



GEFU®

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

Scharf auf schnelle Schnitte?
Keen on Quick Cuts?



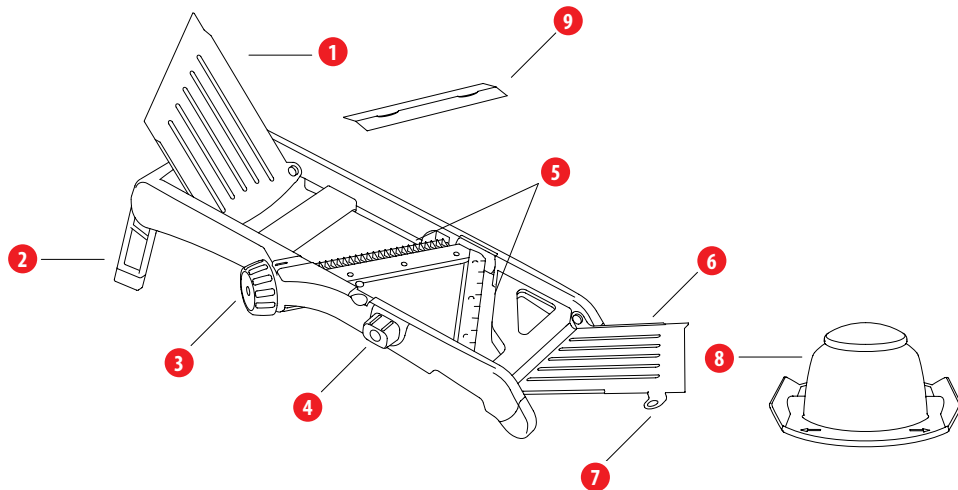
Gemüsehobel
LAOLA
Vegetable Slicer
LAOLA



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com



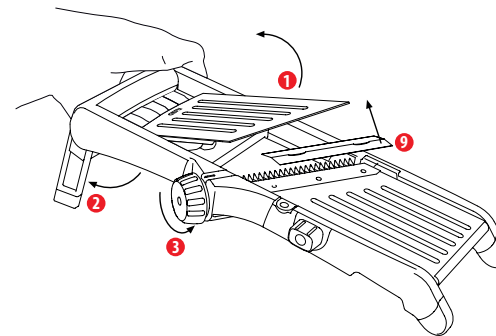
Gemüsehobel / Vegetable Slicer

- 1 obere Arbeitsfläche (hochklappbar) / upper work surface (fold-up)
- 2 ausklappbare Antirutschfüße / pull-out non-slip feet
- 3 Verstellrad Schnittstärke mit Klingeneinsatz: Scheiben oder Julienne / adjusting dial for cutting thickness with blade insert: slices or julienne
- 4 Verstellrad Schneidplatte / adjusting dial for cutting insert
- 5 Schneidplatte: glatt oder gewellt / cutting insert: smooth or wavy
- 6 untere Arbeitsfläche (hochklappbar) / lower work surface (fold-up)
- 7 Edelstahlhase / stainless-steel lug
- 8 Restehalter / vegetable holder
- 9 Schutzkappe für Schneidplatte (glatt) / protective cap for cutting insert (smooth)

CAUTION

sharp parts

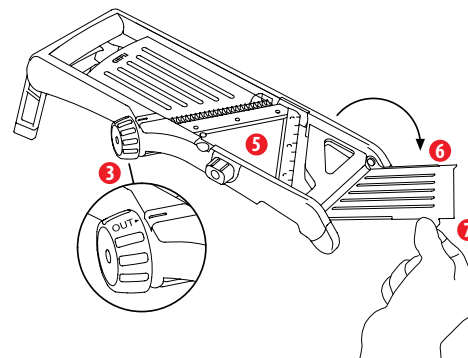
Inbetriebnahme / First-time use



- 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**.
Take all components out of the packaging and clean them before first use. Please also follow the instructions under the **Cleaning** point.
- Klappen Sie die Antirutschfüße (2) aus und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine stabile, trockene Oberfläche.
Pull out the non-slip feet (2) and place the vegetable slicer on a steady, dry surface.
- Um die Schutzkappe (9) von der Klinge der glatten Schneidplatte (5) zu entfernen, klappen Sie die obere Arbeitsfläche (1) von unten hoch und drehen Sie das Verstellrad (3) auf die Position „Out“, indem Sie es gleichzeitig drücken und **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.
Carefully remove the protective cap (9) from the blade on the smooth cutting insert (5). To do so, pull the upper work surface (1) upwards and turn the adjusting dial (3) to the “Out” position by pressing it and turning in an anti-clockwise direction simultaneously.
- Nachdem Sie **die gewünschte Schneidplatte sowie eine Schnittstärke** (siehe Abschnitte A und B unter **Anwendung**) gewählt haben, nutzen Sie zur Anwendung den Restehalter (8) (siehe Abschnitt C unter **Anwendung**).
Selected the desired **cutting insert and a cutting thickness** (see sections A and B under **Using**), take the vegetable holder (8) to hold the items being sliced (see section C under **Using**).

Anwendung / Using

A) Einstellen der Schneidplatte / Adjusting the cutting insert



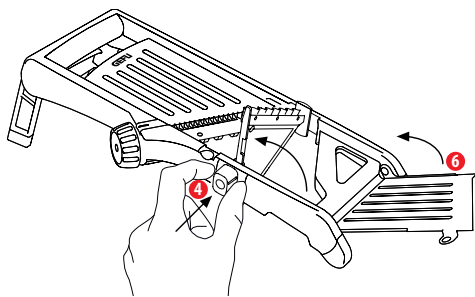
- Klappen Sie die untere Arbeitsfläche (6) mithilfe der seitlichen Edelstahlhase (7) hoch, um zwischen der glatten und der gewellten Schneidplatte (5) zu wechseln.
Pull up the lower work surface (6) with the aid of the side stainless-steel lug (7) to replace the smooth with the wavy cutting insert (5) or vice versa.

BITTE BEACHTEN

Stellen Sie zunächst sicher, dass das Verstellrad (3) auf der Position „Out“ steht.

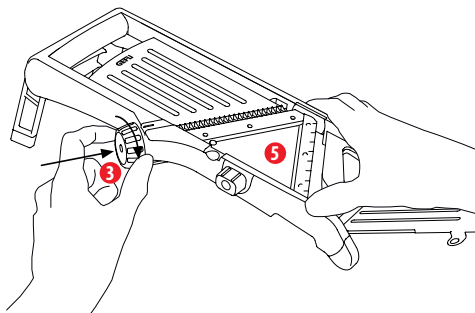
PLEASE NOTE

First make sure that the adjusting dial (3) is at the “Out” position.



- Drücken und drehen Sie (gleichzeitig und um 180°) dann am Verstellrad (4) und fixieren Sie die vorgenommene Einstellung, indem Sie es loslassen.
Then press and turn the adjusting dial (4) (simultaneously and by 180°) and release it to fix the set adjustment.
- Klappen Sie die untere Arbeitsfläche (6) wieder in ihre Ausgangsposition zurück.
Pull the lower work surface (6) back into its initial position.

B) Einstellen der Schnittstärke / Setting the cutting thickness



- Wählen Sie am Verstellrad (3) das gewünschte Schneidergebnis, indem Sie es gleichzeitig drücken und **im Uhrzeigersinn** drehen:
 - Scheiben (SLICE): in 1 – 9 mm Schnittstärke
 - Juliennestreifen (JULIENNE): in 4,5 oder 9 mm Breite
- Select the desired cutting result at the adjusting dial (3) by simultaneously pressing and turning in a **clockwise direction**:
- Slices (SLICE): in 1 – 9 mm ($\frac{1}{128}$ in. to $\frac{3}{64}$ in.) cutting thickness
 - Julienne strands (JULIENNE): in 4.5 or 9 mm ($\frac{7}{32}$ in. and $\frac{3}{8}$ in) width

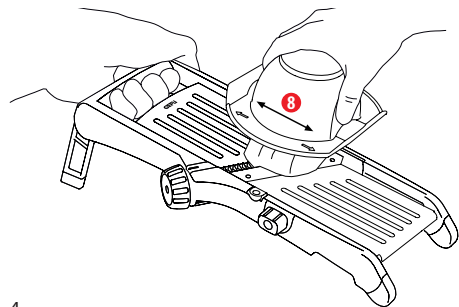
BITTE BEACHTEN

Ist die gewellte Schneidplatte (5) ausgewählt, vermeiden Sie die Einstellung auf Juliennestreifen. Es wird eine Schnittstärke von 3 mm für gewellte Scheiben empfohlen.

PLEASE NOTE

If you select the wavy cutting insert (5), avoid using the julienne strands setting. A cutting thickness of 3 mm is recommended for wavy slices.

C) Verwenden des Resthalters / Using the vegetable holder



- Nutzen Sie den Resthalter (8) zur Verarbeitung des Schnittgutes, indem Sie dieses auf die Edelstahlstifte spießen und über die Arbeitsfläche führen.
Use the vegetable holder (8) when slicing food by pressing it down onto the stainless-steel pins and then guiding it over the work surface.

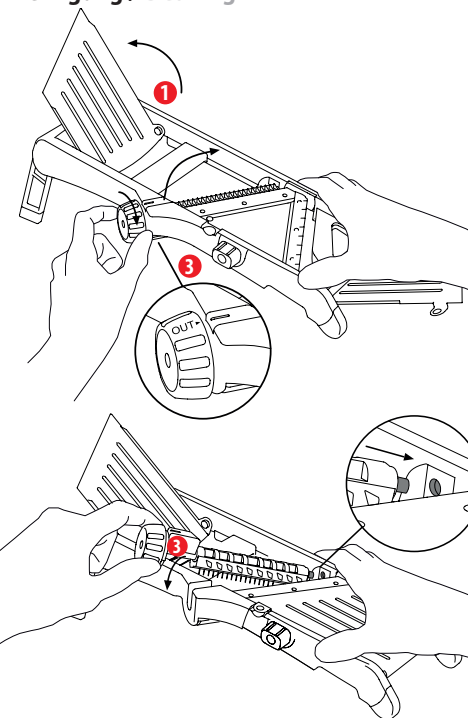
BITTE BEACHTEN

Achten Sie bei der Verwendung des Resthalters (8) auf die entsprechende Pfeilmarkierung, damit dieser korrekt in der Führung sitzt.

PLEASE NOTE

When using the vegetable holder (8), follow the corresponding arrow marking so that it is positioned correctly in the guideway.

Reinigung / Cleaning



- Reinigen Sie den Gemüsehobel und den Resthalter in der Spülmaschine oder unter fließend warmem Wasser.
Clean the vegetable slicer and the vegetable holder in the dishwasher or under warm running water.
- Trocknen Sie die einzelnen Bestandteile nach der Reinigung gut ab.
Dry the individual components well after cleaning.
- Möchten Sie den Klingeneinsatz entnehmen, klappen Sie die obere Arbeitsfläche (1) hoch, stellen Sie das Verstellrad (3) auf die Position „Out“, indem Sie es gleichzeitig drücken und **im Uhrzeigersinn** drehen, entnehmen Sie das Verstellrad mitsamt Klingeneinsatz (3) nach oben.
If you wish to take the blade insert out, pull up the upper work surface (1), set the adjusting dial (3) at the "Out" position by simultaneously pressing and turning in a **clockwise direction** and pull the adjusting dial along with the blade insert (3) upwards and out.
- Um das Verstellrad mit Klingeneinsatz (3) wieder einzusetzen, stecken Sie dieses in das dafür vorgesehene Loch und drücken Sie es in die Verastung.
To insert the adjusting dial with blade insert (3) again, put it into the hole provided for this purpose and press it into the latching position.

Sicherheitshinweise / Safety instructions

- Die Klingen des Gemüsehobels sind sehr scharf, seien Sie bei der Verwendung und Reinigung besonders vorsichtig und achten Sie bei der Verwendung darauf, dass Sie den Resthalter (8) verwenden.
The blades in the vegetable slicer are very sharp. You should be very careful when using and cleaning it and make sure to use the vegetable holder (8) when slicing.
- Achten Sie beim Verstauen darauf, dass die Schutzkappe auf der Klinge sitzt und das Verstellrad (3) auf der Position 0 steht.
When putting the slicer away for storage, make sure the protective cap is sitting on the blade and the adjusting dial (3) is at the 0 position.
- Verstauen Sie das Produkt außer Reichweite von Kindern.
Store the product out of reach of children.
- Vermeiden Sie die Verarbeitung von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
Avoid using it to slice frozen food.

Lebensmittel und Einstellungshinweise / Food and setting instructions

• (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad 1-9 mm -> Scheiben von 1-9 mm
z.B. für Gurken, Zucchini, Zwiebeln, Kohl, Kartoffeln, Rote Beete, Tomate, Zitrone etc.

- (5) cutting plate smooth + (3) adjusting wheel 1-9 mm -> slices from 1-9 mm.
e.g. for hawks, zucchini, onions, cabbage, potatoes, beet, tomato, lemon etc.



• (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad feine Julienne -> feine Julienne in 4,5 mm Breite
z.B. für Zucchini, Kartoffeln, Rettich, Rote Beete, Radieschen etc.

- (5) cutting plate smooth + (3) adjustment wheel fine julienne -> fine julienne in 4.5 mm width.
e.g. for zucchini, potatoes, radish, beet, radish etc.



• (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad grobe Julienne -> grobe Julienne in 7 mm Breite
z.B. für Zucchini, Kartoffeln, Rettich, Rote Beete etc.

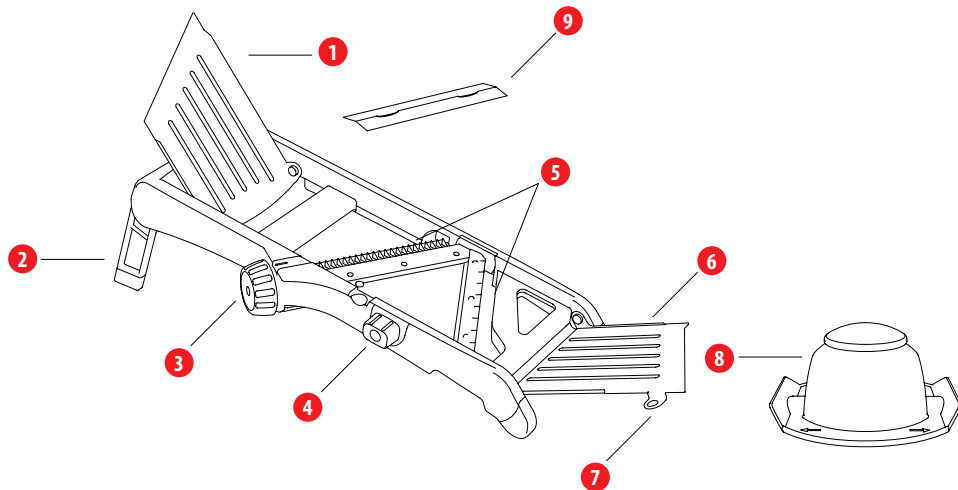
- (5) Cutting plate smooth + (3) Adjusting wheel coarse julienne -> coarse julienne in 7 mm width.
e.g. for zucchini, potatoes, radish, beet etc.



• (5) Schneidplatte gewellt + (3) Verstellrad 1-9 mm -> gewellte Scheiben von 1-9 mm
(Es wird eine Schnittstärke von 3mm für gewellte Scheiben empfohlen)
z.B. für Kartoffeln, Gurke, Zucchini, Rettich, Rote Beete etc.

- (5) cutting plate corrugated + (3) adjusting wheel 1-9 mm -> corrugated slices from 1-9 mm
(a cutting thickness of 3mm is recommended for corrugated slices).
e.g. for potatoes, cucumber, zucchini, radish, beet etc.





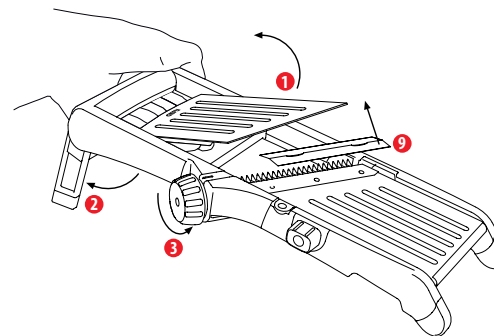
Mandoline à légumes / Mandolina per verdure / Ренде за зеленчуци

- 1 Plan de travail supérieur (relevable) / Superficie di lavoro superiore (ribaltabile) / горна работна повърхност (сгъваща се нагоре)
- 2 Pieds antidérapants dépliant / Piedini antiscivolo pieghevoli / разгъваща се противоплъзгаща се основа
- 3 Molette de réglage épaisseur de lame : tranches ou julienne / Rotella di regolazione dello spessore di taglio, con accessorio di taglio: fettine o julienne / въртящ се регулатор за дебелината на рязане с приставка с ножове: шайби или жулиени
- 4 Molette de réglage disque de coupe / Rotella di regolazione della piastra di taglio / Въртящ се регулатор на режещата приставка
- 5 Disque de coupe : lisse ou ondulé / Piastra di taglio: liscia o ondulata / Режеща приставка: гладка или вълнообразна
- 6 Plan de travail inférieur (relevable) / Superficie di lavoro inferiore (ribaltabile) / долна работна повърхност (сгъваща се нагоре)
- 7 Bec en acier inoxydable / Becco in acciaio inox / Нос от неръждаема стомана
- 8 Poussoir / Trattieni-verdura / Приспособление за задържане
- 9 Capuchon de protection pour disque de coupe (lisse) / Copertura di protezione per la piastra di taglio (liscia) / Предпазно капаче за режеща приставка (гладка)

CAUTION

pièces coupantes/parti taglienti/
остри части

Mise en service/ Preparazione / Първоначална употреба



Sortez tous les éléments de l'emballage et nettoyez-les avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous également aux instructions de la section **Nettoyage**. Prelevare i componenti dalla confezione e lavarli prima di utilizzarli per la prima volta. Rispettare anche le indicazioni in merito, riportate al punto **Pulizia**.

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначалната употреба. В тази връзка, моля, имайте предвид и забележките в точка **Почистяване**.

• Dépliez les pieds antidérapants (2) et placez la mandoline à légumes sur une surface stable et sèche.

Aprire i piedini antiscivolo (2) e collocare la mandolina per verdure su una superficie stabile e asciutta

Разгънете противоплъзгащата се основа (2) и поставете рендето за зеленчуци върху стабилна, суха повърхност.

• Retirez avec précaution le capuchon de protection (9) de la lame du disque de coupe lisse (5). Relevez la surface de travail supérieure (1) par le bas et tournez la molette de réglage (3) en position « Out » en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

Rimuovere con cautela la copertura di protezione (9) dalla lama della piastra di taglio liscia (5). Ribaltare inoltre dal basso verso l'altro la superficie di lavoro superiore (1) e ruotare la rotella di regolazione (3) in posizione "Out", tenendola premuta e girandola in senso antiorario.

За да свалите предпазното капаче (9) от ножа на гладката режеща приставка (5), съгнете отдолу нагоре горната работна повърхност (1) и завъртете въртящия се регулатор (3) на позиция „Out“, като едновременно го натискате и въртите **обратно на часовниковата стрелка**.

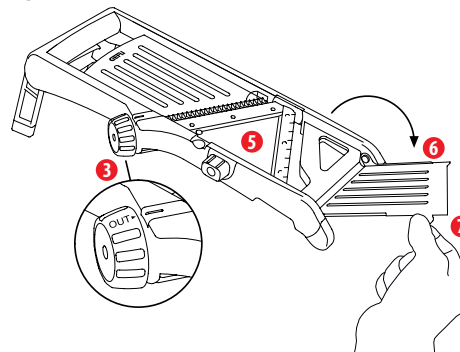
• Après avoir sélectionné le disque de coupe souhaité ainsi qu'une épaisseur de coupe (voir paragraphes A et B sous **Utilisation**), utilisez le poussoir lorsque vous utilisez l'appareil (8) (voir paragraphe C sous **Utilisation**).

Dopo avere scelto la piastra e lo spessore di taglio (vedere A e B nella sezione **Utilizzo**), procedere all'utilizzo servendosi del trattieni-verdure (8) (vedere il paragrafo C della sezione **Utilizzo**).

След като сте избрали **желаната режеща приставка, както и дебелина на рязане** (вж. раздели А и Б в **Начин на употреба**), за употреба използвайте приспособлението за закрепване (8) (вж. раздел В в **Начин на употреба**).

Utilisation/ Utilizzo / Начин на употреба

A) Réglage du disque de coupe / Regolazione della piastra di taglio / Регулиране на режещата приставка



• Relevez le plan de travail inférieur (6) à l'aide du bec latéral en acier inoxydable (7), pour commuter entre le disque de coupe lisse et le disque de coupe ondulé (5).

Ribaltare verso l'alto la superficie di lavoro inferiore (6) utilizzando il becco in acciaio inox (7), per sostituire la piastra di taglio liscia con quella ondulata (5).

Сгънете долната работна повърхност (6), като използвате страничния бутон от неръждаема стомана (7), за да превключите между гладката и вълнообразната приставка за рязане (5).

REMARQUE

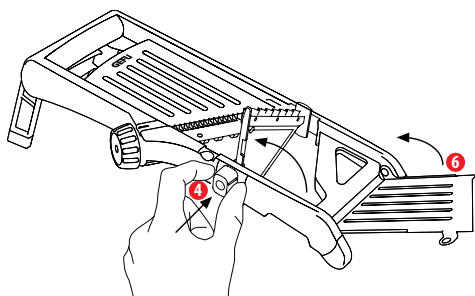
Vérifiez d'abord que la molette de réglage (3) est en position « Out ».

ATTENZIONE

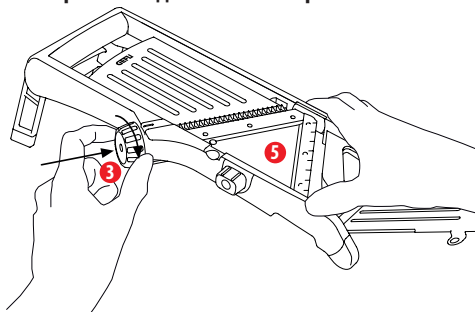
Accertarsi innanzitutto che la rotella di regolazione (3) sia in posizione "Out".

МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДНОТО

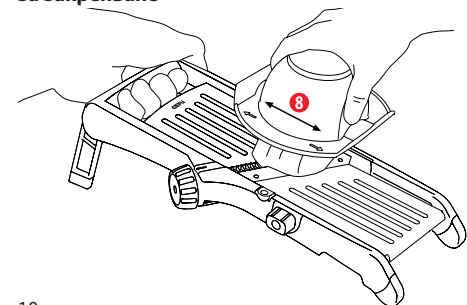
Първо се уверете, че въртящият се (3) е в положение „Out“.



B) Réglage de l'épaisseur de coupe / Regolazione dello spessore di taglio / Настройка на дебелината на рязане



C) Utilisation du poussoir / Servirsi del trattieni-verdura / Използване на приспособлението за закрепване



• Appuyez sur la molette de réglage (4) et tournez-la ensuite (simultanément et à 180°) ; fixez le réglage effectué en la relâchant.
Premere e ruotare (contemporaneamente e di 180°) la rotella (4), quindi rilasciarla per fissare la regolazione prescelta.
След това натиснете и завъртете (едновременно и на 180°) въртящия се регулатор (4) и фиксирайте направената настройка, като го отпуснете.

• Remplacez le plan de travail inférieur (6) dans sa position initiale.
Riportare la superficie di lavoro inferiore (6) nella sua posizione iniziale.
Сгънете долната работна повърхност (6) обратно в първоначалното ѝ положение.

• Sélectionnez la coupe souhaitée sur la molette de réglage (3) en appuyant dessus et en la tournant simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre :
° Tranches (SLICE) : épaisseur 1 – 9 mm
° Bâtonnets (JULIENNE) : largeur 4,5 ou 9 mm
Scegliere lo spessore di taglio utilizzando la rotella di regolazione (3), premendola e girandola contemporaneamente in senso orario:
° fettine (SLICE): spessore 1 – 9 mm
° julienne (JULIENNE): larghezza 4,5 o 9 mm
Изберете на въртящия се регулатор желания резултат от рязането, като едновременно го натискате и въртите **по посока на часовниковата стрелка**:
° шайби (SLICE): с 1 – 9 мм дебелина на рязане
° ивици жулиени (JULIENNE): с 4,5 или 9 мм ширина

REMARQUE

Évitez de régler sur « Julienne » si vous choisissez le disque à couper ondulé (5) pour lequel une épaisseur de coupe de 3 mm est recommandée

ATTENZIONE

Se è stata scelta la piastra di taglio ondulata (5), evitare di impostare il taglio a julienne. Con la piastra ondulata, si consiglia uno spessore di taglio di 3 mm.

МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДНОТО

Ако е избрана вълнообразна режеща приставка (5), избягвайте настройката за ивици жулиени. За вълнообразните шайби се препоръчва дебелина на рязане от 3 мм.

• Utilisez le poussoir (8) en l'enfonçant sur les broches en acier inoxydable et en le guidant sur la surface de travail pour traiter les légumes que vous souhaitez couper.
Servirsi del trattieni-verdura (8) per lavorare il cibo da tagliare, che deve essere tenuto fermo con le punte d'acciaio e fatto passare sulla superficie di lavoro.
Използвайте приспособлението за закрепване (8) за обработка на продукта за рязане, като го заведете на шифтовете от неръждаема стомана и го водите по работната повърхност.

REMARQUE

Veillez à ce que la flèche marquée correspondante soit correctement placée dans le guide lors de l'utilisation du poussoir (8).

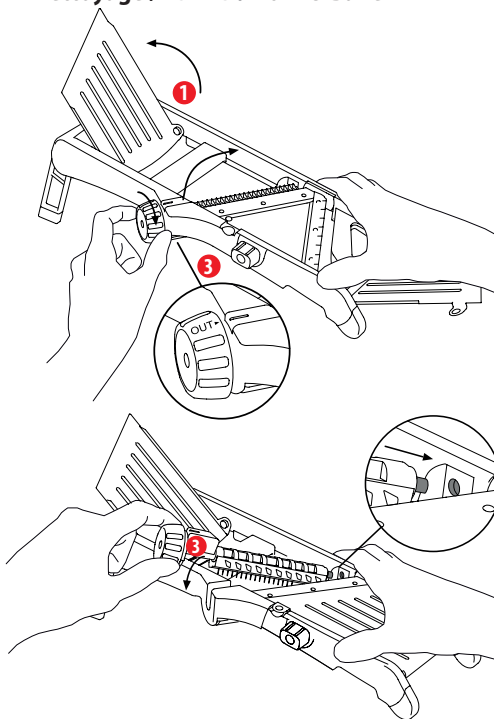
ATTENZIONE

Utilizzando il trattieni-verdura (8), rispettare la direzione indicata dalla freccia, in modo da tenerlo nella sua sede, sulla guida.

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД

При използване на приспособлението за закрепване (8) съблюдавайте съответната маркировка със стрелки, за да прилепне то правилно във водача.

Nettoyage / Pulizia / Почистване



Consignes de sécurité / Istruzioni di sicurezza / Указания за безопасност

• Nettoyez la mandoline à légumes et le poussoir (8) au lave-vaisselle ou sous l'eau chaude courante.
Lavare la mandolina per verdure e il trattieni-verdura (8) in lavastoviglie o sotto l'acqua del rubinetto.

Почистете рендето за зеленчуци и приспособлението за закрепване в съдомиялната машина или под течаща топла вода.

• Séchez bien chaque élément après le nettoyage.

Dopo la pulizia, asciugare con cura tutti i componenti.

След почистването подсушете отделните компоненти.

• Pour retirer la lame, relevez le plan de travail supérieur (1), réglez la molette de réglage (3) en position « Out » en appuyant dessus et en la tournant simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite vers le haut la molette de réglage avec la lame (3).

Per rimuovere l'accessorio di taglio, Ribaltare inoltre dal basso verso l'altro la superficie di lavoro superiore (1) e ruotare la rotella di regolazione (3) in posizione "Out", tenendola premuta e girandola in senso orario, quindi sollevare e rimuovere la rotella di regolazione con tutto l'accessorio di taglio (3).

Ако искате да свалите приставката с ножове, сгънете нагоре горната работна повърхност (1), поставете въртящия се регулатор (3) на позиция „Out“ като едновременно го натискате и въртите **по посока на часовниковата стрелка**, изтеглете въртящия се регулатор заедно с приставката с ножове (3) нагоре.

• Pour replacer la molette de réglage avec lame (3), mettez-la dans le trou prévu à cet effet et appuyez jusqu'à encliquetage

Per rimontare la rotella di regolazione e l'accessorio di taglio (3), collocare il tutto nel foro apposto e premere in modo che si incastri.

За да поставите отново въртящия се регулатор заедно с приставката с ножове (3), вкарвайте същия в предвидения за целта отвор и го натиснете във фиксатора.

• Les lames de la mandoline à légumes sont très tranchantes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous utilisez ou nettoyez le matériel. Veillez à utiliser le poussoir (8) pendant l'utilisation.

Le lame della mandolina per verdure sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione durante l'uso e la pulizia, inoltre ricordare di utilizzare sempre il trattieni-verdura (8).

Ножовете на рендето за зеленчуци са много остри, бъдете особено внимателни при употребата и почистването и при употребата обърнете внимание на това да използвате приспособлението за закрепване (8).

• Lors du rangement, assurez-vous que le capuchon de protection recouvre la lame et que la molette de réglage (3) est en position 0.

Prima di riporre la mandolina, assicurarsi che la copertura di protezione sia sulla lama e che la rotella di regolazione (3) sia in posizione 0.

При съхранение обърнете внимание на това, предпазното капаче да е поставено на ножа и въртящият се регулатор (3) да е на позиция 0.

• Conservez le produit hors de portée des enfants.

Тенере il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Съхранявайте продукта на недостъпно за деца място.

• Évitez de traiter les aliments surgelés.

Non utilizzare la mandolina per tagliare cibi surgelati.

Избягвайте обработката на дълбоко замразени хранителни продукти.

Aliments et conseils de réglage / Suggerimenti per il cibo e l'ambientazione / Видове хранителни продукти и инструкции за настройка

- (5) platine de coupe lisse + (3) molette de réglage 1-9 mm -> tranches de 1-9 mm par ex. pour grues, courgettes, oignons, choux, pommes de terre, betteraves rouges, tomates, citron, etc.

- (5) piatto di taglio liscio + (3) rotella di regolazione 1-9 mm -> fette da 1 a 9 mm.

Ad esempio, per falchi, zucchine, cipolle, cavoli, patate, barbabietole, pomodori, limoni ecc.

- (5) Гладка режеща приставка + (3) Регулиращо колело 1 – 9 мм -> шайби от 1 – 9 мм напр. за краставици, тиквички, лук, зеле, картофи, цвекло, домати, лимони и др.



- (5) platine de coupe lisse + (3) molette de réglage 1-9 mm -> tranches de 1-9 mm par ex. pour grues, courgettes, oignons, choux, pommes de terre, betteraves rouges, tomates, citron, etc.

- (5) piastra di taglio liscia + (3) rotella di regolazione julienne fine -> julienne fine con larghezza di 4,5 mm.

Ad esempio per zucchine, patate, ravanelli, barbabietole, ravanelli ecc.

- (5) Гладка режеща приставка + (3) Колело за регулиране на фин жулиен -> фин жулиен с ширина 4,5 мм напр. за тиквички, картофи, репи, цвекло, репички и др.



- (5) Platine de coupe lisse + (3) Molette de réglage julienne grossière -> julienne grossière de 7 mm de large par ex. pour les courgettes, les pommes de terre, les radis, les betteraves rouges, etc.

- (5) Piatto di taglio liscio + (3) Rotella di regolazione julienne grossolana -> julienne grossolana in 7 mm di larghezza. Ad esempio, per zucchine, patate, ravanelli, barbabietole, ecc.

- (5) Гладка режеща приставка + (3) Колело за регулиране на груби жулиени -> груб жулиен с ширина 7 мм напр. за тиквички, картофи, репи, цвекло и др.



- (5) Platine de coupe ondulée + (3) Molette de réglage 1-9 mm -> disques ondulés de 1-9 mm (Il est recommandé d'avoir une épaisseur de coupe de 3 mm pour les tranches ondulées) par ex. pour les pommes de terre, le concombre, les courgettes, les radis, les betteraves rouges, etc.

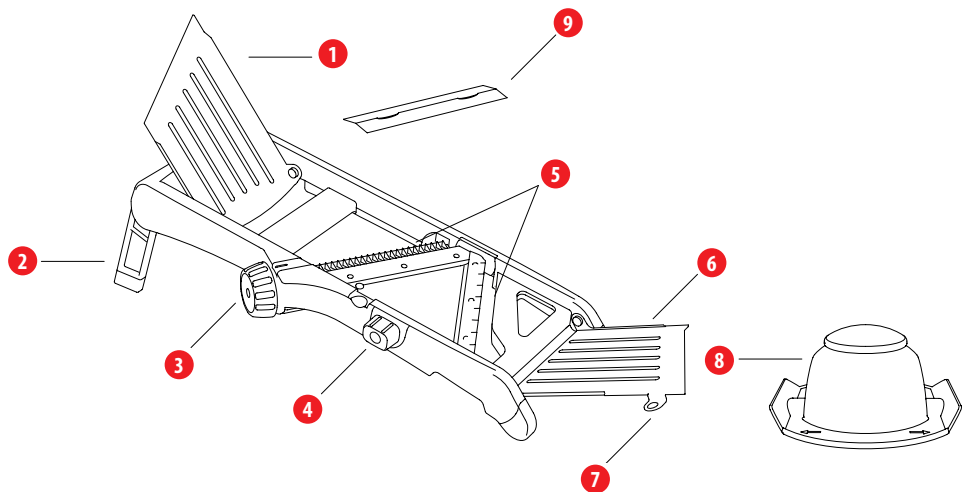
- (5) Piatto di taglio ondulato + (3) Rotella di regolazione 1-9 mm -> dischi ondulati da 1-9 mm. (Per le fette ondulate si consiglia uno spessore di taglio di 3 mm)

Ad esempio, per patate, cetrioli, zucchine, ravanelli, barbabietole, ecc.

- (5) Вълнообразна режеща приставка + (3) регулиращо колело 1 – 9 мм -> вълнообразни шайби от 1 – 9 мм

(За вълнообразните шайби се препоръчва дебелина на рязане 3 mm) напр. за картофи, краставици, тиквички, репички, цвекло и др.

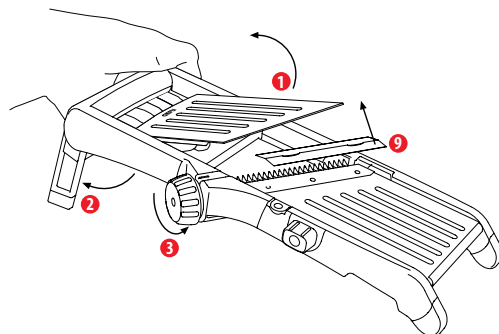




Mandolina de verduras / Groenteschaafslicer / Мультитёрки ЛАОЛА

- 1 Superficie de trabajo superior (abatible) / bovenste werkblad (opklapbaar) / верхняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 2 Patas antideslizantes plegables / uitklapbare antislipvoetjes / раскладные противоскользящие ножки
- 3 Rueda de ajuste del espesor de corte con accesorio de cuchilla extraíble: láminas o juliana / verstelbaar wieltje snijdikte met lemmetinzetstuk: plakjes of zeer fijn gesneden / колёсико для регулировки толщины резки встроенным лезвием
- 4 Rueda de ajuste de la cuchilla / verstelbaar wieltje snijplaat / регулировочное колёсико терки
- 5 Cuchilla: lisa u ondulada / snijplaat: glad of gegolfd / нож: для гладкой или волнистой резки
- 6 Superficie de trabajo inferior (abatible) / onderste werkblad (opklapbaar) / нижняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 7 Pomo de acero inoxidable / roestvrij stalen neus / рычажок из нержавеющей стали
- 8 Sujetarrestos / restenhouder / держатель овощей (защита для пальцев)
- 9 Tapa de protección para la cuchilla (lisa) / beschermkap voor snijplaat (glad) / защитный колпачок для резака (гладкого)

Puesta en marcha / Ingebruikname / ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



- Extraiga todos los componentes de su embalaje y límpielos antes del primer uso. Consulte al respecto también las instrucciones en el apartado «Limpieza».

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik. Gelieve daarbij ook de onder het punt **Reiniging** vermelde aanwijzingen in acht te nemen.

Вывяните все детали из упаковки и промойте их перед первым использованием. Обратите также внимание на информацию под пунктом «Чистка».

- Abra las patas antideslizantes (2) y coloque la mandolina de verduras sobre una superficie estable y seca.

Klap de antislipvoetjes (2) uit en zet de groenteschaaf op een stabiel, droog oppervlak.

Разложите противоскользящие ножки (2) и установите мультитёрку на сухую ровную поверхность.

- Retire con cuidado la tapa de protección (9) del filo de la cuchilla lisa (5). Para ello, levante la superficie de trabajo superior (1) y gire la rueda de ajuste (3) hasta la posición «Out» apretándola a la vez que la gira en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Verwijder voorzichtig de beschermkap (9) van het lemmet van de gladde snijplaat (5). Klap daarvoor het bovenste werkblad (1) langs onder omhoog en draai het verstelbare wieltje (3) tot in de positie „Out“, doordat u het gelijktijdig indrukt en tegen de richting van de wijzers van de klok in draait.

Ostojно снимите защитный колпачок (9) с лезвия гладкого резака (5). Для этого откиньте верхнюю рабочую поверхность (2) снизу вверх и поверните регулировочное колёсико (3) в положение «OUT», одновременно нажимая на него и поворачивая **против часовой стрелки**.

- Después de seleccionar la cuchilla y el espesor de corte deseados (véanse los apartados A y B en el capítulo «Modo de uso»), utilice el sujetarrestos (8) para proceder al rallado (véase el apartado C en el capítulo «Modo de uso»).

Nadat u de gewenste snijplaat in een snijdikte (zie paragrafen A en B onder Toepassing) gekozen hebt, gebruikt u voor de toepassing de restenhouder (8) (zie paragraaf C onder Toepassing).

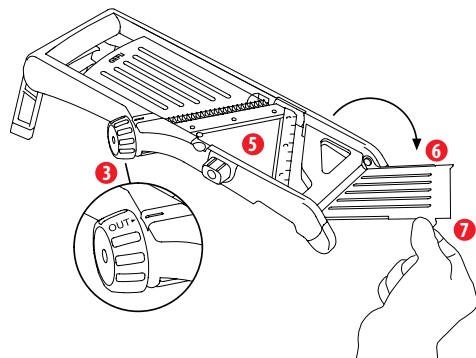
Установив нужную толщину нарезки путем подбора лезвий (см. пункты А и В в разделе «Использование»), используйте при работе держатель овощей (8) (см. пункт С в разделе «Использование»).

CAUTION

piezas afiladas/scherpe delen/острые части

Modo de uso / Toepassing / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

A) Ajuste de la cuchilla / Instellen van de snijplaat / Регулировка ножа



- Levante la superficie de trabajo inferior (6) tirando del pomo lateral de acero inoxidable (7). Para cambiar entre la cuchilla lisa y la ondulada (5). Om tussen de gladde en de gegolfde snijplaat (5) te wisselen, klap het onderste werkblad (6) door middel van de zijdelingse roestvrij stalen neus (7) omhoog.
- Откройте вверх нижнюю рабочую поверхность (6) с помощью бокового рычажка из нержавеющей стали (7).

OBSERVE

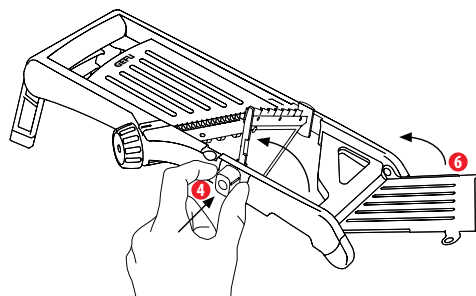
Asegúrese primero de que la rueda de ajuste (3) se encuentre en la posición «Out».

IN ACHT NEMEN A.U.B.

Vergewist u er zich eerst van dat het verstelbare wiel (3) in de positie „Out“ staat.

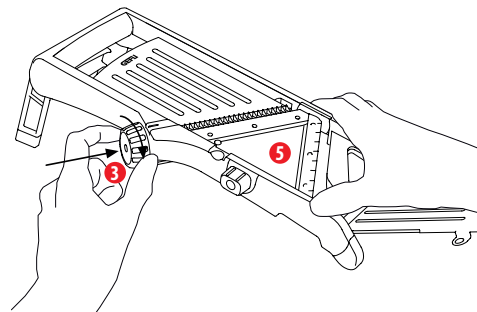
ВНИМАНИЕ

Чтобы поменять ножи гладкой и волнистой нарезки (5), сначала убедитесь, что регулировочное колёсико (3) находится в положении «OUT».



- A continuación, apriete y gire (simultáneamente y en 180°) la rueda de ajuste (4) y fije la posición deseada soltando la rueda. Dan het verstelbare wiel (4) indrukken en eraan draaien (gelijktijdig en dit 180°) en de doorgevoerde instelling bevestigen doordat u het loslaat. Na het indrukken en draaien van het verstelbare wiel (4) op 180° en het vastzetten van de gewenste instelling, wordt het wiel losgelaten.
- Vuelva a dejar la superficie de trabajo inferior (6) en su posición inicial. Klap het onderste werkblad (6) weer terug tot in de oorspronkelijke stand. Сложите обратно нижнюю рабочую поверхность (6), приведя её в исходное положение.

B) Ajuste del espesor de corte / Instellen van de snijdikte / Регулировка толщины резки



- Seleccione el espesor de corte deseado mediante la rueda de ajuste (3) apretándola a la vez que la gira en el sentido de las agujas del reloj:
 - Láminas (SLICE): de 1 a 9 mm de espesor
 - Tiras en juliana (JULIENNE): de 4,5 o 9 mm de ancho
- Kies aan het verstelbare wiel (3) het gewenste snijresultaat doordat u het gelijktijdig indrukt en het in de richting van de wijzers van de klok draait:
 - Plakjes (SLICE): in 1 – 9 mm snijdikte
 - Zeer fijn gesneden (JULIENNE): in 4,5 of 9 mm breedte
- Выберите на регулировочном колёсике (3) желаемый результат резки, одновременно нажав и повернув его по часовой стрелке:
 - слайсы (ломтики): толщина 1 – 9 мм
 - брусочки (соломка): ширина 4,5 или 9 мм

OBSERVE

Si selecciona la cuchilla ondulada (5), debe evitar el ajuste de tiras en juliana. Para las láminas onduladas, recomendamos un espesor de corte de 3 mm.

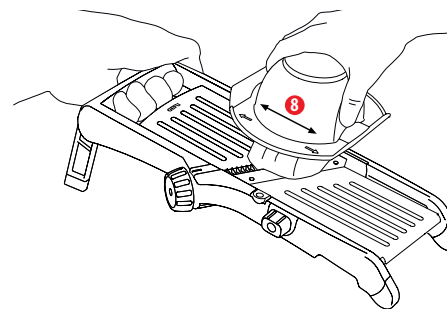
IN ACHT NEMEN A.U.B.

Is de gegolfde snijplaat (5) geselecteerd, dan vermijdt u de instelling op zeer fijn gesneden groenten. Er wordt een snijdikte van 3 mm voor gegolfde plakjes aanbevolen.

ВНИМАНИЕ

Если выбран волнистый нож (5), избегайте установки колёсика регулировки лезвий в положение «брусочки». Для волнистых ломтиков рекомендуется толщина резки 3 мм.

C) Uso del sujetarrestos / Gebruik van de restenhouder / Используйте держатель овощей.



- Utilice el sujetarrestos (8) clavando el producto a rallar sobre las puntas de acero inoxidable y pasándolo por la superficie de trabajo. Gebruik de restenhouder (8) voor de verwerking van de te snijden groenten doordat u deze op de roestvrij stalen pinnen prikt en over het werkblad leidt.
- Используйте держатель (8) для фиксации и удобной работы с нарезаемыми овощами. Для этого зафиксируйте продукт на металлических шипах держателя и проведите по рабочей поверхности мультитёрки.

OBSERVE

Al utilizar el sujetarrestos (8), este debe quedar perfectamente encajado en la guía. Para ello, preste atención a la flecha que marca la posición correcta.

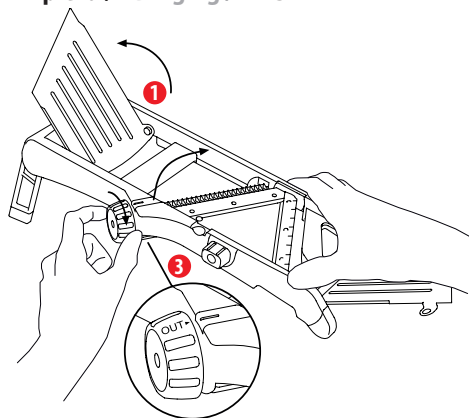
IN ACHT NEMEN A.U.B.

Let bij het gebruik van de restenhouder (8) op de betreffende pijlmarkering, opdat deze correct in de geleider zit.

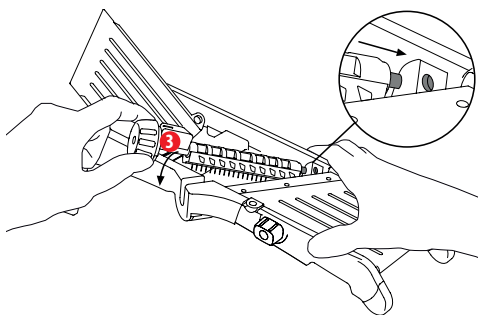
ВНИМАНИЕ

При использовании держателя (8) обратите внимание на метку стрелок, для того чтобы держатель лежал в правильной позиции.

Limpieza / Reiniging / ЧИСТКА



- Lave la mandolina de verduras y el sujetarrestos en el lavavajillas o bajo el grifo con agua caliente.
Reinig de groenteschaaf en de restenhouder (8) in de vaatwasmachine of onder stromend warm water.
Мультитерка ЛАОЛА и держатель для овощей (8) можно мыть в посудомоечной машине или под струей теплой воды.
- Una vez lavados, seque bien cada uno de los componentes.
Droog de afzonderlijke bestanddelen na de reiniging goed af.
После мойки хорошо высушите все детали.
- Para extraer el accesorio de cuchilla, levante la superficie de trabajo superior (1), ponga la rueda de ajuste (3) en la posición «Out» apretándola a la vez que la gira **en el sentido de las agujas del reloj**, y retire la rueda de ajuste juntamente con el accesorio de cuchilla (3) sacándola hacia arriba.
Went u het lemmetinzetstuk te verwijderen, dan klap u het bovenste werkblad (1) omhoog, zet u het verstelbare wiel (3) in de positie „Out“, doordat u het gelijktijdig indrukt en in de richting van de wijzers van de klok draait, en verwijdert u het verstelbare wiel samen met het lemmetinzetstuk (3) langs boven.
Если вы хотите извлечь встроенное лезвие, то откиньте верхнюю рабочую поверхность (1), установите регулировочное колёсико (3) в положение «OUT», одновременно нажав на него и повернув **по часовой** стрелке, и снимите регулировочное колёсико вместе с валом с лезвиями (3) в направлении вверх.



- Para volver a colocar la rueda de ajuste con el accesorio de cuchilla (3), introduzca la pieza en el orificio previsto a este fin y apriétala de manera que quede encastrada en su sitio.
Om het verstelbare wiel met lemmetinzetstuk (3) weer aan te brengen, steekt u dit in het daarvoor voorziene gat en duwt u het in de grendelinrichting.
Чтобы снова установить регулировочное колёсико с валом с лезвиями (3), вставьте его в предусмотренное отверстие и углубите до щелчка.

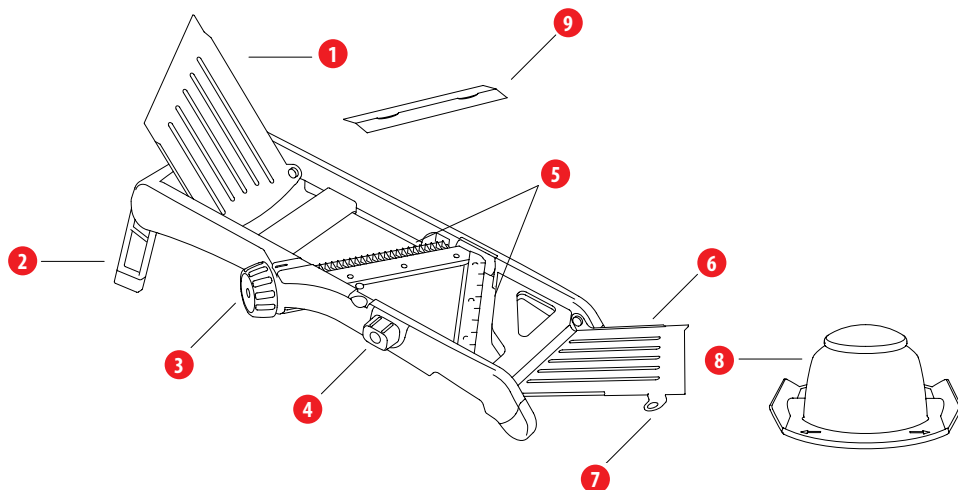
Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies / УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Los filos de la mandolina de verduras son muy afilados. Por eso, tenga especial cuidado al usarla y limpiarla, y utilice siempre el sujetarrestos (8).
De lemmeten van de groenteschaaf zijn zeer scherp. Wees bij het gebruik en de reiniging uiterst voorzichtig en let er bij het gebruik op dat u de restenhouder (8) gebruikt.
Ножи и лезвия мультитерки ЛАОЛА очень острые, будьте особенно осторожны при использовании и чистке. Обязательно используйте держатель овощей (8) во время шинковки.
- Al guardar la mandolina de verduras, asegúrese de que la tapa de protección esté colocada sobre la cuchilla y de que la rueda de ajuste (3) se encuentre en la posición 0.
Let er bij het opbergen op dat de beschermkap op het lemmet zit en dat het verstelbare wiel (3) in de positie 0 staat.
При хранении убедитесь, что защитный колпачок надет на лезвие, и регулировочное колёсико (3) находится в положении «0».
- Guarde el producto fuera del alcance de los niños.
Berg het product buiten het bereik van kinderen op.
Храните прибор в недоступном для детей месте.
- No utilice la mandolina de verduras para rallar alimentos congelados.
Vermijd de verwerking van diepgevroren levensmiddelen.
Избегайте работы с замороженными продуктами.

Consejos sobre comida y ambientación / Tips voor eten en instelling / Советы по питанию и сервировке

- (5) Plato de corte liso + (3) Rueda de ajuste 1-9 mm -> rebanadas de 1-9 mm.
p.ej. para gavilanes, calabacines, cebollas, coles, patatas, remolachas, tomates, limones, etc.
- (5) Snijplaat glad + (3) Stelwiel 1-9 mm -> plakjes van 1-9 mm.
bijv. voor haaien, courgettes, uien, kool, aardappelen, bieten, tomaat, citroen enz.
- (5) Режущая пластина гладкая + (3) Регулировочное колесо 1-9 мм -> ломтики от 1-9 мм.
например, для пекинки, кабачков, лука, капусты, картофеля, свеклы, помидоров, лимона и т.д.
- (5) placa de corte lisa + (3) rueda de ajuste juliana fina -> juliana fina en 4,5 mm de ancho.
Por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolachas, rabanitos, etc.
- (5) snijplaat glad + (3) stelwiel fijne julienne -> fijne julienne in 4,5 mm breedte.
bijv. voor courgettes, aardappelen, radijsjes, bieten, radijsjes enz.
- (5) гладкая режущая пластина + (3) регулировочное колесо для тонкого жульена -> тонкий жульен шириной 4,5 мм. Например, для кабачков, картофеля, редиса, свеклы, редьки и т.д.
- (5) Plato de corte liso + (3) Rueda de ajuste juliana gruesa -> juliana gruesa en 7 mm de ancho.
Por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolachas, etc.
- (5) Snijplaat glad + (3) Instelwiel grove julienne -> grove julienne in 7 mm breedte.
bijv. voor courgettes, aardappelen, radijsjes, bieten enz.
- (5) Режущая пластина гладкая + (3) Регулировочное колесо крупный жульен -> крупный жульен шириной 7 мм. Например, для кабачков, картофеля, редиса, свеклы и т.д.
- (5) Disco de corte ondulado + (3) Rueda de ajuste 1-9 mm -> discos ondulados de 1-9 mm.
(Se recomienda un grosor de corte de 3 mm para rodajas onduladas)
p.ej. para patatas, pepino, calabacín, rábano, remolacha, etc.
- (5) Snijplaat gegolfd + (3) Stelwiel 1-9 mm -> gegolfde schijven van 1-9 mm. (Een snijdikte van 3 mm wordt aanbevolen voor gegolfde schijfjes) bijv. voor aardappelen, komkommer, courgette, radijs, bieten enz.
- (5) Режущий диск рифленый + (3) Регулировочный диск 1-9 мм -> рифленые диски от 1-9 мм.
(Для волнистых ломтиков рекомендуется толщина нарезки 3 мм)
например, для картофеля, огурца, кабачка, редиса, свеклы и т.д.

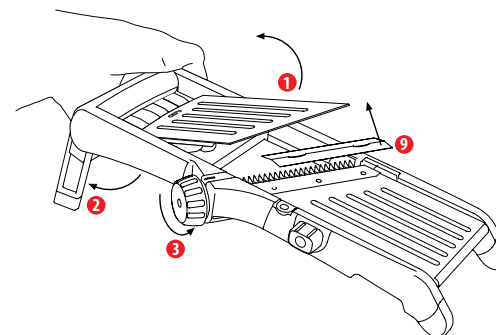




Grönsaksskärare / Grønssagsskærer / Grønnsaksskjærer

- 1 övre arbetsyta (uppfällbar) / Øvre arbeidsflate (kan klappes op) / øvre arbeidsflate (sammenleggbar)
- 2 utfällbara halkfria fötter / Sammenklappelige skridsikre fødder / utfellbare anti-skli føtter
- 3 Justeringshjul för skärtjocklek med bladinsats: skivor eller Julienne / Justeringshjul til skæretykkelse med knivindsats: Skiver eller julienne /
- 4 Justeringshjul för skärplatta / Justeringshjul til skæreplade / Justere skjæretykkelsen på hjulet med knivnissatsen: Skiver eller strimler
- 5 Skärplatta: slät eller vågig / Skæreplade: glat eller bølget / Justering av skjæreplate
- 6 nedre arbetsyta (uppfällbar) / nedre arbeidsflate (kan klappes op) / Skjæreplate: glatt eller bølget
- 7 Reglage i rostfritt stål / Spids i rustfrit stål / Stålnese
- 8 Fingerskydd / Resteholder / Grønnsaksbeholder
- 9 Skydd för skärplatta (slät) / Beskyttelseshætte til skæreplade (glat) / Beskyttelseshette for skjæreplate (glatt)

Börja använda grönsaksskäraren / Ibrugtagning / Ta produktet i bruk



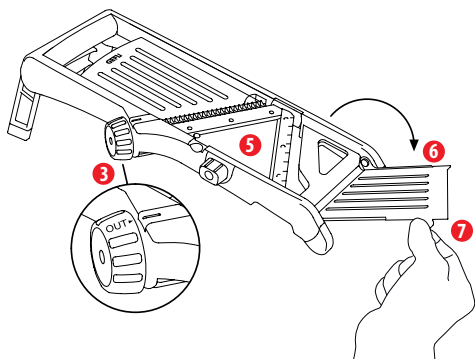
- Ta ut alla delar ut förpackningen och rengör dem före första användningen. Observera även instruktionerna i avsnittet **Rengöring**.
- Tag alle dele ud af emballagen, og rengør dem inden første brug. Læs også anvisningerne under afsnittet **Rensning**.
- Ta alle komponentene ut av emballasjen og rengjør dem før første gangs bruk. Vær også oppmerksom på instruksjonene under **rengjøring**.
- Fäll ut de halkfria fötterna (2) och placera grönsaksskäraren på en stabil, torr yta.
- Fold de skridsikre fødder (2) ud, og placer grønssagsskæreren på en stabil, tør overflade.
- Brett ut antiskliføttene (2) og plasser grønnsaksskjæreren på en stabil, tørr overflate.
- För att ta bort skyddet (9) från bladet till den släta skärplattan (5), fäll upp den övre arbetsytan (1) underifrån och vrid justeringshjulet (3) till "Out"-läget genom att samtidigt trycka in det och vrida **det moturs**.
- For å fjerne beskyttelseshætten (9) fra kniven på den glatte skæreplade (5) skal du dreje den øvre arbeidsflate (1) op fra bunden og dreje justeringshjulet (3) til ud-positionen ved samtidig at trykke den ned og dreje den med uret.
- For å fjerne beskyttelseshetten (9) fra bladet til det glatte skjærebrettet (5), brett opp den øvre arbeidsflaten (1) nedenfra og dreii justeringshjulet (3) til "Ut"-posisjonen ved å trykke på og **drei** mot klokken.
- När du har valt **önskad skärplatta och skärtjocklek** (se punkt A och B i avsnittet **Användning**), använd fingerskyddet (8) för att skära livsmedlen (se punkt C i avsnittet **Användning**).
- Når du har valgt den **ønskede skæreplade og en skæretykkelse** (se afsnit A og B under **Anvendelse**), skal du bruge resteholderen (8) under anvendelsen (se afsnit C under **Anvendelse**).
- Etter at du **har valgt ønsket skjærebrett og en skjæretykkelse** (se avsnitt A og B under **Anvendelse**), bruker du grønnsaksbeholderen (8) (se avsnitt C under **Anvendelse**).

CAUTION

vassa delar/skarpe dele/skarpe deler

Användning / Anvendelse / Anvendelse

A) Ställa in skärplattan / A) Indstilling af skærepladen / A) Innstilling av skjæreplate



- Fäll upp den nedre arbetsytan (6) med hjälp av reglaget i rostfritt stål på sidan (7) för att växla mellan den släta och den vågiga skärplattan (5).
- Brug spidsen i rustfritt stål (7) på siden til at folde den nederste arbejdsflade (6) op for at skifte mellem den glatte skæreplade og den bølgede skæreplade (5).
- Brett opp den nedre arbeidsflaten (6) ved hjelp av stålnesen på siden (7) for å bytte mellom det glatte og julienne (bølget) skjærebrettet (5).

OBSERVERA

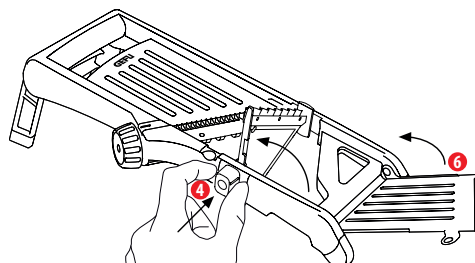
Kontrollera först att justeringshjulet (3) är i "Out"-läget.

BEMÆRK

Først skal du sørge for, at justeringshjulet (3) er i ud-positionen.

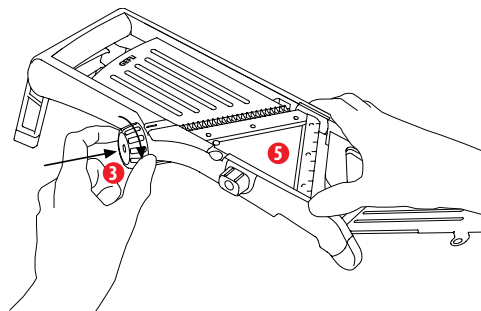
MERK

Pass på at justeringshjulet (3) er i "Ut"-posisjon først.



- Tryck in och rotera justeringshjulet (4) (samtidigt och i 180°) och bekräfta vald justering genom att släppa hjulet.
- Tryk og drej (samtidigt og 180°) på justeringshjulet (4), og fastgør justeringen ved at slippe det.
- Trykk deretter og vri (samtidig og 180°) på justeringshjulet (4) og fast innstillingen du har gjort ved å slippe det.
- Fäll in den nedre arbetsytan (6) tillbaka till utgångsläget.
- Flyt den nederste arbejdsflade (6) tilbage til udgangspositionen.
- Brett den nedre arbeidsflaten (6) tilbake til sin opprinnelige posisjon.

B) Ställa in skärtjocklek / B) Indstilling af skæretykkelsen / B) Innstilling av skjæretykkelse



- Välj önskad skärning med justeringshjulet (3) genom att samtidigt trycka in det och vrida **det medurs**:
 - Skivor (SLICE): 1–9 mm skärtjocklek
 - Julienne-strimlor (JULIENNE): 4,5 eller 9 mm breda

OBSERVERA

Om du har valt den vågiga skärplattan (5), undvik att använda inställningen Julienne-strimlor. En skärtjocklek på 3 mm rekommenderas för vågiga skivor.

- Vælg det ønskede skæreresultat på justeringshjulet (3) ved at trykke på det og samtidig dreje **det med uret**:

- Skiver (SLICE): i 1-9 mm tykkelse
- Juliennestave (JULIENNE): i 4,5 eller 9 mm bredde

BEMÆRK

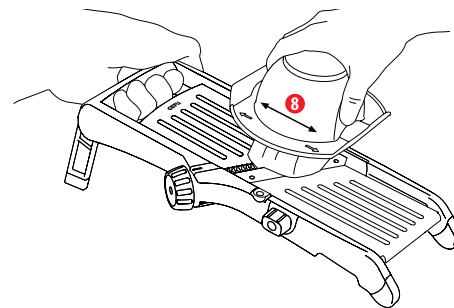
Hvis det bølgede skæreplade (5) er valgt, skal du undgå at indstille til juliennestave. Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver

- Bruk justeringshjulet (3) til å velge ønsket skjæreresultat trykk på den samtidig og dre **med klokken** :
 - Skiver (SLICE): i 1 – 9 mm Skjæretykkelse
 - Juliennestrimler (JULIENNE): med 4,5 eller 9 mm bredde

MERK

Hvis du velger den bølgete skjæreplaten (5), unngå å still enn på Julienne-strimlor. En skjæretykkelse på 3 mm anbefales for bølgete skiver.

C) Använda den överblivna hållaren / Brug af den resterende / Bruk av restholderen



- Använd fingerskyddet (8) för att skära livsmedlen genom att trä upp dem på stiftet i rostfritt stål och föra dem över arbetsytan.

OBSERVERA

När du använder fingerskyddet (8), var uppmärksam på pilmarkeringen så att du för skyddet korrekt över skärplattan.

- Brug restholderen (8) til at håndtere de snittede grøntsager ved at spidde dem på stifterne i rustfrit stål og føre dem hen over arbejdsfladen.

BEMÆRK

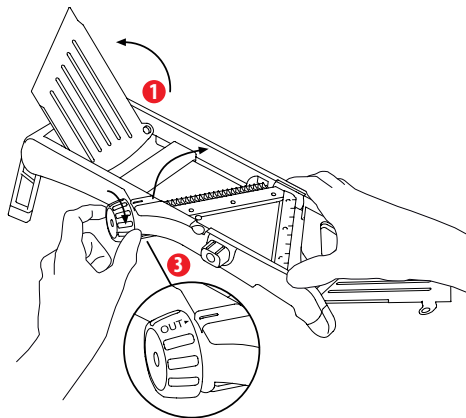
Når du bruger restholderen (8), skal du være opmærksom på retningen af pilemærket, så det sidder korrekt i føringen.

- Bruk grønnsaksbeholderen (8) til å behandle snittkvalitet ved å stikke dem på pinnene i rustfritt stål og føre dem over arbeidsflaten.

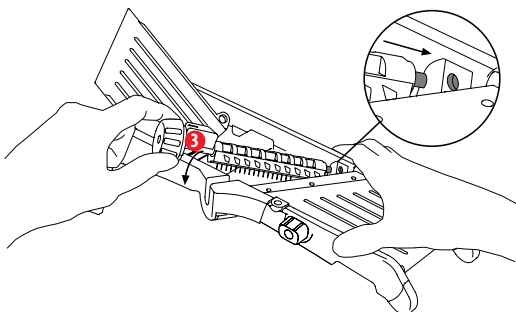
MERK

Når du bruker grønnsaksbeholderen (8), vær oppmerksom på den tilsvarende pilmarkeringen slik at den sitter riktig i føringen.

Rengöring / Rengøring / Rengjøring



- Rengör grönsaksskäraren och fingerskyddet i diskmaskin eller under rinnande varmt vatten.
- Rengör grönsagsskæreren og resteholderen i opvaskemaskinen eller under varmt rindende vand.
- Vask grønnsaksskjæreren og grønnsaksbeholderen i oppvaskmaskinen eller under varmt rennende vann.
- Torka de enskilda delarna ordentligt efter rengöring.
- Tør de enkelte komponenter godt efter rengøring.
- Tork de enkelte komponentene godt etter rengjøring.
- Om du vill ta bort bladinsatsen, fäll upp den övre arbetsytan (1), ställ in justeringshjulet (3) i "Out"-läget genom att samtidigt trycka in det och vrida **det medurs**, och ta bort justeringshjulet tillsammans med bladinsatsen (3) uppåt.
- For at fjerne knivindsatsen skal du folde den øvre arbejdsflade (1) op, indstille justeringshjulet (3) til ud-positionen ved at trykke og samtidig dreje det **med uret** og derefter flytte justeringshjulet opad sammen med knivindsatsen (3).
- Hvis du ønsker å fjerne knivinnsetsen, brett opp den øvre arbeidsflaten (1), sett justeringshjulet (3) til "Ut"-posisjon ved å trykke samtidig som du dreier **med klokken**, fjern deretter justeringshjulet sammen med bladinnsetsen (3) oppover.



- För att sätta tillbaka justeringshjulet med bladinsatsen (3), sätt in det i det avsedda hålet och tryck in det i spårren.
- For at udskifte justeringshjulet med knivindsatsen (3) skal du indsætte det i det beregnede hul og skubbe det ind i låsen.
- For å sette justeringshjulet med knivinnsetsen (3) inn igjen, sett det inn i det tilhørende hullet og trykk det inn i sperren.

Säkerhetsanvisningar / Sikkerhedsanvisninger / Sikkerhetsmerknader

- Bladen på grönsaksskäraren är mycket vassa, så var extra försiktig vid användning och rengöring och se till att använda fingerskyddet (8) vid skärning.
- Knivene på grönsagsskæreren er meget skarpe, så vær ekstra forsigtig, når du bruger og rengør den, og sørg for at bruge resteholderen (8) under anvendelse.
- Knivbladene på grønnsaksskjæreren er veldig skarpe, vær ekstra forsiktig ved bruk og rengjøring og pass på å bruke grønnsaksbeholderen (8) ved bruk.
- Vid förvaring, kontrollera att skyddet sitter på bladet och att justeringshjulet (3) är i läget 0.
- Ved oppbevaring skal du sørge for, at beskyttelseshætten er på kniven, og at justeringshjulet (3) er i position 0.
- Ved oppbevaring må du kontrollere at beskyttelseshetten er satt på knivbladet og at justeringshjulet (3) er i posisjon 0.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Oppbevar produktet utilgjengelig for barn.
- Undvik att bearbeta frysta livsmedel.
- Undgå at behandle frosne fødevarer.
- Må ikke brukes på frosne matvarer.

Livsmedel och inställningsanvisningar / Fødevarer- og indstillingsinstruktioner / Instruksjoner for mat og innstillinger

- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul 1–9 mm -> 1–9 mm tjocka skivor till exempel för gurka, zucchini, lök, kål, potatis, rödbetor, tomat, citron osv.
- (5) Skäreplate, glat + (3) justeringshjul 1- 9 mm -> skiver på 1-9 mm f.eks. til grøntsager, courgetter, løg, kål, kartofler, rødbeder, tomater, citroner osv.
- (5) Skjæreplate glatt + (3) justeringshjul 1 - 9 mm -> skiver fra 1 - 9 mm f.eks. til agurker, zucchini, løk, kål, poteter, rødbeter, tomater, sitron etc.



- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul tunna Julienne -> tunna Julienne-strimlor med en bredd på 4,5 mm till exempel för zucchini, potatis, rättika, rödbetor, rädisor osv.
- (5) Skäreplate, glat + (3) justeringshjul til fin julienne -> fine juliennestave i 4,5 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder, radiser osv.
- (5) Glatt skjæreplate + (3) fint julienne justeringshjul -> fin julienne i 4,5 mm bredde f.eks. til zucchini, poteter, reddikker, rødbeter, pepperrot osv.

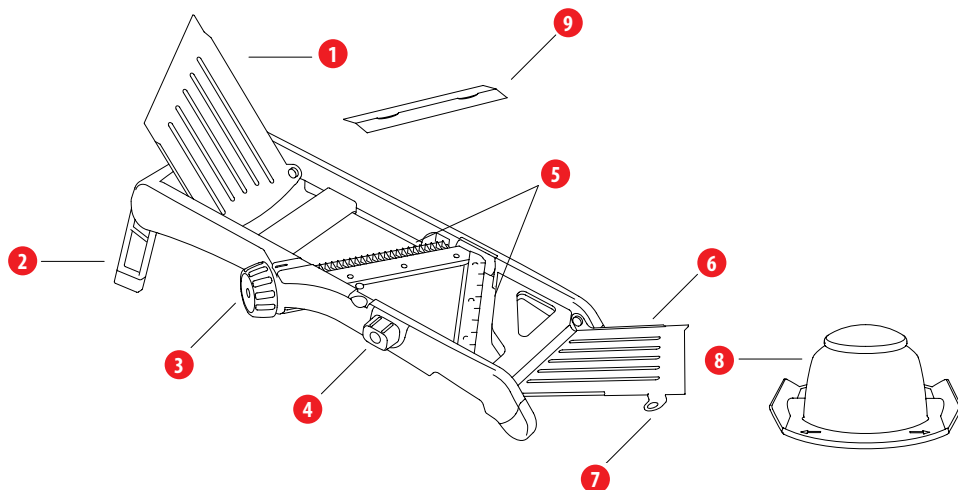


- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul tjocka Julienne -> tjocka Julienne-strimlor med en bredd på 7 mm till exempel för zucchini, potatis, rättika, rödbetor osv.
- (5) Skäreplate, glat + (3) justeringshjul til grov julienne -> grove juliennestave i 7 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder osv.
- (5) Glatt skjæreplate + (3) grovt julienne justeringshjul -> fin julienne i 7 mm bredde f.eks. til zucchini, poteter, pepperrot, rødbeter, osv.



- (5) Vågig skärplatta + (3) justeringshjul 1–9 mm -> vågiga skivor på 1–9 mm (en skärtjocklek på 3 mm rekommenderas för vågiga skivor) till exempel för potatis, gurka, zucchini, rättika, rödbetor osv.
- (5) Skäreplate, bølget + (3) justeringshjul til 1-9 mm -> bølgede skiver fra 1-9 mm (Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver) f.eks. til kartofler, agurker, courgetter, radiser, rødbeder osv.
- (5) Skjæreplate bølget + (3) justeringshjul 1 - 9 mm -> bølgede skiver fra 1 - 9 mm (En skæretykkelse på 3 mm anbefales for bølgede skiver) f.eks. til poteter, agurk, zucchini, pepperrot, rødbeter osv.





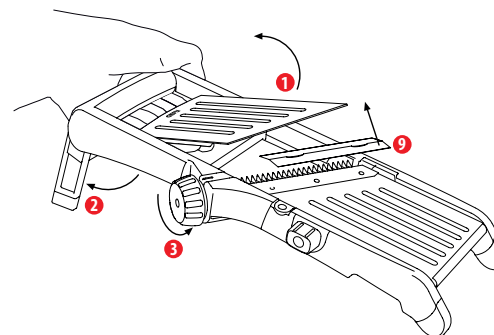
Cortador de legumes / Grøntsagsskærer / Szatkownica

- 1 superfície de trabalho superior (dobrável) / Øvre arbejdsflade (kan klappes op) / górna powierzchnia robocza (dająca się podnieść)
- 2 pés antiderrapantes e dobráveis / Sammenklappelige skridsikre fødder / rozkładane antypoślizgowe nóżki
- 3 roda de ajuste da espessura de corte com inserção de lâmina: em fatias ou em juliana / Justeringshjul til skæretykkelse med knivindsats: Skiver eller julienne / pokrętko regulacyjne grubości krojenia z wkładką ostrza: plastry lub słupki
- 4 roda de ajuste da placa de corte / Justeringshjul til skæreplade / pokrętko regulacji części do krojenia
- 5 placa de obtenção: lisa ou ondulada / Skæreplade: glat eller bølget / część do krojenia: gładka lub falista
- 6 superfície de trabalho inferior (dobrável) / Nedre arbejdsflade (kan klappes op) / dolna powierzchnia robocza (dająca się podnieść)
- 7 lingueta em aço inoxidável / Spids i rustfrit stål / nosek ze stali nierdzewnej
- 8 empurrador de alimentos / Resteholder / uchwyty do końcówek
- 9 tampa de proteção para a placa de corte (lisa) / Beskyttelseshætte til skæreplade (glat) / nakładka ochronna na część do krojenia (gładka)

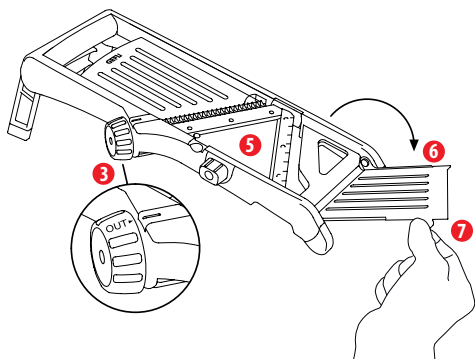
CAUTION

partes pontiagudas/skarpe dele/
ostre części

Colocação em funcionamento / Ibrugtagning / Uruchomienie



- 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**.
Tag alle dele ud af emballagen, og rens dem inden første brug. Læs også anvisningerne under afsnittet **Rensning**.
Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem. Prosimy także stosować się do wskazówek w punkcie **Czyszczenie**.
- Abra os pés antiderrapantes (2) e coloque o cortador de legumes numa superfície estável e seca.
Fold de skridsikre fødder (2) ud, og placer grøntsagsskæreren på en stabil, tør overflade.
Rozłożyć nóżki antypoślizgowe (2) i postawić szatkownicę na stabilnej oraz suchej powierzchni.
- Para remover a tampa de proteção (9) da lâmina da placa de corte lisa (5), dobre a superfície de trabalho superior (1) a partir de baixo para cima e rode a roda de ajuste (3) para a posição "Out" (fora), premindo-a e rodando-a simultaneamente **no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.
For at fjerne beskyttelseshætten (9) fra kniven på den glatte skæreplade (5) skal du dreje den øvre arbejdsflade (1) op fra bunden og dreje justeringshjulet (3) til ud-positionen ved samtidig at trykke den ned og dreje den **mod uret**.
Aby zdjąć nakładkę ochronną (9) z ostrej gładkiej części do krojenia (5), rozłożyć górną powierzchnię roboczą (1) od dołu w górę i przekręcić pokrętko regulacyjne (3) do pozycji „Out” poprzez jednoczesne naciśnięcie i przekręcenie **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**.
- Depois de ter selecionado a **placa de corte desejada e uma espessura de corte** (ver secções A e B em **Aplicação**), utilize o empurrador de alimentos (8) para aplicação (ver secção C em **Aplicação**).
Når du har valgt den **ønskede skæreplade og en skæretykkelse** (se afsnit A og B under **Anvendelse**), skal du bruge resteholderen (8) under anvendelsen (se afsnit C under **Anvendelse**).
Po wyborze części **do krojenia i grubości cięcia** (patrz część A i B w rozdziale **Zastosowanie**), użyć uchwytu do końcówek (8) (patrz część C w rozdziale **Zastosowanie**).

Aplicação / Anvendelse / Zastosowanie**A) Ajuste da placa de corte / Indstilling af skærepladen / Ustawienie części do krojenia**

- Levante a superfície de trabalho inferior (6) com a ajuda da lingueta lateral em aço inoxidável (7) para alternar entre a placa de corte lisa e a ondulada (5).
Brug spidsen i rustfrit stål (7) på siden til at folde den nederste arbejdsflade (6) op for at skifte mellem den glatte skæreplade og den bølgede skæreplade (5).
- Złożyć dolną powierzchnię roboczą (6) za pomocą bocznego noska ze stali nierdzewnej (7) do góry, aby dokonać zamiany części do krojenia (5) z płaskiej na falistą i odwrotnie.

OBSERVAR

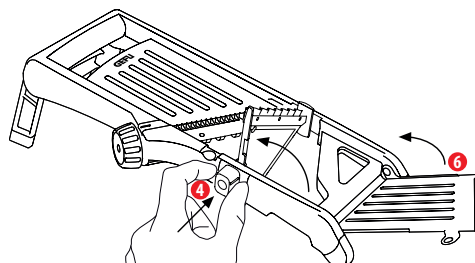
Primeiro, certifique-se de que a roda de ajuste (3) está na posição "Out".

BEM/ERK

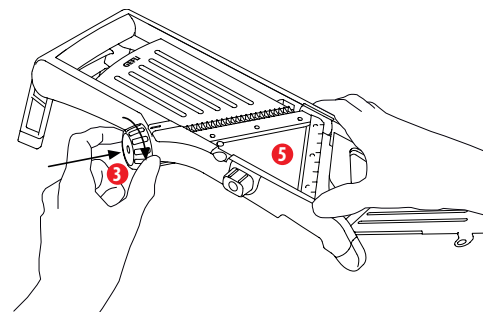
Først skal du sørge for, at justeringshjulet (3) er i ud-positionen.

NALEŻY PAMIĘTAĆ

Najpierw upewnij się, że pokrętko regulacyjne (3) znajduje się w pozycji „Out”.



- Em seguida, pressione e rode (em simultâneo e em 180°) a roda de ajuste (4) e fixe a regulação efetuada soltando-a.
Tryk og drej (samtidigt og 180°) på justeringshjulet (4), og fastgør justeringen ved at slippe det.
Nacisnąć i obrócić (równomiernie i o 180°) potem na pokrętło regulacji (4) i ustalić dokonane ustawienie, zwalniając pokrętko.
- Rebata novamente a superfície de trabalho inferior (6) para a sua posição inicial.
Flyt den nederste arbejdsflade (6) tilbage til udgangspositionen.
Złożyć dolną powierzchnię roboczą (6) z powrotem do pozycji wyjściowej.

B) Ajuste da espessura de corte / Indstilling af skæretykkelsen / Regulacja grubości cięcia

- Na roda de ajuste (3) selecione o resultado de corte desejado, pressionando simultaneamente a roda e girando-a **no sentido dos ponteiros do relógio**:
 - Fatias (SLICE): com 1 – 9 mm de espessura de corte
 - Juliana (JULIENNE): com largura de 4,5 ou 9 mm

OBSERVAR

Se estiver selecionada a placa de corte ondulada (5), evite a regulação para tiras juliana. Para fatias onduladas, recomenda-se uma espessura de corte de 3 mm.

- Vælg det ønskede skæreresultat på justeringshjulet (3) ved på samme tid at trykke og dreje det i **urets retning**:
 - Skiver (SLICE): i 1-9 mm skæretykkelse
 - Juliennestrimler (JULIENNE): i 4,5 eller 9 mm bredde

BEM/ERK

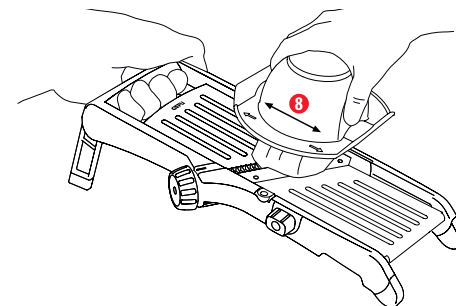
Hvis det bølgede skæreplade (5) er valgt, skal du undgå at indstille til juliennestave. Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver.

- Wybrać za pomocą pokrętki regulacyjnego (3) żądany rezultat cięcia poprzez jednoczesne naciśnięcie i obrócenie pokrętki **zgodnie z ruchem wskazówek zegara**:

- Plastry (SLICE): o grubości 1–9 mm
- Słupki (JULIENNE): o szerokości 4,5 lub 9 mm

NALEŻY PAMIĘTAĆ

W przypadku wyboru falistej części do krojenia (5) należy unikać ustawienia na słupki Julienne. W przypadku plasterków falistych zaleca się grubość krojenia 3 mm.

C) Utilização do empurrador de alimentos / Brug af resteholderen / Użycie uchwytu do końcówek

- Utilize o empurrador de alimentos (8) para processar o produto a ser cortado, espetando-o nos espetos de aço inoxidável e guiando-o pela da superfície de trabalho.

OBSERVAR

Ao utilizar o empurrador de alimentos (8), observe a respetiva marcação com a seta para que se situe corretamente na guia.

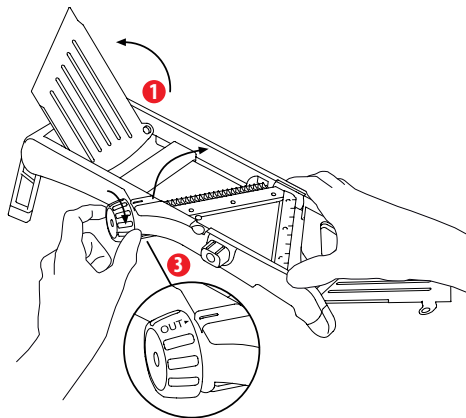
- Brug resteholderen (8) til at håndtere de snittede grøntsager ved at spidde dem på stifterne i rustfrit stål og føre dem hen over arbejdsfladen.
BEM/ERK
Når du bruger resteholderen (8), skal du være opmærksom på retningen af pilemærket, så det sidder korrekt i føringen.

- Z uchwytu do końcówek (8) korzysta się, nabijając szatkowane warzywa na ćwieki ze stali nierdzewnej i prowadząc go wzdłuż powierzchni roboczej.

NALEŻY PAMIĘTAĆ:

Przy stosowaniu uchwytu na końcówki (8) należy zwrócić uwagę na odpowiednie strzałki, aby prawidłowo go osadzić w prowadnicy.

Limpeza / Rengøring / Czyszczenie



- Limpe o cortador de legumes e o empurrador de alimentos na máquina de lavar louça ou em água corrente quente.

Rengør grøntsagsskæreren og resteholderen i opvaskemaskinen eller under varmt rindende vand.

Szatkownicę do warzyw i uchwyt do końcówek czyścić w zmywarce do naczyń lub pod ciepłą bieżącą wodą.

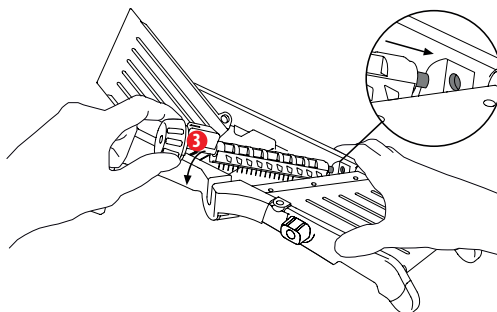
- Seque bem os componentes individuais após a limpeza.

Tør de enkelte komponenter godt efter rengøring.

Po wyczyszczeniu porządnie wysuszyć poszczególne elementy.

- Se quiser remover a inserção da lâmina, dobre a superfície de trabalho superior (1), coloque a roda de ajuste (3) na posição "Out" (fora), premindo-a e rodando-a simultaneamente **no sentido dos ponteiros do relógio** e remova a roda de ajuste juntamente com a inserção da lâmina (3) para cima. For at fjerne knivindsatsen skal du folde den øvre arbejdsflade (1) op, indstille justeringshjulet (3) til ud-positionen ved at trykke og samtidig dreje det **med uret** og derefter flytte justeringshjulet opad sammen med knivindsatsen (3).

W przypadku wyjmowania ostrza należy rozłożyć górną powierzchnię roboczą (1) do góry, ustawić pokrętkę regulacyjną (3) w pozycji „out” przez jednoczesne naciśnięcie i obrócenie w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, wyjąć pokrętkę regulacyjną wraz z ostrzem (3) do góry.



- Para colocar novamente a roda de ajuste com a inserção da lâmina (3), insira-a no orifício previsto e pressione-a no mecanismo de engate.

For at udskefte justeringshjulet med knivindsatsen (3) skal du indstætte det i det beregnede hul og skubbe det ind i låsen.

Aby ponownie założyć pokrętkę regulacyjną wraz z ostrzem (3), włóż ją do przewidzianego w tym celu otworu i wcisnąć w zatrzask.

Indicações de segurança / Sikkerhedsanvisninger / Wskazówki bezpieczeństwa

- As lâminas do cortador de legumes são muito afiadas, tenha especial atenção durante a sua utilização e limpeza e certifique-se de que utiliza o empurrador de legumes (8).

Knivene på grøntsagsskæreren er meget skarpe, så vær ekstra forsigtig, når du bruger og rengør den, og sørg for at bruge resteholderen (8) under anvendelse.

Ostrza szatkownicy są bardzo ostre, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas jej używania i czyszczenia. Podczas jej używania korzystać z uchwytu do końcówek (8).

- Ao armazenar o produto, certifique-se de que a tampa de proteção está sobre a lâmina e que a roda de ajuste (3) está na posição 0.

Ved opbevaring skal du sørge for, at beskyttelseshætten er på kniven, og at justeringshjulet (3) er i position 0.

Przy składaniu upewnić się, że osłona ochronna znajduje się na ostrzu, a pokrętło regulacyjne (3) w pozycji 0.

- Armazene o produto fora do alcance das crianças.

Opbevar produktet utilgængeligt for børn.

Produkt przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Evite o processamento de alimentos congelados.

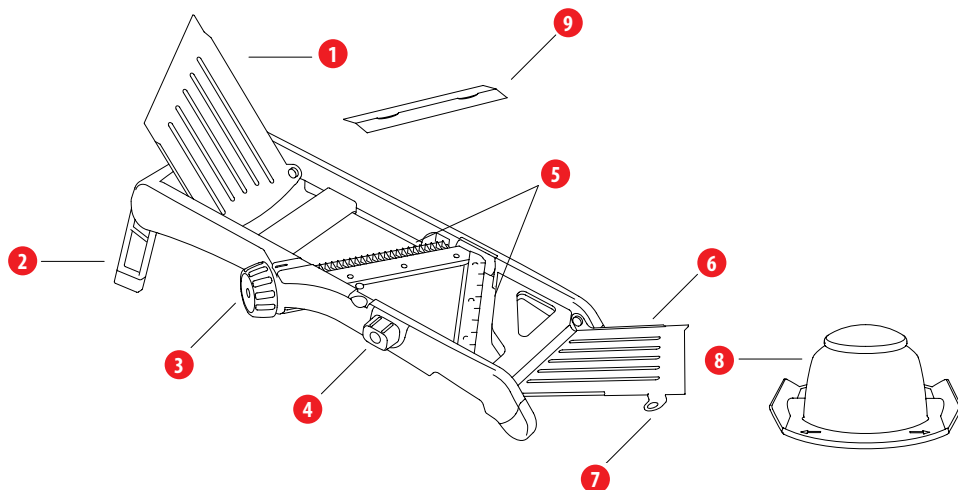
Undgå at behandle frosne fødevarer.

Unikać przetwarzania zamrożonej żywności.

Alimentos e indicações de configuração / Fødevare- og indstillingsinstruktioner / Instrukcje dotyczące żywności i ustawień

- (5) Placa de corte lisa + (3) Roda de ajuste 1-9 mm -> Fatias de 1-9 mm p. ex., para pepinos, curgetes, cebolas, couves, batatas, beterrabas, tomates, limões, etc.
- (5) Skæreplade, glat + (3) justeringshjul 1-9 mm -> skiver på 1-9 mm f.eks. til grøntsager, courgetter, løg, kål, kartofler, rødbeder, tomater, citroner osv.
- (5) część do krojenia gładka + (3) pokrętkę regulacyjną 1-9 mm -> plastry o grubości od 1-9 mm np. do ogórków, cukinii, cebuli, kapusty, ziemniaków, buraków, pomidorów, cytryn, itp.
- (5) Placa de corte lisa + (3) Roda de ajuste de juliana fina -> juliana fina com 4,5 mm de largura p. ex., para curgetes, batatas, rábano, beterrabas, rabanetes, etc.
- (5) Skæreplade, glat + (3) justeringshjul til fin juliennestave i 4,5 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder, radiser osv.
- (5) część do krojenia gładka + (3) pokrętkę regulacyjną do krojenia w drobne słupki -> drobne słupki o szerokości 4,5 mm np. do cukinii, ziemniaków, rzodkwi, buraków, rzodkiewek, itp.
- (5) Placa de corte lisa + (3) Roda de ajuste de juliana grossa -> juliana grossa com 7 mm de largura p. ex., para curgetes, batatas, rábano, beterrabas, etc.
- (5) Skæreplade, glat + (3) justeringshjul til grove juliennestave i 7 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder osv.
- (5) część do krojenia gładka + (3) pokrętkę regulacyjną do krojenia w grube słupki -> grube słupki o szerokości 7 mm np. do cukinii, ziemniaków, rzodkwi, buraków itp.
- (5) Placa de corte ondulada + (3) Roda de ajuste 1-9 mm -> fatias onduladas com 1-9 mm (Recomenda-se uma espessura de corte de 3 mm para fatias onduladas) p. ex., para batatas, pepinos, curgetes, rábano, beterrabas, etc.
- (5) Skæreplade, bølget + (3) justeringshjul til 1-9 mm -> bølgede skiver fra 1-9 mm (Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver.) f.eks. til kartofler, agurker, courgetter, radiser, rødbeder osv.
- (5) część do krojenia karbowana + (3) pokrętkę regulacyjną 1-9 mm -> plastry karbowane o grubości 1-9 mm (W przypadku tarcz falistych zalecana jest grubość cięcia wynosząca 3 mm) np. dla ziemniaków, ogórków, cukinii, rzodkwi, buraków itp.

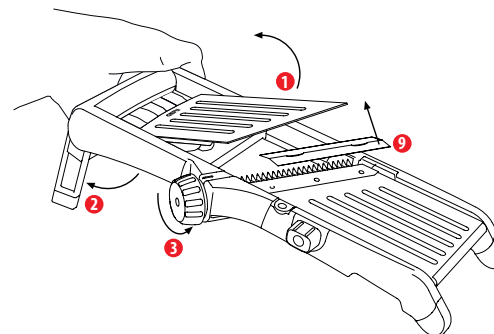




Hoblík na zeleninu / Strúhadlo na zeleninu / Strgalo za zelenjavo

- 1 Horní pracovní plocha (vyklápěcí) / horná pracovná plocha (vyklápatelná) / zgornja delovna površina (sklopljiva navzgor)
- 2 Sklopný protiskluzový podstavec / vyklápacie protišmykové nožičky / razklopne protizdrsne noge
- 3 Stavěcí kolečko tloušťky řezu s břitovou vložkou: Plátky nebo hoblínky / nastavovacie koliesko hrúbky rezu s čepeľovou vložkou: plátky alebo prúžky julienne / kolesce za nastavľovanie hrúbky rezu s rezalnim vstavkom: Rezne ali julienne
- 4 Stavěcí kolečko pro řeznou desku / nastavovacie koliesko nadstavca s ostrím / Kolo za nastavitev rezalne plošče
- 5 Řezná deska: hladká nebo vlnitá / nadstavec s ostrím: hladké alebo vlnité / Blanking plošča: gladka ali valovita
- 6 Spodní pracovní plocha (vyklápěcí) / dolná pracovná plocha (vyklápatelná) / spodnja delovna površina (odklopna)
- 7 Nerezový úchyt / výstupok z ušľachtilej ocele / Nos iz nerjavečega jekla
- 8 Držák zbytků / držiak na malé kusy / Držalo ostankov
- 9 Ochranný kryt řezné desky (hladký) / ochranný kryt pre nadstavec s ostrím (hladké) / Zaštitni pokrov za rezalno ploščo (gladka)

Uvedení do provozu / Pred prvim použitím / Uporaba



• Vyměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Nezapomeňte prosím dodržovat také pokyny uvedené v bodě **Čištění**. Všetky diely vyberte z balenia a pred prvým použitím ich vyčistite. Dodržujte pritom pokyny uvedené v bode **Čistenie**. Vezmite vse dele iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite. Pri tem upoštevajte tudi napotke za uporabo pod točko **Čiščenje**.

• Vyklopte protiskluzové podstavce (2) a postavte hoblík na zeleninu na stabilní, suchý podklad. Vyklopte protišmykové nožičky (2) a postavte strúhadlo na zeleninu na stabilný a suchý povrch. Razklopte protizdrsné noge (2) in postavite strgalo za zelenjavo na stabilno, suho površino.

• Pro odstranění ochranného krytu (9) z čepele hladké řezné desky (5) vyklopte horní pracovní desku (1) zespolu nahoru a otočte stavěcí kolečko (3) do polohy „Out“, přičemž jej současně stisknete a otočíte **proti směru hodinových ručiček**.

Pre odstránenie ochranného krytu (9) z čepele hladkého nadstavca s ostrím (5) zdola vyklopte hornú pracovnú plochu (1) a nastavovacie koliesko (3) otočte do polohy „Out“ tak, že ho súčasne stlačíte a otočíte **v protismere chodu hodinových ručičiek**.

Da boste zaščitni pokrov (9) lahko sneli z rezila gladke delovne plošče (5), sklopite zgornjo delovno površino (1) od zadaj navzgor in obrnite kolesce za nastavljanje (3) na položaj »Out«, tako da ga hkrati pritisnete in obrnete **v nasprotni smeri urinega kazalca**.

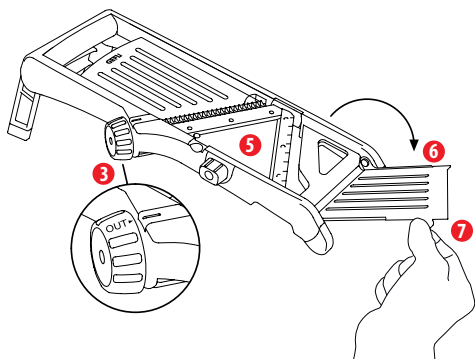
• Poté, co vyberete **požadovanou řeznou desku a tloušťku řezu** (viz odstavce A a B v **Použití**), použijte držák zbytků (8) (viz odstavec C v **Použití**).

Po zvolení **požadovaného nadstavca s ostrím a hrúbky rezu** (pozrite si odseky A a B v časti **Použitie**) použite držiak na malé kusy (8) (pozrite si odsek C v časti **Použitie**).

Ko ste **izbrali željeno rezalno ploščo ter debelino reza** (glejte razdelka A in B pod točko **Uporaba**), uporabite držalo (8) (glejte razdelek C pod točko **Uporaba**).



ostré části/ostre části/ostri deli

Použití / Použitie / Uporaba**A) Nastavení řezné desky / Nastavenie nadstavca s ostrím / Prilagajanje deske za rezanje**

- Pro přepínání mezi hladkou a vlnitou řeznou deskou (5) sklopte spodní pracovní plochu (6) pomocí boční nerezové úchytky (7).
Pre zmenu z nadstavca s hladkým ostrím na nadstavec s vlnitým ostrím (5) vyklapte pomocou výstupku z ušľachtilej ocele (7) dolnú pracovnú plochu (6) nahor.
- Spodnio delovno površino (6) zložite s stranskim jezičkom iz nerjavnega jekla (7), da preklopite med gladko in valovito desko za rezanje (5).

UPOZORNĚNÍ

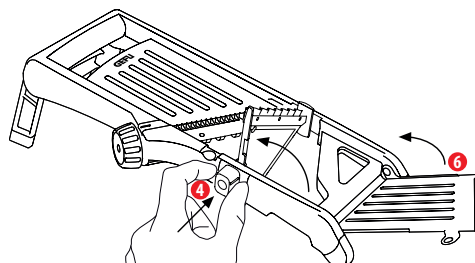
Nejprve se ujistěte, že je stavěcí kolečko (3) v poloze „Out“.

UPOZORNENIE

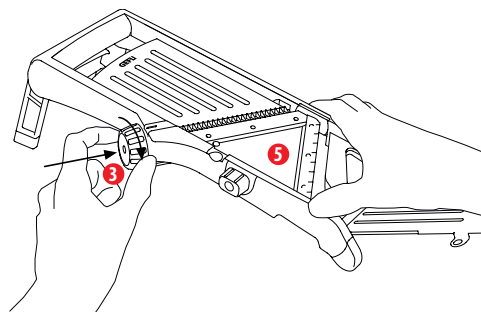
Najprv sa uistite, že nastavovacie koliesko (3) je v polohe „Out“.

UPOŠTEVAJTE:

Najprej se prepričajte, da je nastavitveno kolesce (3) v položaju »Out«.



- Poté stiskněte a otočte (současně a o 180°) stavěcí kolečko (4) a jeho uvolněním zajistěte nastavení.
Stlaďte a otočte (súčasne a o 180°) nastavovacie koliesko (4) a následným uvolněním zařknúte vykonané nastavenie.
- Nato pritisnite in obrnite (hkrati in za 180°) nastavitveno kolesce (4) ter s sprostivijo pritisnete nastavitve, ki ste jo opravili.
- Sklopte spodní pracovní plochu (6) zpět do výchozí polohy.
Dolnú pracovnú plochu (6) znovu sklopte späť do jej východiskovej polohy.
- Spodnjo delovno površino (6) zložite nazaj v prvotni položaj.

B) Nastavení tloušťky řezu / Nastavenie hrúbky rezu / Nastavitev debeline reza

- Vyberte na stavěcím kolečku (3) požadovaný výsledek řezání stisknutím a současným otáčením **ve směru hodinových ručiček otočit se:**
 - Plátky (SLICE): v tloušťce řezu 1 – 9 mm
 - Hoblinky (JULIENNE): v šířce 4,5 nebo 9 mm

UPOZORNĚNÍ

Pokud zvolíte vlnitou řeznou desku (5), vyhněte se nastavování na hoblinky. Pro zvlněné plátky se doporučuje tloušťka řezu 3 mm.

- Na nastavovacím kolečku (3) zvolte požadovaný výsledek krájania tým, že ho súčasne stlačíte a otočíte **v smere chodu hodinových ručičiek:**
 - plátky (SLICE): s hrúbkou rezu 1 – 9 mm
 - prúžky julienne (JULIENNE): so šírkou 4,5 alebo 9 mm

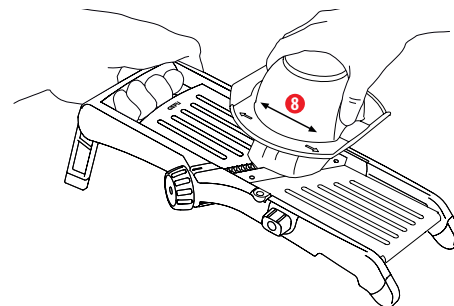
UPOZORNENIE

Ak je zvolený nadstavec s vlnitým ostrím (5), vyhnite sa nastaveniu na prúžky julienne. Pre vlnité plátky sa odporúča hrúbka rezu 3 mm.

- Izberite želeni rezultat rezanja želeni rezultat rezanja s hkratnim pritiskom in obračanjem **v smeri urinega kazalca v smeri urinega kazalca:**
 - Diski (SLICE): debeline od 1 do 9 mm
 - trakovi Julienne (JULIENNE): širine 4,5 ali 9 mm

UPOŠTEVAJTE:

Če je izbrana valovita deska za rezanje (5), se izognite nastavitvi na trakove Julienne. Za valovite diske je priporočljiva debelina rezanja 3 mm.

C) Použití držáku zbytků / Použitie držiaka na malé kusy / Uporaba držala

- Použijte držák zbytků (8) ke zpracování odřezků, přičemž je napíchnete na nerezové hroty protáhnete přes pracovní plochu.

UPOZORNĚNÍ

Při použití držáku zbytků (8) dejte pozor na označení šípkami, aby dobře držel ve vedení.

- Držiak na malé kusy (8) použite na spracovanie krájanej suroviny tak, že krájanú surovinu napichnete na kolíky z ušľachtilej ocele a vedte ju po pracovnej ploche.

UPOZORNENIE

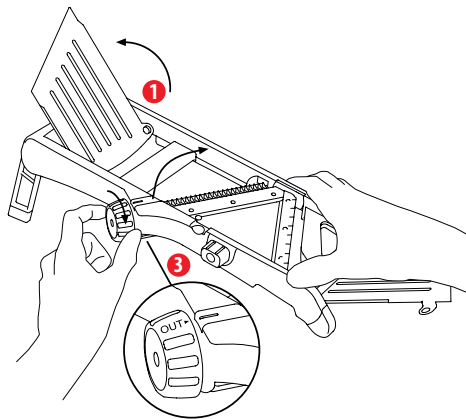
Pri používaní držiaka na malé kusy (8) dbajte na príslušné označenie vo forme šípky, aby bol držiak správne osadený vo vedení.

- Za obdelavo hrane za rezanje uporabite držalo (8), tako da ga nataknete na zatiče iz legiranega jekla in potisnete čez delovno površino.

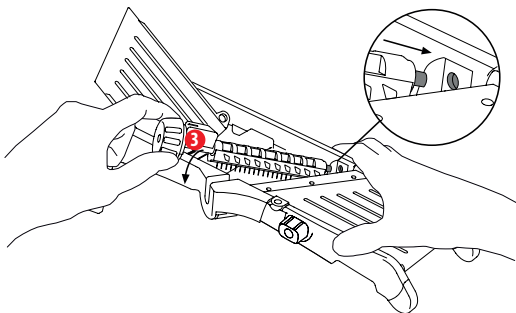
PROSIMO, PAZITE

Pri uporabi držala (8) pazite na ustrezno puščično oznako, da boste ga pravilno postavili v vodilo.

Čištění / Čistenie / Čiščenje



- Hoblík na zeleninu a držák zbytků čistíte v myčce nebo pod tekoucí teplou vodou.
Strúhadlo na zeleninu a držák na malé kusy umyte v umývačke riadu alebo pod tečúcou teplou vodou.
Strgalo za zelenjavo in držalo pomijte v pomivalnem stroju ali pod tekočo toplo vodo.
- Jednotlivé díly po čištění dobře osušte.
Jednotlivé diely po vyčistení dobre vysušte.
Posamezne dele po čiščenju temeljito osušite.
- Pokud chcete břitovou vložku odebrat, vyklepte horní pracovní plochu (1) nahoru, nastavte stavěcí kolečko (3) do polohy „Out“, přičemž jej současně stisknete a otočíte **ve směru hodinových ručiček**, odeberte stavěcí kolečko s břitovou vložkou (3) směrem nahoru.
Pre odobratie čepeľovej vložky vyklepte hornú pracovnú plochu (1) a nastavovacie koliesko (3) uveďte do polohy „Out“ tak, že ho súčasne stlačíte a otočíte **v smere chodu hodinových ručičiek**. Následne odoberte nastavovacie koliesko spolu s čepeľovou vložkou (3) smerom nahor.
Če želite odstrániť rezalný vstavek, sklopte zgornjo delovno površino (1) navzgor, obrnite kolesce za nastavljanje (3) v položaj »Out«, tako da ga hkrati pritisnete in obrnete v smeri urinega kazalca, ter snemite kolesce za nastavljanje skupaj z rezalnim vstavkom (3).



- Pro opětovné vsazení stavěcího kolečka s břitovou vložkou (3) jej nasuňte do určeného otvoru a zatlačte do aretace.
Pre opätovné vloženie nastavovacieho kolieska s čepeľovou vložkou (3) ho zasuňte do príslušného otvoru a zatlačte ho do aretácie.
Če želite kolesce za nastavljanje z rezalnim vstavkom (3) ponovno vstaviti, ga vtaknite v predvideno luknjo in pritisnite v zaskočni mehanizem.

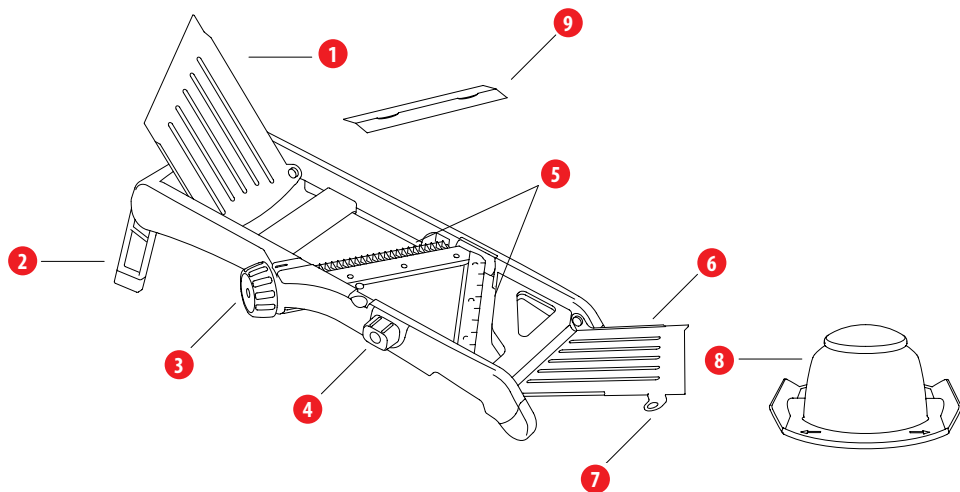
Bezpečnostní pokyny / Bezpečnostné pokyny / Varnostni napotki

- Čepele hoblíku na zeleninu jsou velmi ostré, buďte při použití a čištění velmi opatrní a dbejte při použití na to, abyste používali držák zbytků (8).
Čepele strúhadla na zeleninu sú veľmi ostré. Buďte preto pri používaní a čistení zvlášť opatrní a pri používaní vždy použite držák na malé kusy (8).
Rezila strgala za zelenjavo so zelo ostrá, zato bodite zelo pozorni pri uporabi in čiščenju ter pri uporabi pazite, da uporabljate držalo (8).
- Při ukládání dbejte na to, aby ochranný kryt držel na čepeli a stavěcí kolečko (3) bylo v poloze 0.
Pri odkladaní dbajte na to, aby bol ochranný kryt nasadený na čepeľ a aby sa nastavovacie koliesko (3) nachádzalo v polohe 0.
Pri shranjevanju pazite, da je zaščitni pokrov nameščen na rezilu in da je kolesce za nastavljanje (3) v položaju 0.
- Ukládejte produkt mimo dosah dětí.
Výrobok uschovajte mimo dosahu detí.
Izdelek hranite izven dosega otrok.
- Nepoužívejte na zpracování hluboce zmrazených potravin.
Nespracúvajte zmrazené potraviny.
Ne obdelujte globoko zamrznjenih živil.

Pokyny pro jídlo a nastavení / Potraviny a pokyny týkajúce sa nastavenia / Navodila za pripravo hrane in nastavitve

- (5) hladká řezná deska + (3) stavěcí kolečko 1 - 9 mm -> plátky od 1 - 9 mm např. na okurky, cukety, cibuli, zelí, brambory, červenou řepu, rajčata, citron atd.
- (5) nadstavec s hladkým ostrím + (3) nastavovacie koliesko 1-9 mm -> plátky s hrúbkou 1-9 mm napr. pre uhorku, cuketu, cibuľu, kapustu, zemiaky, cviklu, paradajky, citróny atď.
- (5) Gladka rezalna plošča + (3) Nastavitveno kolesce 1- 9 mm -> krožniki od 1 do 9 mm npr. za kumare, bučke, čebulo, zelje, krompir, rdečo peso, paradiznik, limone, korenje, sladki krompir itd.
- (5) hladká řezná deska + (3) stavěcí kolečko jemné hoblinky -> jemné hoblinky v šířce 4,5 mm např. na cuketu, brambory, ředkvičky, červenou řepu, ředkvičky atd.
- (5) nadstavec s hladkým ostrím + (3) nastavovacie koliesko v polohe pre jemné pružky julienne -> jemné pružky julienne so šírkou 4,5 mm napr. pre cuketu, zemiaky, red'kovky, cviklu atď.
- (5) Gladka rezalna plošča + (3) Nastavitveno kolesce za fini julienne -> fini julienne širine 4,5 mm npr. za bučke, krompir, redkvce, rdečo peso, redkvce, korenje itd.
- (5) hladká řezná deska + (3) stavěcí kolečko hrubé hoblinky -> hrubé hoblinky v šířce 7 mm např. na cuketu, brambory, ředkvičky, červenou řepu atd.
- (5) nadstavec s hladkým ostrím + (3) nastavovacie koliesko v polohe pre hrubé pružky julienne -> hrubé pružky julienne so šírkou 7 mm napr. pre cuketu, zemiaky, red'kovky, cviklu atď.
- (5) Gladka rezalna plošča + (3) Koleček za nastavitve grobega julienu -> grobi julien širine 7 mm npr. za bučke, krompir, redkvce, rdečo peso itd.
- (5) zvlněná řezná deska + (3) stavěcí kolečko 1 - 9 mm -> zvlněné plátky od 1 - 9 mm (Pro zvlněné plátky se doporučuje tloušťka řezu 3 mm) např. na brambory, okurky, cukety, ředkvičky, červenou řepu atd.
- (5) nadstavec s hladkým ostrím + (3) nastavovacie koliesko 1-9 mm -> vlnité plátky s hrúbkou 1-9 mm (Pre vlnité plátky sa odporúča hrúbka rezu 3 mm) napr. pre zemiaky, uhorku, cuketu, red'kovku, cviklu atď.
- (5) Valovit rezalní kolut + (3) Nastavitveno kolesce 1- 9 mm -> valovité disky od 1 do 9 mm (Za valovité diske je priporočljiva debelina rezanja 3 mm) npr. za krompir, kumare, bučke, redkev, rdečo peso itd.

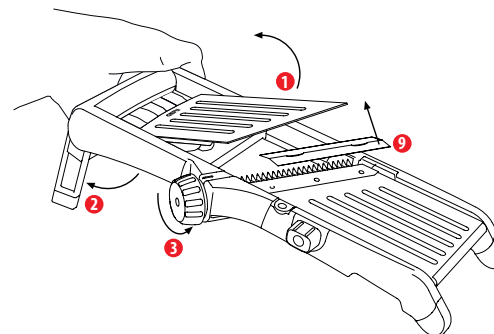




Rezač povrća / Zöldségszeletelő / Feliator de legume

- 1 gornja radna površina (s mogućnošću podizanja) / felső munkafelület (felhajtható) / suprafață de lucru superioară (rabatabilă în sus)
- 2 sklopive protuklizne stopice / kihajtható, csúszásgátló lábak / piciorușe antiderapante extensibile
- 3 kotačić za namještanje debljine rezanja s umetkom s oštricom: ploške ili julienne štapići / vágási vastagságot beállító kerék pengebetéttel: szelet vagy julienne / roțiță de reglare pentru grosimea de tăiere, cu inserție cu lamă: felii sau julienne
- 4 Daska za rezanje s kotačićem za podešavanje / vágólap-beállító kerék / roțiță de reglare a plăcii de tăiere
- 5 Daska za rezanje: glatka ili valovita / vágólap: sima vagy hullámos / placă de tăiere: netedă sau ondulată
- 6 gornja radna površina (s mogućnošću podizanja) / alsó munkafelület (felhajtható) / suprafață de lucru inferioară (rabatabilă în sus)
- 7 Nos od nehrđajućeg čelika / rozsdamentes acél fül / ureche din oțel inoxidabil
- 8 Držač / Kézvédő / Protecție pentru degete
- 9 Zaštitni poklopac za nastavak za rezanje (glatko) / vágólap (sima) védőfedele / capac de protecție pentru placa de tăiere (netedă)

Početak rada / Használatba vétel / Prima utilizare



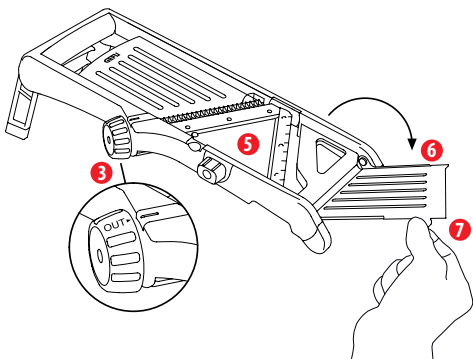
- Izvadite sve sastavne dijelove iz pakiranja i očistite ih prije prve upotrebe. Pritom obratite pažnju i na napomene pod točkom **Čišćenje**. Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt, és első használat előtt tisztítsa meg őket. Ennek során kérjük, vegye figyelembe a **Tisztítás** pontban szereplő utasításokat is. Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare. Pentru aceasta vă rugăm să respectați indicațiile de la punctul **Curățare**.
- Rasklopite protuklizne stopice (2) i stavite rezač povrća na stabilnu, suhu površinu. Hajtsa ki a csúszásgátló lábakat (2), majd helyezze a zöldségszeletelőt stabil, száraz felületre. Extindeți piciorușele antiderapante (2) și așezați feliatorul de legume pe o suprafață stabilă și uscată.
- Kako biste skinuli zaštitni poklopac (9) s glatke oštrice (5), podignite gornju radnu površinu (1) i okrenite kotačić za namještanje (3) u položaj „Out”, tako da ga u isto vrijeme pritisnete i okrenete u **smjeru suprotnom od kazaljke na satu**. Ahhoz, hogy a sima vágólap (5) pengéjéről eltávolítsa a védőfedele (9), hajtssa fel alulról a felső munkafelületet (1), és fordítsa az állítókereket (3) „Out” állásba úgy, hogy egyszerre nyomja és forgatja az óramutató járásával ellentétes irányban. Pentru a scoate capacul de protecție (9) de pe lama plăcii de tăiere netedă (5), rabatați suprafața de lucru superioară (1) de jos în sus și puneți roțița de reglare (3) în poziția „Out”, apăsând și rotind simultan în sens invers acelor de ceasornic.
- Nakon što ste odabrali željeni nastavak za rezanje i debljinu rezanja (vidi odlomke A i B u odlomku **Primjena**), upotrijebite držač hrane (8) (vidi dio C odlomka **Primjena**). A kívánt vágólap és vágási vastagság kiválasztása után (lásd a **Használat** című rész A és B pontját), használja a kézvédőt (8) (lásd a **Használat** című rész C pontját). După ce ați de selectat **placa de tăiere dorită, precum și o grosime de tăiere** (consultați secțiunile A și B din capitolul **Utilizare**), utilizați protecția pentru degete (8) (consultați secțiunea C din capitolul **Utilizare**).

CAUTION

oštri dijelovi/éles részek/părți ascuțite

Upotreba / Használat / Utilizare

A) Postavljanje daske za rezanje / A vágólap beállítása / Reglarea plăcii de tăiere



- Za prebacivanje između glatke i valovite daske za rezanje (5), preklopite donju radnu površinu (6) pomoću bočnog jezička od nehrđajućeg čelika (7). Hajtsa fel az alsó munkafelületet (6) az oldalsó rozsdamentes acél fül (7) segítségével a sima és hullámos vágólap (5) közötti váltáshoz. Rabatati în sus suprafața de lucru inferioară (6) folosind urechea laterală din oțel inoxidabil (7) pentru a comuta între placa de tăiere netedă și cea ondulată (5).

VAŽNO

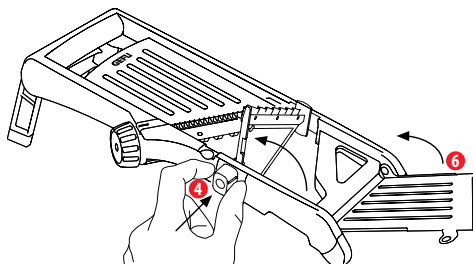
Prvo provjerite je li kotačić za podešavanje (3) u položaju "Van".

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE

Először győződjön meg arról, hogy az állítókerék (3) „Out” pozícióban van.

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE

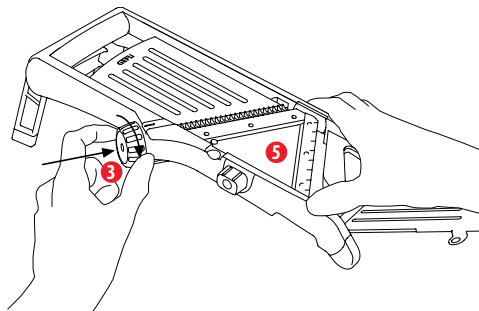
Mai întâi, asigurați-vă că roțița de reglare (3) este în poziția „Out”.



- Zatim pritisnite i okrenite (istovremeno i za 180°) kotačić za podešavanje (4) i fiksirajte postavku otpuštanjem. Nyomja meg és forgassa el (egyszerre és 180°-kal) az állítókerék (4), és engedje el a kívánt beállításnak megfelelő pozícióban való rögzítéshez. Apăsati și rotiți (simultan și cu 180°) roțița de reglare (4) și fixați-o în poziția care corespunde setării efectuate prin eliberarea acesteia.

- Vratite donju radnu površinu (6) u početni položaj. Hajtsa vissza az alsó munkafelületet (6) az eredeti helyzetébe. Rabatati suprafața de lucru inferioară (6) înapoi în poziția sa inițială.

B) Namještanje debljine rezanja / Vágási vastagság beállítása / Reglarea grosimii de tăiere



- Odaberite na kotačiću za podešavanje željeni rezultat rezanja pritiskom na i u isto vrijeme u smjeru kazaljke na satu skretanje:
 - Kriške (SLICE): u debljini rezanja od 1 – 9 mm
 - Julienne trake (JULIENNE): u širini od 4,5 ili 9 mm

VAŽNO

Ako je odabrana valovita daska za rezanje (5), izbjegavajte rezanje na trakice. Za valovite diskove preporučuje se debljina rezanja od 3 mm.

- Válassza ki a kívánt vágási eredményt. Ehhez nyomja meg az állítókerék (3), és ezzel egy időben forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba:

- Szeletek (SLICE): 1–9 mm-es vágási vastagság
- Julienne csíkok (JULIENNE): 4,5 vagy 9 mm-es szélesség

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE

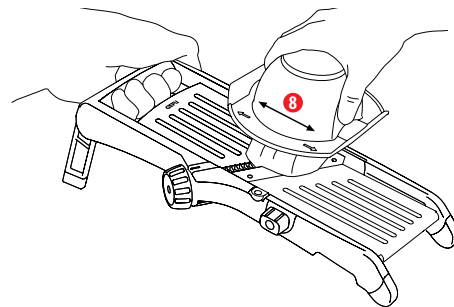
Ha a hullámos vágólap (5) van kiválasztva, kerülje a Julienne csíkok beállítását. Hullámos szeletekhez 3 mm-es vágási vastagság ajánlott.

- Selectați rezultatul de tăiere dorit prin apăsarea și rotirea simultană în sensul acelor de ceasornic a roțiței de reglare (3):
 - Felii (SLICE): grosime de tăiere de 1 – 9 mm
 - Fâșii julienne (JULIENNE): lățime de 4,5 sau 9 mm

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE

Dacă este selectată placa de tăiere ondulată (5), evitați setarea la fâșii Julienne. O grosime de tăiere de 3 mm este recomandată pentru feliile ondulate.

C) Korištenje držača hrane / A kézvédő használata / Utilizarea protecției pentru degete



- Upotrijebite držač hrane (8) za rezanje tako da hranu koje želite narezati stavite na igle od nehrđajućeg čelika i pomičite po radnoj površini.

VAŽNO

Prilikom upotrebe držača hrane (8) obratite pozornost na odgovarajuću oznaku sa strelicom, tako da držač ispravno sjedne u vodilicu.

- Használja a kézvédőt (8) a zöldség feldolgozásához úgy, hogy a nemesacél tűskékre szúrja és végighúzza őket a munkafelületen.

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE

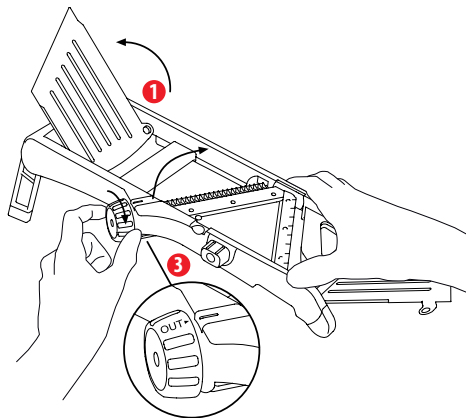
A kézvédő (8) használatakor figyeljen a nyíl jelölésre, hogy megfelelően helyezkedjen el a vezetőben.

- Utilizați protecția pentru degete (8) pentru procesarea alimentelor care trebuie tăiate, prin prinderea acestora în știfturile din oțel inoxidabil și ghidarea lor pe suprafața de lucru.

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE

La utilizarea protecției pentru degete (8), acordați atenție marcatului în formă de săgeată corespunzător pentru așezarea corectă a acesteia în ghidaj.

Čišćenje / Tisztítás / Curățare



- Rezač povrća i držač hrane operite u perilici posuđa ili pod toplom tekućom vodom.

A zöldségszeletelőt és a kézzel védő mosogatógépben vagy folyó meleg víz alatt tisztítsa.

Curățați feliatorul de legume și protecția pentru degete în mașina de spălat vase sau sub jet de apă caldă.

- Nakon čišćenja dobro osušite sve sastavne dijelove.

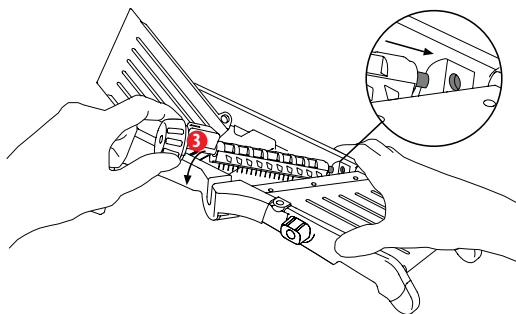
Tisztítás után minden alkatrészt hagyjon teljesen megszáradni.

După curățare, uscați bine fiecare component.

- Ako želite ukloniti umetak s oštricom, podignite gornju radnu površinu (1), kotačić za namještanje (3) stavite u položaj „Out” tako da ga istovremeno pritisnete i okrenete u smjeru kazaljke na satu, a zatim prema gore povučite kotačić za namještanje zajedno s umetkom s oštricom (3).

Ha ki szeretné venni a pengebetétet, hajtsa fel a felső munkafelületet (1), állítsa az állítókereket (3), „Out” állásba úgy, hogy nyomja és egyidejűleg az óramutató járásával megegyező irányban forgatja, majd a pengebetétet (3) együtt felfelé távolítsa el az állítókereket.

Dacă doriți să scoateți inserția cu lamă, rabatați suprafața de lucru superioară (1) în sus, așezați roțița de reglare (3) în poziția „Out”, apăsând și rotind simultan în sensul acelor de ceasornic, apoi scoateți roțița de reglare împreună cu inserția cu lamă (3), de jos în sus.



- Kako biste ponovno umetnuli kotačić za namještanje i umetak s oštricom (3), umetnite ga u predviđen otvor i namjestite ga u zaporni dio.

A pengebetétes állítókereket (3) visszahelyezéshez illessze be a megfelelő lyukba és kattanásig nyomja be.

Pentru a utiliza din nou roțița de reglare cu inserția cu lamă (3), introduceți roțița în orificiul prevăzut în acest sens și apăsați-o în mecanismul de blocare.

Sigurnosne napomene / Biztonsági utasítások / Indicații de siguranță

- Oštrice rezača povrća vrlo su oštre, budite iznimno oprezni tijekom korištenja i čišćenja i pri upotrebi obavezno koristite držač hrane (8).

A zöldségszeletelő pengéi nagyon élesek, ezért fokozott óvatossággal használja és tisztítsa, és használat közben feltétlenül használja a kézzel védőt (8).

- Tijekom odlaganja provjerite je li zaštitni poklopac na oštrici, a kotačić za namještanje (3) u položaju 0.

Tároláskor a védőfedélnek a pengén, az állítókereknek (3) pedig 0 állásban kell lennie.

- La depozitare, aveți grijă să așezați capacul de protecție pe lamă și să puneți roțița de reglare (3) în poziția 0.

- Odložite proizvod izvan doseg a djece.

A termék gyermekektől elzárva tartandó.

Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.

- Izbjegavajte primjenu sa zamrznutim namirnicama.

Ne használja a zöldségszeletelőt fagyasztott élelmiszer szeletelésére.

Evitați utilizarea produsului cu alimente congelate.

Upute za hranu i postavljanje / Élelmiszerekre és beállításra vonatkozó utasítások / Instrucțiuni privind alimentele și reglajele

- (5) daska za rezanje glatka + (3) kotačić za podešavanje 1 - 9 mm -> diskovi od 1 - 9 mm npr. za krastavce, tikvice, luk, kupus, krumpir, ciklu, rajčice, limun, mrkvu, slatki krumpir itd.

- (5) Sima vágólap + (3) állítókerek 1–9 mm-en -> 1–9 mm-es szeletek pl. uborka, cukkini, hagyma, káposzta, burgonya, cékla, paradicsom, citrom stb. szeleteléséhez.

- (5) Placă de tăiere netedă + (3) roțiță de reglare 1 - 9 mm -> felii de 1 - 9 mm de exemplu pentru castraveți, zucchini, ceapă, varză, cartofi, sfeclă roșie, roșii, lămâi etc.



- (5) glatka daska za rezanje + (3) kotačić za podešavanje finog juliena -> finog juliena širine 4,5 mm npr. za tikvice, krumpir, rotkvicu, ciklu, rotkvicu, mrkvu itd.

- (5) Sima vágólap + (3) állítókerek vékony julienne csikokon -> 4,5 mm szélességű vékony julienne pl. cukkini, burgonya, retek, cékla stb. szeleteléséhez.

- (5) Placă de tăiere netedă + (3) roțiță de reglare fășii julienne fine -> fășii julienne fine cu lățime de 4,5 mm de exemplu pentru zucchini, cartofi, ridichi, sfeclă roșie etc.



- (5) rezna ploča glatka + (3) kotačić za podešavanje grubi Julienne -> grubi Julienne u 7 mm širine npr. za tikvice, krumpir, rotkvicu, ciklu itd.

- (5) Sima vágólap + (3) állítókerek vastag julienne csikokon -> 7 mm szélességű vastag julienne pl. cukkini, burgonya, retek, cékla stb. szeleteléséhez.

- (5) Placă de tăiere netedă + (3) roțiță de reglare fășii julienne grosiere -> fășii julienne grosiere cu lățime de 7 mm de exemplu pentru zucchini, cartofi, ridichi, sfeclă roșie etc.



- (5) Daska za rezanje valovita + (3) kotačić za podešavanje 1 - 9 mm -> valoviti diskovi od 1 - 9 mm (Za valovite kriške preporučuje se debljina rezanja od 3 mm)

- (5) Hullámos vágólap + (3) állítókerek 1–9 mm-en -> 1–9 mm-es hullámos szeletek (Hullámos szeletekhez 3 mm-es vágási vastagság ajánlott)

pl. burgonya, uborka, cukkini, retek, cékla stb. szeleteléséhez.

- (5) Placă de tăiere ondulată + (3) roțiță de reglare 1 - 9 mm -> felii ondulate de 1 - 9 mm (O grosime de tăiere de 3 mm este recomandată pentru feliile ondulate) de exemplu pentru cartofi, castraveți, zucchini, ridichi, sfeclă roșie etc.





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

GEFU gwarantuje dużą wytrzymałość niniejszego produktu za pomocą znaku GEFU-5, który oznacza 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 produktu pečatou GEFU-5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajnost tega izdelka s pečatom GEFU-5, ki pomeni 5-letno jamstvo.

GEFU jamči trajnost ovoga proizvoda pečatom GEFU-5 koji je znak za jamstvo u trajanju od 5 godina.

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

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