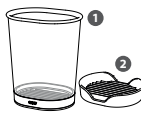


Zdjáč dno (2) pojemníka zbierajúceho (1).
Sejměte dno (2) ze záchytné nádoby (1).
Dno nádoby (2) zložte zo zbernej nádoby (1).

NADAJE SIĘ do miękkich owoców i warzyw, takich jak np.: pomidorki koktajlowe, pieczarki, ogórki, cukinie, rzodkiewki, banany, truskawki bez szypulek, winogrona, gotowane ziemniaki, mozzarella, kielbasa, oliwki bez pestek, kiwi,...
NIE NADAJE SIĘ do twardej żywności, takiej jak np.: surowe ziemniaki, marchew, cebula, dynia, owoce pestkowe,...
Kawałki nie mogą być większe niż komora cięcia!



Odstranite dno (2) z zbirne posode (1).
Odvojite dno spremnika (2) od spremnika (1).
Vegye le a talpat (2) a gyűjtőtartályról (1).



Chwycić pojemnik (1) za otwór i docisnąć go ostrzami do krojonego produktu (**dynamicznie!**).
Uchopite nádobu (1) za otvor a čepelemi ji (**dynamicky!**) přitiskněte na krájenou potravinu.
Pripevnite nádobu (1) na otvor a čepeľami ho (**dynamicky!**) zatlačte na krájanú surovinu.

VHODNÝ pro měkké druhy ovoce a zeleniny, jako např.: Koktejlová rajčata, žampiony, okurky, cukety, ředkvičky, banány, jahody bez stonků, hrozny vína, vařené brambory, mozzarellu, uzeniny, olivy bez pecek, kiwi, ...
NEVHODNÉ pro tvrdé potraviny, jako např.: syrové brambory, mrkev, cibule, dýně, jádroviny/peckoviny,...
Krájené kusy nesmí být větší než otvor kráječe!



Posodo (1) držite za odprtino in jo z rezili (**dinamičnimi!**) pritisnite na živilo, ki ga boste rezali.
Uхватите spremnik (1) za otvor i oštricama ga pritisnite (**dinamično!**) na namirnice koje se režu.
Fogja meg a tartályt (1) a nyílásánál, és nyomja rá (**erőteljesen!**) a pengékkel a felvágni kívánt élelmiszerre.



Gdy cała żywność trafi do pojemnika (1), należy docisnąć ją do dna pojemnika (2), aby usunąć pozostałości spod ostrzy noża.
Jakmile je veškerá potravina shromážděna v nádobě (1), přitiskněte nádobu na dno nádoby (2), čímž odstraníte případné zbytky uvízlé mezi čepelemi.
Keď je už celá surovina zachytená v nádobe (1), zatlačte na jej dno (2), aby ste odstránili prípadné zvyšky spomedzi nožových čepeľí.

VHODNÝ na mäkké druhy ovocia a zeleniny, ako napr.: koktailové paradajky, šampiňóny, uhorky, cuketa, reďkovky, banány, jahody bez stopky, hrozno, varené zemiaky, mozarella, mäsové šalámy, olivy bez kôstok, kiwi...
NEVHODNÝ na tvrdé potraviny, ako napr.: surové zemiaky, mrkva, cibula, tekvica, jadrové/kôstkové ovocie...
Krájaná surovina nesmie byť väčšia ako priestor na krájanie!



Ko so vsa živila zbrana v posodi (1), jo pritisnite ob dno posode (2), da izpadejo morebitni ostanki, ki so obtičali med rezili nožev.
Kada se sve namirnice nalaze u spremniku (1), pritisnite ga na dno spremnika (2) da biste izbacili moguće komade koji su preostali između oštrica.
Amikor az összes élelmiszer a tartályban (1) van, nyomja a talpra (2), hogy a késpengék közül kinyomja az esetleges maradékokat.

PRIMEREN za mehke sadne in zelenjavne sorte, kot so npr.: koktajl paradizniki, šampinjoni, kumare, bučke, rdeča redkvice, banane, jagode brez stebala, grozdje, kuhan krompir, mocarela, mesna salama, olive brez koščic, kiviji...
NI PRIMEREN za trda živila, kot so npr.: krompir, korenje, čebula, buče, pečato/koščičasto sadje...
Rezani material ne sme biti večji od rezalne odprtine!



Scoateți baza recipientului (2) de pe recipientul de colectare (1).
Отстранете дъното на съда (2) от събирателния съд (1).



Țineți recipientul (1) la partea deschisă și apăsați-l (**dinamic!**) cu lamele pe alimentul care urmează să fie tăiat.
Хванете съда (1) за отвора и натиснете продукта за рязане с остриетата (**динамично!**).

PRIKLADNO za mekane vrste voća i povrća poput: cocktail rajčice, šampinjona, krastavaca, tikvice, rotkvice, banane, jagode bez peteljke, grožđa, kuhanog krumpira, mozzarelle, kobasice, otkoštenih maslina, kivija...
NIJE PRIKLADNO za tvrde namirnice, poput npr.: sirovog krumpira, mrkve, luka, bundeve, jezgričavog i koštičavog voća...
Namirnice koje režete ne smiju biti veće od otvora za rezanje!



După ce toate alimentele sunt în recipient (1), apăsați-l pe baza recipientului (2) pentru a îndepărta eventualele resturi dintre lamele cuțitului.
След като целият хранителен продукт се събере в съда (1), го притиснете към дъното на съда (2), за да излязат навън евентуалните остатъци между остриетата на ножа.

POTRIVIT pentru fructe și legume moi, de exemplu: roșii cocktail, ciuperci, castraveți, dovlecei, ridichi, banane, câșuni fără cotor, struguri, cartofi fierți, mozzarella, cârnați, măsline fără sămburi, kiwi etc.
NU ESTE POTRIVIT pentru alimente dure, cum ar fi: cartofi cruzi, morcovi, ceapă, dovleac, fructe sămburoase etc.
Alimentele de feliat nu trebuie să fie mai mari decât zona de tăiere!

ПОДХОДЯЩО за меки видове плодове и зеленчуци, като например: коктейлни домати, гъби, корнишони, тиквички, репички, банани, ягоди без дръжки, грозде, варени картофи, моцарела, болонски салам, обезкостени маслини, киви...
НЕ Е ПОДХОДЯЩО за твърди храни, като например: сурови картофи, моркови, лук, тиква, семкови/костилкови плодове,...
Продуктът за рязане не трябва да е по-голям от отвора за рязане!



Scharf auf schnelle Schnitte?
Keen on cutting quickly?

Manual de instrucções
Brugervejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Kezelési útmutató
Instrucţiuni de utilizare
Инструкция за употреба

Scheibenschneider
RAPIDO
Slicer
RAPIDO
Art.-Nr.: 13422



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



Entfernen Sie den Behälterboden (2) vom Auffangbehälter (1).
Remove the container base (2) from the collection container (1).
Séparez le fond du récipient (2) du récipient collecteur (1).
Rimuovere la base (2) dal recipiente di raccolta (1).



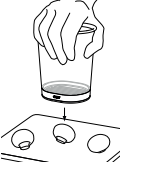
Fassen Sie den Behälter (1) an der Öffnung und drücken Sie ihn mit den Klingen (**dynamisch!**) auf das Schneidgut.
Hold the container (1) at the opening and press it with its blades onto the food to be cut (**applying some force!**).
Tenez le récipient (1) à l'ouverture et appuyez avec les lames (**dynamiques !**) sur les aliments à couper.
Prendere il recipiente (1) dall'apertura e premerlo con le lame (**dinamicamente!**) sul cibo da tagliare.



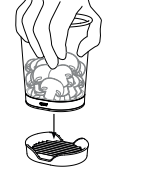
Sind alle Lebensmittel im Behälter (1) gesammelt, drücken Sie diesen auf den Behälterboden (2), um mögliche Reste zwischen den Messerklingen auszuwerfen.
Once all the food has been collected in the container (1), press it onto the container base (2) to eject any remaining scraps stuck between the knife blades.
Lorsque tous les aliments sont placés dans le récipient (1), appuyez-le sur le fond du récipient (2) pour retirer les restes éventuels entre les lames.
Una volta raccolto tutto il cibo da tagliare nel recipiente (1), premere quest'ultimo sulla base (2), per rimuovere gli eventuali residui fra le lame.



Retire la base (2) del recipiente colector (1).
Verwijder de reservoirbodem (2) van het opvangreservoir (1).
Вытащить дно контейнера (2) из контейнера для приёма готовой массы (1).



Sujete el recipiente colector (1) por la abertura y presiónelo con las cuchillas (**¡de forma dinámica!**) sobre los alimentos a cortar.
Grijp het reservoir (1) aan de opening vast en druk het met de snijvlakken (**dynamisch!**) op het te snijden voedsel.
Взять контейнер (1) в зоне отверстия и (энергично!) нажать им (той стороной, где лезвия) на продукты, которые необходимо измельчить.



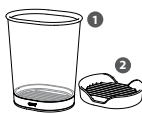
Una vez recogidos todos los alimentos en el recipiente colector (1), presione este sobre la base (2), para expulsar los restos que puedan haber quedado entre las cuchillas de corte.
Zijn alle levensmiddelen in het reservoir (1) verzameld, dan drukt u dit op de reservoirbodem (2) om mogelijke resten tussen de snijvlakken van de messen uit te werpen.
Как только весь продукт окажется в контейнере (1), нажать контейнером на его дно (2), чтобы извлечь возможные остатки продукта из пространств между ножевыми лезвиями.

Cortador de láminas **APTO** para frutas y verduras blandas, por ejemplo: tomates cóctel, champiñones, pepinos, calabacines, rabanillos, plátanos, fresas sin tallo, uvas, patatas cocidas, queso mozzarella, embutidos blandos tipo mortadela, aceitunas sin hueso, kiwis, ...
Cortador de láminas **NO APTO** para alimentos duros, por ejemplo: patatas crudas, zanahorias, cebollas, calabaza, frutas con pepitas o hueso, ...

¡El tamaño del alimento a cortar no debe superar las dimensiones de la abertura de corte!

Schijfessnijder **GESCHIKT** voor zachte soorten fruit en groente, zoals bv: cocktailtomaten, champignons, komkommers, courgettes, radijzen, bananen, aardbeien zonder stronk, wijndruiven, gekookte aardappelen, mozzarella, vleesworst, olijven zonder pit, kiwi's. ...
Schijfessnijder **NIET GESCHIKT** voor harde levensmiddelen, zoals bv: rauwe aardappelen, wortelen, uien, pompoen, pit-/steenvruchten, ...
Het te snijden voedsel mag niet groter zijn dan het snijvenster!

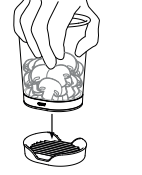
Слайсер для резки на ломтики **ПОДХОДИТ** для мягких фруктов и овощей, таких как: коктейльные помидоры, грибы, огурцы, кабачки, редиска, бананы, клубника без стебля, виноград, варёный картофель, моцарелла, варёная колбаса, ...
Слайсер для резки на ломтики **НЕ ПОДХОДИТ** для твердых продуктов, таких как: сырой картофель, морковь, лук, тыква, косточковые и семечковые плоды, оливки без косточек, киви...
Продукт для измельчения не должен быть больше отверстия для резки!



Retire a base (2) do recipiente de recolha (1).
Tag bunden (2) af opsamlingsbeholderen (1).



Segure o recipiente (1) pela abertura e pressione-o com a lâmina (**dinamicamente!**) contra o produto a cortar.
Tag fat omkring skålens (1) åbning, og tryk knivene (**dynamisk!**) ned over skæremnetet.



Quando todos os alimentos estiverem recolhidos no recipiente (1), pressione-o sobre a base (2), para retirar possíveis restos entre as lâminas de corte.
Når alle fødevarerne er samlet i skålen (1), trykkes den ned på dens bund (2) for at fjerne mulige rester mellem skærene.

ADEQUADO para frutas e legumes macios, por exemplo: tomates cherry, cogumelos, pepinos, curgetes, rabanetes, bananas, morangos sem centro, uvas, batatas cozidas, queijo mozzarella, salsichas de carne, azeitonas descafoçadas, kiwis, ...
NÃO ADEQUADO para alimentos duros como, por exemplo, batatas cruas, cenouras, cebolas, abóbora, frutas de caroço. ...
O produto a cortar não pode ser maior do que a janela de corte!

EGNET til bløde frugt- og grøntsager som fx: Cocktailtomater, champignoner, agurker, squash, radiser, bananer, jordbær uden stilk, vindruer, kogte kartofler, mozzarella, kødpølse, oliven uden sten, kiwier osv.
IKKE EGNET til hårde fødevarer som fx: rå kartofler, gulerødder, løg, græskar, frugt med sten osv.
Skæremnetet må ikke være større end skærområdet!

