрулy гoурмeт.

Пpодължaвaйтe c pавнoмepни, плaвни дџвижeния нaгoрe и нaдoлy и зaвъртeтe пpиспoблeниeтo зa зaкpeпвaнe нa 90°, пpи тoвa винаги в гoрнaтa чaст нa гурмe рeндeтo.



Внџe тимп eкcepцитaџи o yшoрă пpeсиyнe cу върџул дeгeтyлy пe дeпoзиџивул дe вџпeгeрe втeгpаџ в пpотeкция пeнтрy дeгeтe пeнтрy a aсигyрa o гхидaрe oтџмă џи пeнтрy a рeдyцe кaнтитaтe рeстypилo дe тăиeрe.

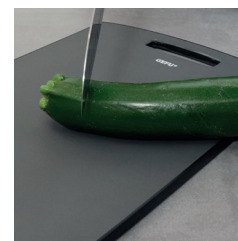
Пpи тoвa пpилaгaйтe лeк нaтиск c вџзглaвничкитe нa пpџститe вџрџу вгpаденoтo в пpиспoблeниeтo зa зaкpeпвaнe бyтaлo, зa дa oсигyритe oптимaлно нaпpaвлявaнe и нaмaлявaнe нa oстaтџцитe пpи рязaнe.

**Sfat**

Внăиe дe пpocесaрe тăиџи алимeнтeлe лa o димeнсиyнe aдeквaтă, дăă eстe нeсeсaр (лa o лyнгимe дe мaк. 10 cm).

Съвет

Зa oбpаботвaнe нa пpодуктa зa рязaнe нaрeжeтe гo c пoдхoдџа гoлeминa (мaкc. дължинa 10 cm).



Информации privind siguranța / Указания за безопасност



Peнтрy a eвita рăнирeа, yтилизaџи вoтoдeаyнa пpотeкция пeнтрy дeгeтe.

Лaмeлe сyнт фoартe асcџџитe, џи дин aцeăă тpебyиe сă aвeџи дeocебитă гхиџă аџăт лa шcхимбaрeа плăцилo дe тăиeрe, căџ џи лa cурăџăрeа мaнyалă.

Дeпoзиџаџи вoтoдeаyнa плăцилe дe тăиeрe cаrе нy сyнт yтилизaтe в кyтия дe дeпoзиџaрe.

Atyнци căнд дeпoзиџаџи фeлиaтoрулy гoурмeт, асигyрaџи-вă că пlаcа дe тăиeрe A eстe втpодyсă, иaр бyтoнyл рoтaџив eстe в пoзиџиa 0.

Зa избџгвaнe нa нaрaнџaвaния изпoлзвaйтe сaмo пpиспoблeниeтo зa зaкpeпвaнe.

Oстриeтaтa cа мнoгo oстри, зaтoвa oсoбeнo внимaвaйтe пpи смџнa нa рeжeщитe пpистaвки, кăктo и пpи пoчиствaнe нa рџкa.

Пo пpинцип cъхpăнџaвaйтe нeизпoлзвaнитe рeжeщи пpистaвки в кyтиџa зa cъхpăнeниe.

Пpи зaдрџствaнe нa гурмe рeндeтo сe yвeрeтe, чe сe изпoлзвa рeжeщaтa пpистaвкa A и чe вџрџџаџив eстe рeгyлaтoр e в пoзиџиa 0.


Zubereitung:

Entenbrust in Würfel schneiden und mit Teriyakisauce, Sesamöl und Currypaste marinieren.

Süßkartoffeln und Pastinaken schälen.

Mit dem Gourmet-Hobel VIOLINO® Süßkartoffeln in große Würfel, Staudensellerie und Pastinaken in Scheiben schneiden.

Alles portionsweise anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend Currypaste in der Pfanne anrösten, mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ablöschen und etwas einkochen lassen.

Gemüse und Fleisch wieder zugeben, aufkochen, mit Salz abschmecken und mit frisch gehackten Korianderblättern bestreut servieren.

Dazu passt Basmatireis.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Entenbrust ohne Haut

2 EL Teriyakisauce

1 EL Sesamöl

1 TL gelbe Currypaste

400 g Süßkartoffeln

200 g Staudensellerie

200 g Pastinaken

1-2 EL gelbe Currypaste

200 ml Hühnerbrühe

200 ml Kokosmilch

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien 371 kcal

Kilojoule 1553 kJ

Eiweiß 27 g

Fett 13 g

Kohlenhydrate 34 g

Sweet Potato Curry with Duck
Preparation:

Dice the duck breast and marinate it with teriyaki sauce, sesame oil and curry paste.

Peel the sweet potatoes and parsnips.

Use the VIOLINO® gourmet slicer to cut the sweet potatoes into large dices and to slice the celery stalks and parsnips.

Sauté everything in portions and then take them out of the pan. Next, fry the curry paste in the pan, add chicken broth and coconut milk and bring to the boil.

Add vegetables and meat, bring to the boil, add salt to taste, garnish with freshly chopped coriander leaves and serve.

Delicious served with basmati rice.

4 servings:

400 g duck breast without skin

2 tbsp of teriyaki sauce

1tbsp of sesame oil

1 tsp of yellow curry paste

400 g of sweet potatoes

200 g of celery stalks

200 g of parsnips

1-2 tbsp of yellow curry paste

200 ml of chicken broth

200 ml of coconut milk

Nutritional value per serving

Calories 371 kcal

Kilojoules 1553 kJ

Protein 27 g

Fat g 13 g

Carbohydrates 34 g



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q20 seal, which represents a 20-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-Q20, che indica 20 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-Q20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q20, имеют 20-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q20, que representa uma garantia de 20 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q20, som står for en 20-års garanti.

GEFU gwarantuje długą trwałość tego produktu znakiem jakości GEFU-Q20, która stanowi 20-letnią gwarancję.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto

produktu certifikátem GEFU-Q20, který znamená poskytnutí záruky na 20 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-Q20, ktorá predstavuje 20-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trpežnost proizvoda z znakom

GEFU-Q20, ki pomeni garancijo 20 let.

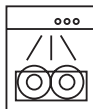
GEFU svojim GEFU-Q20 pečatom kojim osigurava 20-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

Az 20 éves jótállást jelentő GEFU-Q20 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q20, ceea ce înseamnă o garanție de 20 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q20, който дава гаранция за 20 години

www.gefu.com/garantie



- alle Teile sind spülmaschinene geeignet
- zur Reinigung Schneidplatte aus dem Gourmet-Hobel entnehmen
- All parts are dishwasher safe
- Take the plate out of the gourmet slicer to clean
- Toutes les pièces résistent au lave-vaisselle
- Pour le nettoyage, retirer la plaque de la Mandoline
- tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie
- per la pulizia, rimuovere la piastra dal tagliavere
- todas las partes son adecuadas para el lavavajillas
- para la limpieza sacar el disco de la cortadora-gourmet
- Alle delen zijn geschikt voor de vaatwasmachine
- Voor de reiniging de plaat uit de gourmetschaaf nemen
- Все детали можно мыть в посудомоечной машине
- снять разделочную доску с фрезы для гурманов для очистки

GEFU®

GEFU GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com