



**LUST AUF SCHNELLE SCHNITTE?
DESERVE FOR QUICK CUTS?**

Trommelreibe
CLICK
Drum Grater
CLICK
Art.-Nr.: 19085

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Brugsanvisning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Kezelési útmutató
Instrucțiunile de utilizare
Инструкция за употреба



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



- 1 Abnehmbares Trommelgehäuse / Detachable drum housing
- 2 Pressstempel / Plunger
- 3 Einfülltrichter / Hopper
- 4 Kurbel / Crank
- 5 Vakuumsaugfuß / Vacuum suction foot
- 6 Hebel zum Befestigen des Vakuumsaugfußes / Lever for securing the vacuum suction foot
- 7 Knopf zum lösen des Trommelgehäuses / Button for releasing the drum housing
- 8 Aufbewahrungsbox für Klingeneinsätze / Storage container for blade attachments



Wechseltrommel /
Interchangeable drum



Scheiben /
Slices



Gewellte Scheiben /
Wavy slices



Feiner Julieneschnitt /
Fine julienne



Grober Julieneschnitt /
Coarse julienne



Grobe Raspeln /
Coarse gratings

Inbetriebnahme / First use

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**. Zur Anwendung der Trommelreibe sollte diese mit dem Vakuumsaugfuß auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen und befestigt werden.

Remove all components from the packaging and clean them before first use. Please note the details under **cleaning** when doing so. The drum grater should be used by affixing the vacuum suction foot to a dry and stable work surface.

Sicherheitshinweise / Safety instructions

Die Klingeneinsätze sind sehr scharf, seien Sie bei der Anwendung und Reinigung besonders vorsichtig! Stellen Sie vor Verwendung der Trommelreibe sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist. The blade attachments are very sharp. Be particularly careful during use and cleaning! Before using the drum grater, ensure that the device does not exhibit any obvious defects or damage.

⚠ CAUTION

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

Anwendung / Use

Vakuumsaugfuß
mittels Hebel auf der
Arbeitsfläche befestigen.
Attach vacuum suction
foot to the work surface
using the lever.



Trommelgehäuse
aufschieben bis
dieses fixiert ist.
Slide drum housing
up until this is locked
in place.



Klingeneinsatz mit der
Nase in den unteren Rand
der Wechselfrommel
einlegen und oben
einklicken.
Insert the blade
attachment with the nose
in the lower edge of the
interchangeable drum
and click in place at top.



Trommel einsetzen.
Insert drum.



Kurbel aufsetzen
und festschrauben
Mount crank and
screw tight



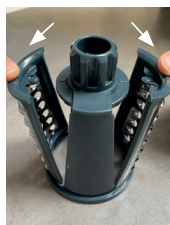
Einfülltrichter mit
Schneidgut füllen.
Fill hopper with food
for slicing.



Unter leichtem Druck des
Pressstempels die Kurbel
im Uhrzeigersinn drehen.
While lightly pressing the
plunger, turn the crank
in a clockwise direction.



Durch leichten Druck
von Oben können die
Klingeneinsätze einfach
gelöst werden.
The blade attachments
can be easily released with
light pressure from above.



Das Trommelgehäuse
mittels des Knopfes lösen
und herausziehen.
Use the button to release
and slide out the drum
housing.



Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen
Standfuß und Aufbewahrungsbox). Wir empfehlen
Ihnen jedoch die Reinigung der Klingeneinsätze per
Hand unter fließendem Wasser, um eine Langlebigkeit
der Klingen zu gewährleisten.

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

Beispiele der zu verwendenden Lebensmittel:
Max. 60 mm Ø

- Obst und Gemüse wie z. B.: Kartoffel, Süßkartoffel, Zucchini, Gurke, Karotte, Kohl, Zwiebel, Rote Beete, Apfel
- Hartkäse, Nüsse, Schokolade

Hinweis: Für ein sauberes Schneiden, die
Trommelreibe stets mit einem Klingeneinsatz
verwenden.

Cleaning

All parts are dishwasher safe (except for suction foot
and storage box). However, we recommend cleaning
the blade attachments by hand under running water
in order to guarantee the durability of the blades.

WARNING! The blades are very sharp. Take particular
care when switching blade attachments as well as
when cleaning by hand.

Examples of foods that can be used: Max. 60 mm Ø

- Fruits and vegetables such as: Potatoes, sweet potatoes, courgettes, cucumber, carrot, cabbage, onion, beetroot, apple
- Hard cheese, nuts, chocolate

Note: To ensure a clean cut, always use the drum
grater with a blade attachment.

Mode d'emploi / Istruzioni per l'uso



- 1 Logement du tambour amovible /
Corpo del tamburo amovibile
- 2 Tampon de presse / Stampo a pressione
- 3 Entonnoir de remplissage / Imbuto di riempimento
- 4 Manivelle / Manovella
- 5 Vakuumsaugfuß / Piedino a ventosa
- 6 Levier pour fixer le pied ventouse /
Leva per il fissaggio del piedino a ventosa
- 7 Bouton pour libérer le logement du tambour /
Bottone per la rimozione del corpo del tamburo
- 8 Boîte de rangement pour inserts de lames /
Vano per riporre gli inserti a lama



Tambour interchangeable /
Tamburo di ricambio



Tranches /
Scaglie



Tranches ondulées /
Fette ondulate



Coupes en julienne fines /
Taglio julienne sottile



Coupes en julienne épaisses /
Taglio julienne grossolano



Râpage grossier /
Scaglie grossolane

Mise en service / Messa in funzione

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la Section **Nettoyage**. Pour utiliser la râpe à tambour, placez-la sur une surface de travail sèche et stable avec le pied ventouse et fixez-la.

Estrarre tutti i componenti dalla confezione e pulirli prima del primo utilizzo. Attenzione: osservare anche le indicazioni riportate al punto **Pulizia**. Per utilizzare la grattugia a tamburo, fissarla in posizione verticale mediante il piedino a ventosa su una superficie di lavoro asciutta e stabile.

Consignes de sécurité / Avvertimenti di sicurezza

Les inserts de lame sont très affûtés ; soyez particulièrement prudent pendant l'utilisation et le nettoyage ! Avant d'utiliser la râpe à tambour, assurez-vous que l'appareil ne présente aucun défaut ou dommage visible.

Gli inserti a lama sono molto affilati, pertanto è necessario prestare particolare attenzione durante l'utilizzo e durante le operazioni di pulizia! Prima di utilizzare la grattugia a tamburo, assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni visibili o parti mancanti.

CAUTION

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

Utilisation / Utilizzo

Fixez le pied ventouse à la surface de travail à l'aide du levier.

Fissare il piedino a ventosa mediante la leva sul piano di lavoro.



Poussez sur le logement du tambour jusqu'à ce qu'il soit fixé.

Spostare il corpo del tamburo fino al completo fissaggio.



Placez l'insert de lame avec le nez dans le bord inférieur du tambour interchangeable et encadrez en haut. Insérer la lama rivolta verso il lato inferiore del tamburo di ricambio e fissare sul lato superiore.



Insérez le tambour. Insirire il tamburo.



Mettez la manivelle et vissez. Montare la manovella e avvitare saldamente.



Remplissez l'entonnoir d'aliments à couper.

Inserire gli alimenti da affettare nell'imbuto di riempimento.



Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre tout en appuyant doucement sur la manivelle.

Ruotare la manovella in senso orario premendo leggermente lo stampo a pressione.



Les inserts de lame peuvent être facilement libérés en appliquant une légère pression par le haut. Le lame possono essere estratte facilmente esercitando una leggera pressione dall'alto.



Desserrez le boîtier du tambour avec le bouton et faites-le glisser pour le sortir.

Allentare il corpo del tamburo mediante il bottone ed estrarlo.



Nettoyage

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle (sauf la base et la boîte de rangement). Cependant, nous vous recommandons de nettoyer les inserts de lames à la main sous l'eau courante pour garantir une longue durée de vie des lames.

ATTENTION ! Les lames sont très tranchantes, soyez très prudent lors du changement des inserts de lames et lors du nettoyage manuel.

Exemples d'aliments à utiliser : Max. 60 mm ø

- Fruits et légumes tels que par exemple : Pomme de terre, patate douce, courgette, concombre, carotte, chou, oignon, betterave, pomme
- Fromage à pâte dure, noix, chocolat

Remarque : Pour une coupe nette, utilisez toujours la râpe à tambour avec un insert de lame.

Pulizia

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie (ad eccezione del piedino di fissaggio e del vano per riporre le lame). Consigliamo tuttavia di lavare gli inserti a lama manualmente con acqua corrente per garantirne la massima durata.

ATTENZIONE! Le lame sono molto affilate: prestare attenzione sia in fase di sostituzione che durante le operazioni di pulizia a mano degli inserti a lama.

Esempi di alimenti che possono essere utilizzati: max. 60 mm ø

- frutta e verdura come ad es.: patate, patate dolci, zucchine, cetrioli, carote, cavolo, cipolle, barbabietole, mele
- formaggio a pasta dura, noci, cioccolata

Nota: Per un taglio perfetto utilizzare la grattugia a tamburo sempre con un inserto a lama.

Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing



- 1 Carcasa del tambor extraíble / Afneembare trommelbehuizing
- 2 Punzón de prensado / Aandrukker
- 3 Tolva de llenado / Vultrechter
- 4 Manivela / Kruk
- 5 Pata de vacío / Vacuüm-zuigvoet
- 6 Palanca para fijar la pata de vacío / Hendel voor bevestigen van de vacuüm-zuigvoet
- 7 Botón para soltar la carcasa del tambor / Knop om de trommelbehuizing los te maken
- 8 Caja para guardar las cuchillas / Opberghoos voor messeninzetten



Tambor intercambiable /
Verwisselbare trommel



Rodajas /
Plakjes



Rodajas onduladas /
Gegolfde plakjes



Tiras finas en juliana /
Fijn julienne gesneden



Tiras gruesas en juliana /
Grof julienne gesneden



Ralladura gruesa /
Grof raspen

Puesta en servicio / Ingebruikname

Extraer todos los componentes del embalaje y lavarlos antes del primer uso. Se debe observar también lo indicado en el punto **Limpieza**. Para usar el rallador de tambor, este se debe colocar con la pata de vacío apoyada sobre una superficie de trabajo seca y estable y se debe fijar.

Haal alle onderdelen uit de verpakking en maak ze schoon voor het eerste gebruik. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf **Reiniging**. Om de trommelrasp te gebruiken, moet deze met de vacuüm-zuigvoet op een droog en stabiel werkoppervlak worden geplaatst en bevestigd.

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies

Las cuchillas están muy afiladas, por lo que se debe proceder con especial cuidado durante el uso y la limpieza. Antes de usar el rallador de tambor, asegurarse de que el aparato no presente defectos ni daños visibles.

De messeninzetten zijn zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik en de reiniging ervan! Controleer voor het gebruik van de trommelrasp of het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen heeft.

CAUTION

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

Modo de uso / Gebruik

Fijar la pata de vacío a la superficie de trabajo mediante la palanca.
Bevestig de vacuüm-zuigvoet met de hendel aan het werkoppervlak.



Deslizar la carcasa del tambor hasta que quede fijada.
Schuif de trommelbehuizing erop totdat deze vastzit.



Introducir la cuchilla con la nariz en el borde inferior del tambor intercambiable y encajar arriba hasta que haga clic.
Plaats de messeninzet met de neus in de onderrand van de verwisselbare trommel en klik bovenaan vast.



Colocar el tambor.
Plaats de trommel.



Colocar la manivela y enroskar.
Zet de kruk erop en schroef deze vast



Introducir los alimentos en la tolva de llenado.
Vul de vultrechter met het te snijden voedsel.



Ejerciendo una ligera presión en el punzón de prensado, girar la manivela en sentido horario.
Draai de kruk met de klok mee terwijl u zachtjes op de aandrukker drukt.



Ejerciendo una ligera presión desde arriba se pueden soltar fácilmente las cuchillas.
De messeninzetten kunnen eenvoudig worden losgemaakt door lichte druk van bovenaf uit te oefenen.



Soltar la carcasa del tambor mediante el botón y extraer.
Maak de trommelbehuizing los met de knop en schuif deze naar buiten.



Limpieza

Todas las piezas son aptas para lavavajillas (a excepción de la pata de apoyo y la caja de almacenamiento). No obstante, recomendamos limpiar a mano las cuchillas bajo el agua corriente para garantizar su durabilidad.

¡ATENCIÓN! Las cuchillas están muy afiladas; se debe proceder con sumo cuidado tanto al cambiar las cuchillas como al limpiarlas a mano.

Ejemplos de alimentos con los que se puede utilizar: Máx. 60 mm Ø

- Frutas y verduras, como por ejemplo: patatas, boniatos, calabacines, pepinos, zanahorias, col, cebollas, remolacha, manzanas
- Queso curado, frutos secos, chocolate

Nota: Para un corte limpio, el rallador de tambor se debe utilizar siempre con una cuchilla.

Reiniging

Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig (behalve de standaard en de opbergdoos). Wij raden u echter aan om de messeninzetten met de hand onder stromend water te reinigen, zodat de messen lang meegaan.

LET OP! De messen zijn zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij zowel het verwisselen van de messeninzetten als bij het met de hand schoonmaken.

Voorbeelden van te gebruiken levensmiddelen: Máx. 60 mm Ø

- Fruit en groente zoals: Aardappel, zoete aardappel, courgette, komkommer, wortel, kool, ui, rode biet, appel
- Harde kaas, noten, chocolade

Opmerking: Gebruik de trommelrasp altijd met een messeninzet om zuiver te snijden.

Инструкция по использованию / Manual de instruções



- 1 Съемный барабанный корпус /
Caixa do tambor amovível
- 2 Пресс / Empurrador
- 3 Загрузочная воронка / Funil de enchimento
- 4 Ручка / Manivela
- 5 Основание с вакуумным присосом /
Base de sucção a vácuo
- 6 Рычаг для фиксации вакуумного присоса /
Alavanca para fixação da base de sucção a vácuo
- 7 Кнопка для отсоединения барабанного корпуса /
Botão para libertar a caixa do tambor
- 8 Коробка для хранения насадок с лезвиями /
Caixa de conservação inserções de lâminas



Сменный барабан /
Tambor intercambiável



Нарезка ломтиками /
Discos



Волнистые ломтики /
Discos ondulados



Мелкая нарезка «жюльен» /
Corte em juliana fino



Крупная нарезка «жюльен» /
Corte em juliana grosso



Крупная стружка /
Raspas grossas

Подготовка к работе / Colocação em funcionamento

Достаньте из упаковки все детали и очистите их перед первым использованием. Обратите внимание на указания, перечисленные в разделе «Очистка». Для использования установите и закрепите барабанную терку на сухой и устойчивой рабочей поверхности с помощью основания с вакуумным присосом.

Retire todos os componentes da embalagem e limpe-os antes da primeira utilização. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto **Limpeza**. Para utilizar o ralador de tambor, este deve ser colocado e fixado numa superfície de trabalho seca e estável com a base de sucção a vácuo.

Инструкции по безопасности / Indicações de segurança

Насадки с лезвиями очень острые, при их применении и очистке будьте особенно внимательны! Перед использованием барабанной терки убедитесь, что устройство не имеет видимых дефектов или повреждений. As inserções de lâminas são muito afiadas, por isso, tenha um cuidado especial durante a aplicação e a limpeza! Antes da utilização do ralador de tambor, certifique-se de que o aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis.

⚠ CAUTION

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

Применение / Aplicação

С помощью рычага закрепите основание с вакуумным присосом на рабочей поверхности. Fixar a base de sucção a vácuo na superfície de trabalho utilizando uma alavanca.



Вставьте барабанный корпус до фиксации. Empurrar a caixa do tambor até que fique fixa.



Вставьте насадку с лезвиями верхней частью в нижний край сменного барабана и защелкните вверх. Colocar a inserção da lâmina com o nariz na borda inferior do tambor intercambiável e clicar na parte superior.



Установите барабан. Instalar o tambor.



Установите и закрутите ручку Montar a manivela e apertar bem



Заполните воронку нарезаемым продуктом. Encher o funil de enchimento com o produto a cortar.



Слегка надавливайте на него прессом и вращайте ручку по часовой стрелке. Aplicando uma ligeira pressão no empurrador, rodar a manivela no sentido dos ponteiros do relógio.



Насадки с лезвиями легко снимаются при легком нажатии сверху. As inserções de lâminas podem ser facilmente libertadas aplicando uma leve pressão a partir de cima.



С помощью кнопки отсоедините барабанный корпус и извлеките его. Desapertar a caixa do tambor com o botão e deslizar para fora.



Очистка

Все детали подходят для мытья в посудомоечной машине (за исключением основания и коробки для хранения). Тем не менее рекомендуется очищать насадки с лезвиями под струей воды, чтобы обеспечить длительное пользование лезвиями.

ВНИМАНИЕ! Лезвия очень острые, будьте особенно осторожны как при замене насадок с лезвиями, так и при их очистке вручную.

Примеры используемых продуктов Макс. Ø 60 мм

- Овощи и фрукты, такие как: картофель, батат, цукини, огурцы, морковь, капуста, лук, красная свекла, яблоки
- Твердый сыр, орехи, шоколад

Примечание: для чистой резки всегда используйте барабанную терку с одной насадкой с лезвиями.

Limpeza

Todas as peças são adequadas para a máquina de lavar louça (exceto a base e a caixa de conservação). Contudo, recomendamos-lhe que lave as inserções de lâminas à mão sob água corrente, para garantir uma elevada durabilidade das lâminas.

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

Exemplos de alimentos a utilizar: Máx. 60 mm Ø

- Frutas e legumes, como por exemplo: Batata, batata doce, curgete, pepino, cenoura, couve, cebola, beterraba, maçã
- Queijo duro, nozes, chocolate

Nota: Para um corte limpo, utilize sempre o ralador de tambor com uma inserção de lâmina.

Brugsanvisning / Instrukcja obsługi



- 1 Aftageligt tromlehus / Zdemowana obudowa bębna
- 2 Pressestempel / Docisk
- 3 Påfyldningstragt / Zasobnik
- 4 Håndsving / Korba
- 5 Sugekop / Przyssawka próżniowa
- 6 Håndtag til at fastgøre sugekop / Drążek do mocowania przyssawki próżniowej
- 7 Greb til at løse tromlehuset / Przycisk do luzowania obudowy bębna
- 8 Opbevaringsbeholder til knivindsatser / Pojemnik do przechowywania ostrzy



Udskiftelig tromle /
Wymienny bębenek



Skiver /
Plastry



Bølgede skiver /
Falowane plastry



Fint julienneskåret /
Cienkie słupki julienne



Groft julienneskåret /
Grube słupki julienne



Grove rasper /
Grube oczka



Ibrugtagning / Pierwsze użycie

Tag alle dele ud af emballagen, og rens dem inden første brug. Læs også anvisningerne under afsnittet **Rensning**. For at bruge tromlerivejernet skal det placeres på en tør og stabil arbejdsflade og sikres med sugekoppen.

Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie **Czyszczenie**. W celu zastosowania tarki bębnowej należy ją ustawić i przymocować przy pomocy przyssawki próżniowej na suchej i stabilnej powierzchni.

Sikkerhedsanvisninger / Wskazówki bezpieczeństwa

Knivindsatserne er meget skarpe. Vær yderst forsigtig ved brug og rensning! Inden du bruger tromlerivejernet, skal du sørge for, at det ikke har synlige defekter eller skader.

Ostrza są bardzo ostre, dlatego w trakcie używania i czyszczenia wskazane jest zachowanie szczególnej ostrożności! Przed użyciem tarki bębnowej należy się upewnić, czy urządzenie nie zdradza widocznych usterek albo uszkodzeń.

⚠ CAUTION

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

Anvendelse / Zastosowanie

Fastgør sugekoppen til bordet ved hjælp af grebet.

Przysawkę próżniową zamocować przy pomocy drążka.



Sæt tromlehuset på, indtil det er fastgjort.

Przesuwać obudowę bębna do momentu jej unieruchomienia.



Indsæt knivindsatsen med forenden i den nederste kant af den udskiftelige tromle, og klik den ind foroven.

Włożyć czubek ostrza w dolną krawędź wymiennego bębna i zamknąć od góry.



Indsæt tromlen.

Łażyć bębenek.



Håndsvinget sættes på og skrues fast

Nalożyć korbę i przykręcić.



Fyld påfyldningstragten med skæreemnet.

Napełnić zasobnik żywnością przeznaczoną do krojenia.



Drej håndsvinget med uret, mens der trykkes let med nedskubberen.

Naciskając delikatnie docisk, przekręcić korbę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Anvend let tryk ovenfra for let at fjerne knivindsatserne.

Ostrza można poluzować poprzez delikatny nacisk od góry.



Brug knappen til at frigøre tromlehuset og skubbe det ud.

Poluzować i wysunąć obudowę bębna przy pomocy przycisku.



Rengøring

Alle dele tåler opvaskemaskine (undtagen foden og opbevaringsbeholderen). Vi anbefaler dog at rense knivindsatserne manuelt under rindende vand for at sikre skærene en lang levetid.

PAS PÅ! Knivene er meget skarpe. Vær altid yderst forsigtig, når du skifter knivindsatserne, eller når du vasker dem af i hånden.

Eksempler på fødevarer, der skal anvendes:

Maks. 60 mm ø

- Frugt og grøntsager, såsom kartoffel, sød kartoffel, courgette, agurk, gulerod, kål, løg, rødbeder, æble
- Hård ost, nødder, chokolade

Bemærk: For at få et rent snit skal du altid bruge tromliverjernet med knivindsatsen monteret.

Czyszczenie

Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce (za wyjątkiem podstawy i pojemnika do przechowywania). Mimo wszystko zalecamy jednak czyszczenie ostrzy ręcznie pod bieżącą wodą, aby nie narażać ich na przedwczesne zużycie.

UWAGA! Ostrza są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność zarówno podczas ich zmiany jak i ręcznego czyszczenia.

Przykłady żywności, która może być wykorzystywana: maks. 60 mm ø

- Warzywa i owoce, jak np.: ziemniak, słodki ziemniak, cukinia, ogórek, marchewka, kapusta, cebula, burak, jabłko
- Twardy ser, orzechy, czekolada

Wskazówka: W celu zapewnienia czystego krojenia, tarkę bębnową zawsze należy używać z jednym ostrzem.

Návod k obsluze / Návod na obsluhu



- 1 Odnímatelné těleso bubnu /
Odnímatelné teleso bubna
- 2 Pěchovadlo / Píest
- 3 Plnicí trychtýř / Plniaci lievnik
- 4 Klika / Kľuka
- 5 Podtlaková přísavná patka /
Páka na upevnenie prísavnej nožičky
- 6 Páka k upevnění podtlakové přísavné patky /
Páka na upevnenie prísavnej nožičky
- 7 Knoflík k uvolnění tělesa bubnu /
Gombík na uvoľnenie telesa bubna
- 8 Úložný box pro břitové vložky /
Úložný box na čepeľové nadstavce



Vyměnitelný buben /
Výmenný bubon



Plátky /
Plátky



Zvlněné plátky /
Zvlnené plátky



Jemné nudličky /
Jemný rez Julienne



Hrubé nudličky /
Hrubý rez Julienne



Hrubé hoblinky /
Hrubé hoblinky

Uvedení do provozu / Uvedenie do prevádzky

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Dodržujte přitom také pokyny uvedené v bodě **Čištění**. Pro použití by se mělo bubnové struhadlo umístit na suchý a stabilní pracovní povrch a připevnit pomocí podtlakové přísavné patky.

Vyberte všechny díly z balení a před prvním použitím ich umyte. Dodržujte přitom pokyny uvedené v bodě **Čištění**. Na použití bubnového mlynčeka by tento mal stát a být upevněn prísavnou nožičkou na suchej a stabilnej pracovnej ploche.

Bezpečnostní pokyny / Bezpečnostné pokyny

Břitové vložky jsou velmi ostré, při použití a čištění dbejte na zvýšenou opatrnost! Před použitím bubnového struhadla se ujistěte, že zařízení nevykazuje viditelné nedostatky nebo poškození.

Čepeľové nadstavce sú veľmi ostré, preto buďte pri používaní a čistení obzvlášť opatrní! Pred použitím bubnového struhadla sa uistite, že prístroj nevykazuje žiadne viditeľné nedostatky alebo poškodenia.



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

Použití / Použitie

Podtlakovou přísavnou patku připevněte pomocí páky na pracovní plochu. Přísavnou nožičku upevníte pomocí páky na pracovní plochu.



Nasuňte těleso bubnu až se zafixuje.

Nasuňte těleso bubna, kým nebude upevněné.



Břítovou vložku s výčnělkem vložte do spodního okraje výměnného bubnu a nahore zaklapněte. Čepelový nadstavec vložte výstupkem do dolního okraje výměnného bubna a hore zaklapněte.



Vložte buben.

Vložte bubon.



Nasadte kliku a pevně zašroubujte

Nasadte kluku a pevně priskrutkujte.



Plnicí trychtýř naplňte zpracovávanou potravinou.

Plnicí lieviek naplňte surovinou na krájanie.



Pod mírným tlakem na přechodadlo otáčejte klikou ve směru hodinových ručiček.

Ľahko zatlačajte piest a otáčajte klukou v smere hodinových ručičiek.



Lehkým tlakem seshora lze břitové vložky snadno uvolnit.

Miernym tlakom zhora sa dajú čepelové nadstavce jednoducho uvoľniť.



Těleso bubnu uvolněte pomocí knoflíku a vytáhněte.

Těleso bubna uvoľnite pomocou gombíka a vysuňte ho.



Čištění

Všechny díly jsou vhodné do myčky (s výjimkou podtlakové přísavné patky a úložného boxu). Pro zajištění dlouhé životnosti břitů Vám však doporučujeme provádět čištění břitových vložek ručně pod tekoucí vodou.

POZOR! Břity jsou velmi ostré, proto při výměně břitových vložek i jejich ručním čištění postupujte obzvlášť opatrně.

Příklady používaných potravin: Max. ø 60 mm

- Ovoce a zelenina jako např.: brambory, batáty, cukety, okurky, mrkve, zelí, cibule, červená řepa, jablka
- tvrdý sýr, ořechy, čokoláda

Upozornění: Pro čistý řez používejte bubnové struhadlo vždy z jednou břitovou vložkou.

Čistenie

Všetky diely sú vhodné do umývačky riadu (okrem podstavca a úložného boxu). Čepelové nadstavce však odporúčame čistiť ručne pod tečúcou vodou, aby ste zaistili dlhú životnosť čepelí.

POZOR! Čepel sú veľmi ostré, preto buďte obzvlášť opatrní pri výmene čepelových nadstavcov, ako aj pri ručnom čistení.

Příklady použitých potravín: Max. 60 mm ø

- Ovocie a zelenina, ako napr.: zemiak, sladký zemiak, cuketa, uhorka, karotka, kapusta, cibuľa, červená repa, jablko
- Tvrdý syr, orechy, čokoláda

Pokyn: Na čisté krájanie bubnové struhadlo vždy používajte s niektorým čepelovým nadstavcom.

Navodila za uporabo / Upute za upotrebu



- 1 Snemljivo ohipje bobna / Odvojivo kučište bubnja
- 2 Stiskalni pečat / Potiskivač
- 3 Polnilni lijak / Lijevak za umetanje
- 4 Gonilnik / Ručka
- 5 Vakuumska sesalna noga / Vakuumska stopica
- 6 Vzvod za pritrditev vakuumske sesalne noge / Ručica za učvrščevanje vakuumske stopice
- 7 Gumb za sprostitve ohišja bobna / Gumb za otpuštanje kučišta bubnja
- 8 Škatla za shranjevanje vložkov z rezili / Spremnik za pohranu nastavaka za rezanje



Menjalni boben /
Zamjenjivi bubanj



Rezine /
Ploške



Valovite plošče /
Valovite ploške



Fini julienne /
Tanki julienne rez



Grobi julienne /
Deblji julienne rez



Grobo strgalo /
Grubo ribanje



Pred prvo namestitvijo / Početak rada

Vzemite vse dele iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite. Prosimo pazite tudi na napotke za uporabo pod točko **Čiščenje**. Če želite uporabiti bobnasto strgalo, ga postavite na suho in stabilno delovno površino z vakuumsko sesalno nogo in pritrdite.

Izvadite vse sestavne dijelove iz pakiranja i očistite ih prije prve upotrebe. Pritom obratite pažnju i na napomene iz stavke **Čiščenje**. Vakuumsku stopicu rotirajućeg ribeža treba postaviti na suhu i stabilnu radnu površinu i učvrstiti je.

Varnostni napotek / Napomene o sigurnosti

Vložki z rezili so zelo ostri, zato bodite pri uporabi in čiščenju posebej previdni! Pred uporabo bobnastega strgala se prepričajte, da na napravi ni nikakršnih vidnih okvar ali poškodb.

Nastavci za rezanje vrlo su oštri, budite posebno oprezni pri upotrebi i čišćenju! Prije upotrebe rotirajućeg ribeža uvjerite se da na uređaju nema vidljivih nedostataka ili oštećenja.

⚠ CAUTION

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

Uporaba / Uporaba

Z vzvodom pritrdite vakuumsko sesalno nogo na delovno površino.

Pričvrstite vakuumsku stopicu na radnu površinu pomoću ručice.



Potisnite ohišje bobna, dokler ni pritrjeno.

Gurnite kućište bubnja dok se ne učvrsti.



Namestite vložek z rezilom z nosom v spodnji rob menjalnega bobna in pritisnite nanj na vrhu.

Umetnite nastavak za rezanje vrškom prema naprijed u donji rub zamjenjivog bubnja i uglavite odozgo.



Vstavite boben.

Postavite bubanj.



Namestite gonilnik in ga trdno privijte.

Postavite ručku i navrnite je



Napolnite polnilni lijak z narezanim živilom.

Lijevak za umetanje napunite namirnicom koju treba izrezati.



Zavrtite gonilnik u smeri urinoga kazaljke, medtem ko nežno pritiskate s stiskalnim pečatom.

Laganim pritiskom na potiskivač okrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu.



Vložke z rezili lahko enostavno sprostite z rahlim pritiskom od zgoraj.

Nastavci za rezanje mogu se jednostavno otpustiti laganim pritiskom odozgo.



Sprostite ohišje bobna z gumbom in ga potisnite ven.

Otpustite kućište bubnja pomoću gumba i izvucite ga.



Čišćenje

Vsi deli so primerni za pranje v pomivalnem stroju (razen stojala in škatle za shranjevanje). Vseeno vam priporočamo ročno čiščenje vložkov z rezili pod tekočo vodo, da tako omogočite daljšo življenjsko dobo rezil.

POZOR! Rezila so zelo ostra, zato bodite še posebej previdni pri menjavi vložkov z rezili in pri ročnem čiščenju.

Primeri živil za uporabo: Največ 60 mm premera

- Sadje in zelenjava kot npr.: krompir, sladki krompir, bučka, kumara, korenček, zelje, čebula, rdeča pesa, jabolko
- Trdi sir, oreščki, čokolada

Napotek za uporabo: Za čist rez vedno uporabite bobnasto strgalo z vložkom z rezilom.

Čišćenje

Svi dijelovi prikladni su za pranje u perilici posuđa (osim stopice i spremnika za pohranu pribora). Ipak, preporučujemo vam da nastavke za rezanje čistite ručno pod mlazom vode kako biste tako osigurali dugovječnost oštrica.

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

Primjeri namirnica koje se mogu upotrijebiti: ø maks. 60 mm

- Voće i povrće, npr.: krumpir, batat, tikvica, krastavac, mrkva, kupus, luk, cikla, jabuka
- tvrdi sir, orasi, čokolada

Napomena: Kako bi rez bio što uredniji, rotirajući ribež uvijek upotrijebite s jednim od nastavaka za rezanje.

Kezelési útmutató / Instrucțiuni de utilizare



- 1 Levehető dobház / Carcasă detașabilă a tamburului
- 2 Nyomófej / Dispozitiv de împingere
- 3 Betöltő tölsér / Pâlnie de umplere
- 4 Tekerőkar / Manivelă
- 5 Vákuumos szívótalp / Pădior cu ventuză
- 6 Rögzítőkar a vákuumos szívótalphoz / Mâner pentru fixarea pădiorului cu ventuză
- 7 Gomb a dobház kioldásához / Buton pentru desfacerea carcasei tamburului
- 8 Tárolódoboz a pengebetétekhez / Cutie de depozitare pentru insertiile cu lamă



Cseredob /
Tambur de schimb



Lemezek /
Felii



Hullámos lemezek /
Felii ondulate



Kiseb julienne-vágás /
Taietură Julienne fină



Nagyobb julienne-vágás /
Taietură Julienne groasă



Durva reszelés /
Răzuire grosieră

Üzembe helyezés / Prima utilizare

Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt, és első használat előtt tisztítsa meg őket. Kérjük, ilyenkor vegye figyelembe a **Tisztítás** pontban írtakat is. A dobreszelő használatához ezt helyezze a vákuumos szívótalppal száraz és stabil munkafelületre és rögzítse le.

Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare. În acest scop, respectați indicațiile de la punctul **Curățarea**. Pentru a utiliza răzătoarea cu tambur, aceasta trebuie așezată și fixată cu ajutorul pădiorului cu ventuză pe o suprafață de lucru uscată și stabilă.

Biztonsági előírások / Indicații de siguranță

A pengebetétek nagyon élesek, legyen különösen óvatos a használatuk és tisztításuk közben! A dobreszelő használatához előző győződjön meg arról, hogy nincsenek rajta látható hibák vagy sérülések.

Insertiile cu lamă sunt foarte ascuțite, acordați-le atenție deosebită la utilizare și curățare! Înainte de a utiliza răzătoarea cu tambur, asigurați-vă că dispozitivul nu prezintă defecte vizibile sau deteriorări.

⚠ CAUTION

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

Használat / Utilizarea

Rögzítse a vákuumos szívótalpat a munkafelülethez a kar segítségével.
Fixați piciorul cu ventuză pe suprafața de lucru, cu ajutorul manetei.



Csúsztassa felfelé a dobházat, amíg az rögzül.
Împingeți carcasa tamburului până când aceasta este fixată.



Helyezze a pengebetétet az orrával a cserélhető dob alsó részébe, és a tetején kattints be.
Introduceți inserția cu lamă cu ciocul în marginea inferioară a tamburului de schimb și fixați prin clic în partea de sus.



Helyezze be a dobot.
Introduceți tamburul.



Helyezze fel a tekerőkart és csavarozza be.
Așezați manivela și înșurubați-o bine.



Tegye a vágandó anyagot a betöltő tölcserbe.
Umpleți pâlnia de umplere cu alimentul dorit.



A nyomófej enyhe nyomása mellett tekerje a tekerőkart az óramutató járásával megegyező irányba.
Rötiți manivela în sens orar în timp ce apăsați ușor pe dispozitivul de împingere.



A pengebetétek felülről enyhe nyomással könnyen kioldhatók.
Inserțiile cu lamă pot fi desfăcute cu ușurință printr-o apăsare ușoară de sus.



Lazítsa meg a dobházat a gombbal, és csúsztassa ki.
Desfăceți carcasa tamburului cu ajutorul butonului și împingeți-o spre exterior.



Tisztítás

Minden alkotórész mosható mosogatógépben (a talp és a tárolódoboz kivételével). A pengebetéteket azonban érdemes folyóvíz alatt, kézzel tisztítani a kések hosszú élettartamának biztosításához.

FIGYELEM! A pengék nagyon élesek, legyen nagyon óvatos a pengebetétek cseréje és kézi tisztítása során.

Példák a használható élelmiszerekre:

Max. 60 mm Ø

- Gyümölcs és zöldség, pl.: burgonya, édesburgonya, cukkini, uborka, sárgarépa, káposzta, vöröshagyma, cékla, alma
- keménysajt, diófélék, csokoládé

Megjegyzés: A tiszta vágáshoz mindig használja a dobreszelőt pengebetéttel.

Curățarea

Toate piesele sunt compatibile cu mașina de spălat vase (cu excepția piciorului de sprijin și a cutiei de depozitare). Cu toate acestea, vă recomandăm să curățați manual inserțiile cu lamă sub jet de apă pentru a asigura o durată lungă de viață a lamelor.

ATENȚIE! Lamele sunt foarte ascuțite, aveți deosebită grijă atât la schimbarea inserțiilor cu lamă, cât și la curățarea manuală.

Exemple de alimente care pot fi utilizate:

Max. 60 mm Ø

- Fructe și legume, cum ar fi, de exemplu: cartofi, cartofi dulci, dovlecei, castraveți, morcovi, varză, ceapă, sfeclă roșie, mere
- Brânză tare, nuci, ciocolată

Indicație: Pentru o tăietură curată, utilizați întotdeauna răzătoarea cu tambur cu o inserție cu lamă.

Инструкция за употреба



- 1 Сваляем корпус на барабана
- 2 Преса
- 3 Фуния за пълнене
- 4 Ръчка
- 5 Вакуумно засмукващо краче
- 6 Лост за закрепване на вакуумното засмукващо краче
- 7 Копче за освобождаване на корпуса на барабана
- 8 Кутия за съхранение на режещите приставки



Сменяем барабан



Дискове



Вълнообразни дискове



Фин разрез на жулиени



Едър разрез на жулиени



Едро ренде

Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначалната употреба. Моля, в тази връзка имайте предвид и забележките в точка **Почистяване**. За начина на употреба на барабанното ренде то трябва да бъде поставено и закрепено с вакуумното засмукващо краче върху суха и устойчива работна повърхност.

Указания за безопасност

Режещите приставки са много остри, бъдете много внимателни при начина на употреба и почистването! Преди да използвате барабанното ренде, се уверете, че по уреда няма видими дефекти или повреди.

CAUTION

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

Начин на употреба

Закрепете вакуумното засмукващо краче с помощта на лоста върху работната повърхност.



Поставете корпуса на барабана, докато се фиксира.



Поставете режещата приставка с издадената част в долния ръб на сменяемия барабан и я закрепете с шракване в горната част.



Поставете барабана.



Поставете и завинтете ръчката



Напълнете фунията за пълнене с продукт за рязане.



При лек натиск на пресата въртете ръчката по часовниковата стрелка.



Чрез лек натиск отгоре режещите приставки могат да се освободят лесно.



Освободете корпуса на барабана с помощта на копчето и го развийте.



Почистване

Всички части са подходящи за почистване в миялна машина (с изключение на опорното краче и кутията за съхранение). Независимо от това ние Ви препоръчваме да почиствате режещите приставки ръчно под течаща вода, за да се гарантира дълъг срок на експлоатация на остриетата.

ВНИМАНИЕ! Остриетата са много остри, бъдете особено внимателни както при смяната на режещите приставки, така и при ръчното почистване.

Примерни хранителни продукти, които могат да се използват: Макс. 60 mm Ø

- Плодове и зеленчуци като напр.: картофи, сладки картофи, тиквички, краставици, моркови, зеле, лук, червено цвекло, ябълки
- твърдо сирене, ядки, шоколад

Забележка: За чисто рязане винаги използвайте барабанното ренде с режеща приставка.



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

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

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

Con l'apposizione del sigillo GEFU-5, 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-5, que representa 5 años de garantía.

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

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

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

GEFU gwarantuje trwałość produktu dzięki pieczęci GEFU-5 co stanowi 5 lat gwarancji.

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

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

GEFU zagotavlja trajno obstojnost izdelka z znakom kakovosti GEFU-5, ki pomeni 5 let garancije.

GEFU jamči dugo trajanje proizvoda s oznakom kakvoće GEFU-5, koja predstavlja 5 godina jamstva.

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

GEFU garantează lunga durabilitate a acestui produs cu sigiliul GEFU-5, care reprezintă o garanție de 5 ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-5, 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