



GEFU®

Scharf auf schnelle Schnitte? Keen on Quick Cuts?

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по использованию

Manual de instruções

Brugsanvisning

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Használati útmutató

Manual de utilizare

Инструкция за употреба



Gourmethobel

VOLARI

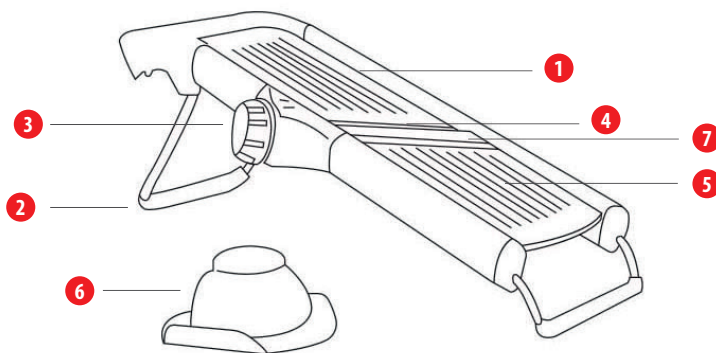
Gourmet Slicer

VOLARI

Art.-Nr.: 89541

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



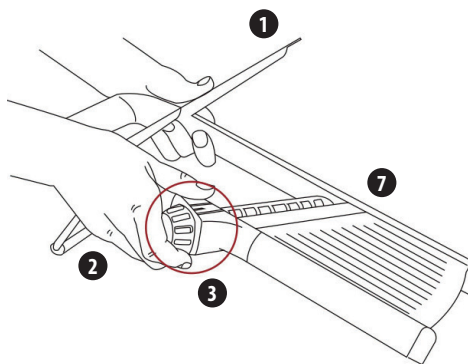


Gemüsehobel / Vegetable Slicer

- 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 Schneidklinge: glatt / Cutting blade: non-serrated
- 5 untere Arbeitsfläche / lower work surface
- 6 Restehalter / vegetable holder
- 7 Schutzkappe für Schneidplatte (glatt) / protective cap for cutting insert (smooth)

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



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.

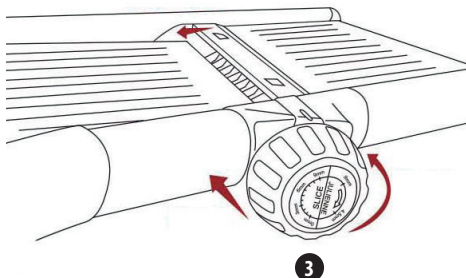
- Um die Schutzkappe (7) von der Klinge der glatten Schneidplatte (5) zu entfernen, klappen Sie die obere Arbeitsfläche (1) von unten hoch und drehen Sie das Verstellrad (3) auf die Position „Out“, indem Sie es gleichzeitig drücken und **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.

Carefully remove the protective cap (7) 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 (6) (siehe Abschnitt C unter **Anwendung**).

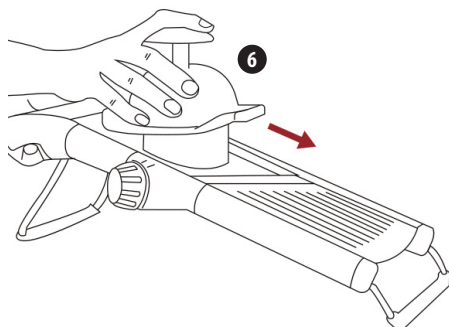
Selected **the desired cutting insert and a cutting thickness** (see sections A and B under **Using**), take the vegetable holder (6) to hold the items being sliced (see section C under **Using**).

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 ($\frac{5}{128}$ in. to $\frac{23}{64}$ in.) cutting thickness
 - Julienne strands (JULIENNE): in 4.5 or 9 mm ($\frac{23}{128}$ in. and $\frac{23}{64}$ in) width

C) Verwenden des Restehalters / Using the vegetable holder



- Nutzen Sie den Restehalter (6) zur Verarbeitung des Schnittgutes, indem Sie dieses auf die Edelstahlstifte spießen und über die Arbeitsfläche führen.

Use the vegetable holder (6) when slicing food by pressing it down onto the stainless-steel pins and then guiding it over the work surface.

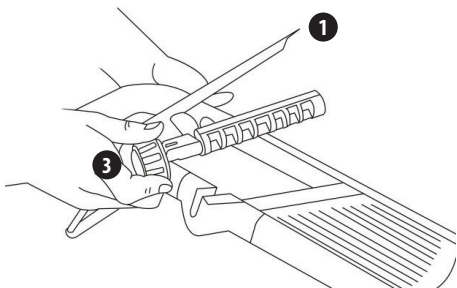
BITTE BEACHTEN

Achten Sie bei der Verwendung des Restehalters (6) auf die entsprechende Pfeilmarkierung, damit dieser korrekt in der Führung sitzt.

PLEASE NOTE

When using the vegetable holder (6), follow the corresponding arrow marking so that it is positioned correctly in the guideway.

Reinigung / Cleaning



- Reinigen Sie den Gemüsehobel und den Restehalter 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 Verrastung. 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 Restehalter (6) 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 (6) when slicing.

- Achten Sie beim Verstauen darauf, dass die Schutzkappe auf der Klinge sitzt und das Verstellrad (3) auf der Position 0 steht.

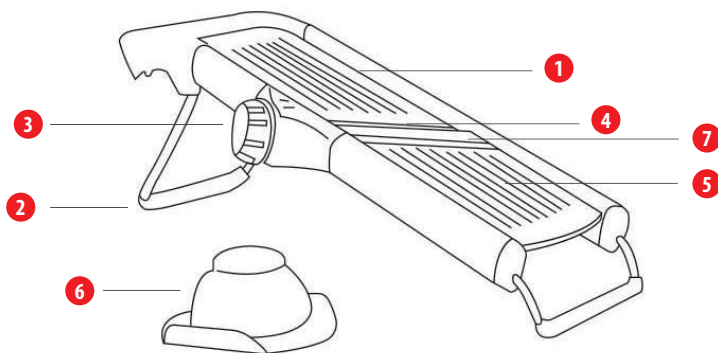
When putting the slicer away for storage, make sure the protective cap is sitting on the blade and the adjusting dial (3) is at the 0 position.

- 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.

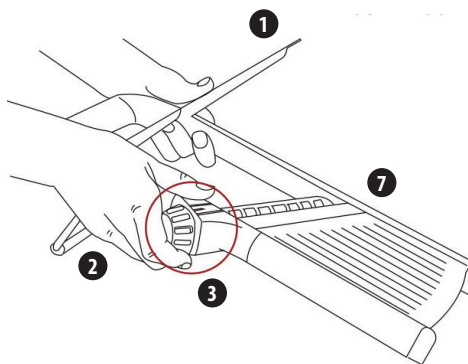


Mandoline à légumes / Mandolina per verdure

- ❶ Plan de travail supérieur (relevable) / Superficie di lavoro superiore (ribaltabile)
- ❷ Pieds antidérapants dépliant / Piedini antiscivolo pieghevoli
- ❸ Molette de réglage épaisseur de lame : tranches ou julienne / Rotella di regolazione dello spessore di taglio, con accessorio di taglio: fettine o julienne
- ❹ Lame de coupe : lisse / Lama da taglio: liscia
- ❺ Plan de travail inférieur (relevable) / Superficie di lavoro inferiore (ribaltabile)
- ❻ Poussoir / Trattieni-verdura
- ❼ Capuchon de protection pour disque de coupe (lisse) / Copertura di protezione per la piastra di taglio (liscia)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Mise en service/ Preparazione

- 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**.

- 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

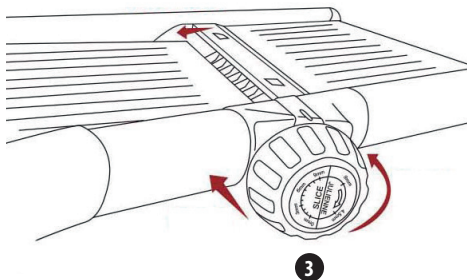
- Retirez avec précaution le capuchon de protection (7) de la lame du disque de coupe lisse (5). Relevez la surface de travail supérieure (1) par le bas et tournez la molette de réglage (3) en position « Out » en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

Rimuovere con cautela la copertura di protezione (7) 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**.

- 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 (6) (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 (6) (vedere il paragrafo C della sezione **Utilizzo**).

B) Réglage de l'épaisseur de coupe / Regolazione dello spessore di taglio



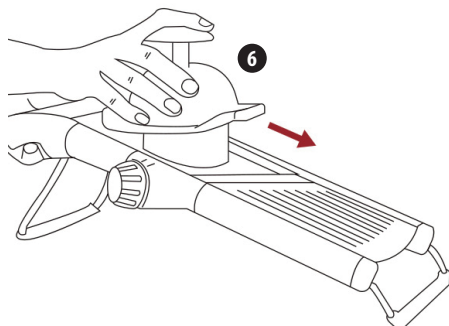
- Sélectionnez la coupe souhaitée sur la molette de réglage (3) en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens des aiguilles d'une montre** :

- 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 ° 9 mm

C) Utilisation du poussoir / Servirsi del trattieni-verdura



- Utilisez le poussoir (6) 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 (6) per lavorare il cibo da tagliare, che deve essere tenuto fermo con le punte d'acciaio e fatto passare sulla superficie di lavoro.

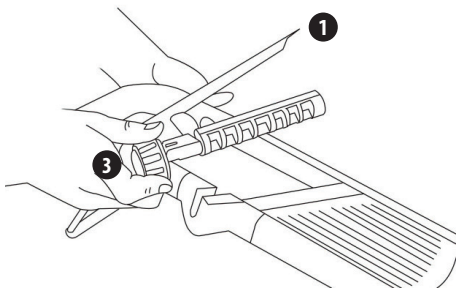
REMARQUE

Veillez à ce que la flèche marquée correspondante soit correctement placée dans le guide lors de l'utilisation du poussoir (6).

ATTENZIONE

Utilizzando il trattieni-verdura (6), rispettare la direzione indicata dalla freccia, in modo da tenerlo nella sua sede, sulla guida.

Nettoyage / Pulizia



- 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.

- Séchez bien chaque élément après le nettoyage.

Dopo la pulizia, asciugare con cura tutti i componenti.

- 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).

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

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

Consignes de sécurité / Istruzioni di sicurezza

- 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 (6) 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 (6).

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

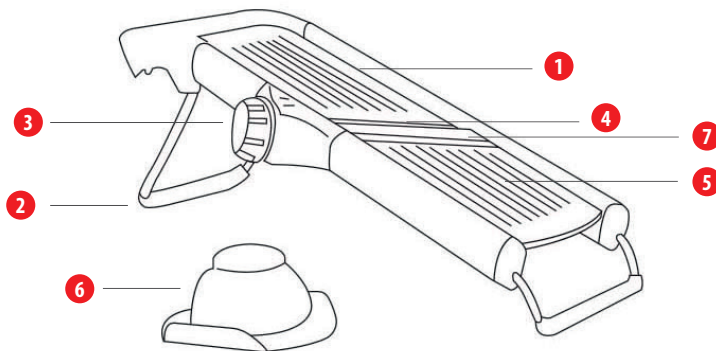
Prima di riporre la mandolina, assicurarsi che la copertura di protezione sua sulla lama e che la rotella di regolazione (3) sia in posizione 0.

- Conservez le produit hors de portée des enfants.

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

- Évitez de traiter les aliments surgelés.

Non utilizzare la mandolina per tagliare cibi surgelati.



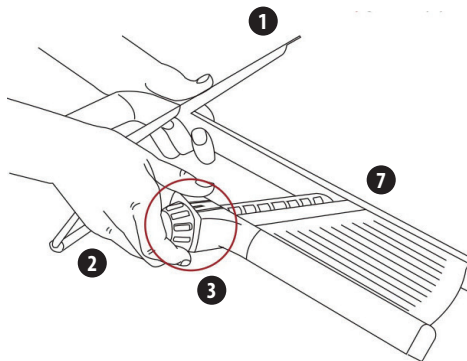
Mandolina de verduras / Groenteschaafslicer / Мультитёрки ЛАОЛА

- 1 Superficie de trabajo superior (abatible) / bovenste werkblad (opklapbaar) / верхняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 2 Patas antideslizantes plegables / uitklapbare antislippootjes / раскладные противоскользящие ножки
- 3 Rueda de ajuste del espesor de corte con accesorio de cuchilla extraíble: láminas o juliana / verstelbaar wielte snijdikte met lemmetinzetstuk: plakjes of zeer fijn gesneden / колёсико для регулировки толщины резки встроенным лезвием
- 4 Hoja de corte: pulida / Snijmes: glad / Режущая поверхность: ровная
- 5 Superficie de trabajo inferior (abatible) / onderste werkblad (opklapbaar) / нижняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 6 Sujetarrestos / restenhouder / держатель овощей (защита для пальцев)
- 7 Tapa de protección para la cuchilla (lisa) / beschermkap voor snijplaat (glad) / защитный колпачок для резака (гладкого)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

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.

Вывьте 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 antislippootjes (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 (7) 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 (7) van het lemmet van de gladde snijplaat (5). Klap daarvoor het bovenste werkblad (1) langs onder omhoog en draai het verstelbare wiel (3) tot in de positie „Out“, doordat u het gelijktijdig indrukt en **tegen de richting van de wijzers van de klok** in draait.

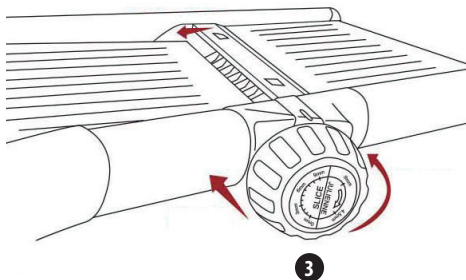
Осторожно снимите защитный колпачок (7) с лезвия гладкого резака (5). Для этого откиньте верхнюю рабочую поверхность (2) снизу вверх и поверните регулировочное колёсико (3) в положение «OUT», одновременно нажимая на него и поворачивая **против часовой стрелки**.

- 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 (6) para proceder al rallado (véase el apartado C en el capítulo **«Modo de uso»**).

Nadat u de gewenste snijplaat en een snijdikte (zie paragrafen A en B onder **Toepassing**) gekozen hebt, gebruikt u voor de toepassing de restenhouder (6) (zie paragraaf C onder **Toepassing**).

Установив нужную толщину нарезки путем подбора лезвий (см. пункты A и B в разделе «Использование»), используйте при работе держатель овощей (6) (см. пункт C в разделе «Использование»).

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

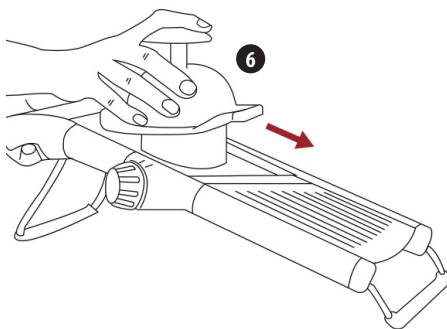
Kies aan het verstelbare wiel (3) het gewenste snijresultaat doordat u het gelijktijdig indrukt en het **in de richting van de wijzers van de klok** draait:

- 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

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



- Utilice el sujetarrestos (6) clavando el producto a rallar sobre las puntas de acero inoxidable y pasándolo por la superficie de trabajo.

Gebruik de restenhouder (6) voor de verwerking van de te snijden groenten doordat u deze op de roestvrij stalen pinnen prikt en over het werkblad leidt.

Используйте держатель (6) 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 (6), este debe quedar perfectamente encajado en la guía. Para ello, preste atención a la flecha que marca la posición correcta.

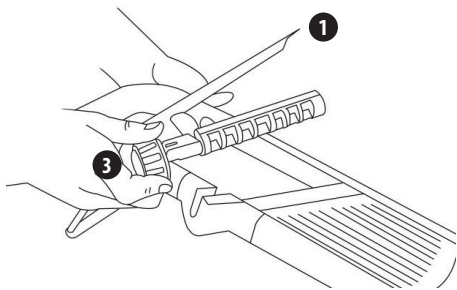
IN ACHT NEMEN A.U.B.

Let bij het gebruik van de restenhouder (6) op de betreffende pijlmarkering, opdat deze correct in de geleider zit.

ВНИМАНИЕ

При использовании держателя (6) 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.

Мультиверка 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.

Wenst u het lemmetinzetstuk te verwijderen, dan klappt 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 откните 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 (3) 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 (6).

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 (6) gebruikt.

Ножи и лезвия мультивёрки ЛАОЛА очень острые, будьте особенно осторожны при использовании и чистке. Обязательно используйте держатель овощей (6) 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.

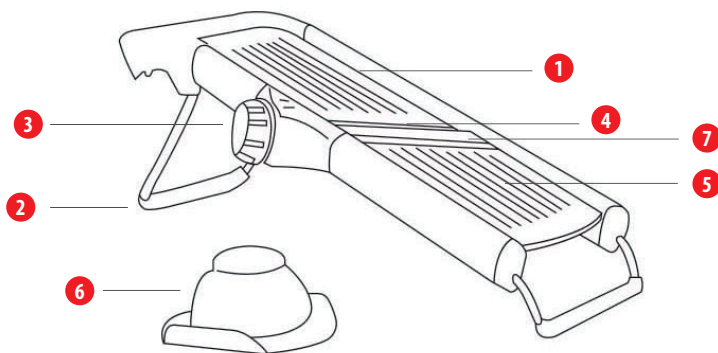
Berg het product buiten het bereik van kinderen op.

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.

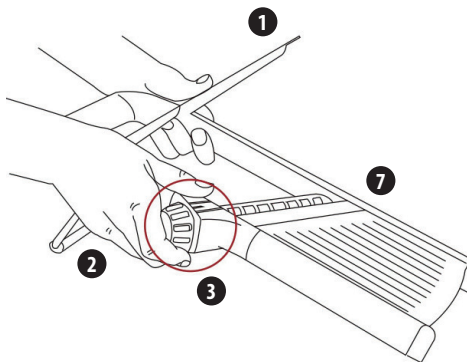


Cortador de legumes / Grøntsagsskærer

- 1 superfície de trabalho superior (dobrável) / Øvre arbejdsflade (kan klappes op)
- 2 pés antiderrapantes e dobráveis / Sammenklappelige skridsikre fødder
- 3 roda de ajuste da espessura de corte com inserção de lâmina: em fatias ou em juliana / Justeringshjul til skærekke med knivindsats: Skiver eller julienne
- 4 lâmina de corte: lisa / Skærekniv: glat
- 5 superfície de trabalho inferior / Nedre arbejdsflade
- 6 empurrador de alimentos / Resteholder
- 7 tampa de proteção para a placa de corte (lisa) / Beskyttelseshætte til skæreplade (glat)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Colocação em funcionamento / Ibrugtagning

- 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**

- 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.

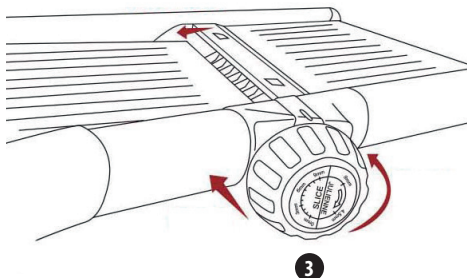
- Para remover a tampa de proteção (7) da lâmina da placa de corte lisa (5), dobre a superfície de trabalho superior (1) a partir de baixo para cima e rode a roda de ajuste (3) para a posição "Out" (fora), premindo-a e rodando-a simultaneamente **no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.

For at fjerne beskyttelseshætten (7) 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 og dreje det mod uret.

- 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 (6) 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 (6) under anvendelsen (se afsnit C under **Anvendelse**)

B) Ajuste da espessura de corte / Indstilling af skæretykkelsen



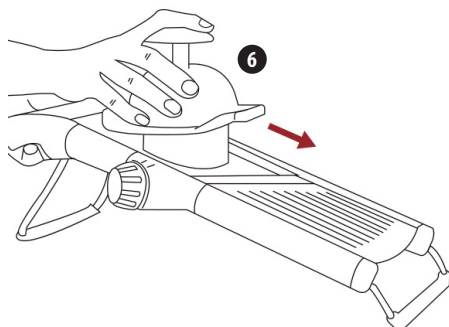
- Selecione o resultado de corte pretendido na roda de ajuste (3), premindo-a e rodando-a simultaneamente **no sentido dos ponteiros do relógio** :

- Fatias (SLICE): com 1 - 9 mm de espessura de corte
- Juliana (JULIENNE): com 4,5 ou 9 mm de largura

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

C) Utilização do empurrador de alimentos / Brug af resteholderen



- Utilize o empurrador de alimentos (6) para processar o produto a ser cortado, espetando-o nos espetos de aço inoxidável e guiando-o pela da superfície de trabalho.

Brug resteholderen (6) til at håndtere de snittede grøntsager ved at spidde dem på de rustfrie stålstifter og føre dem hen over arbejdsfladen.

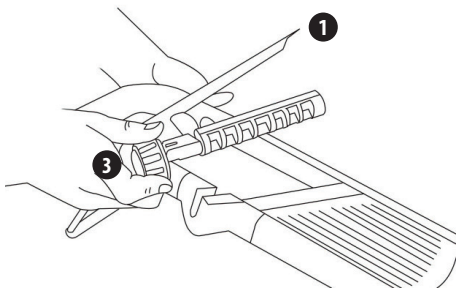
OBSERVAR

Ao utilizar o empurrador de alimentos (6), observe a respetiva marcação com a seta para que se situe corretamente na guia.

BEMÆRK

Når du bruger resteholderen (6), skal du være opmærksom på retningen af pilemærket, så det sidder korrekt i foringen.

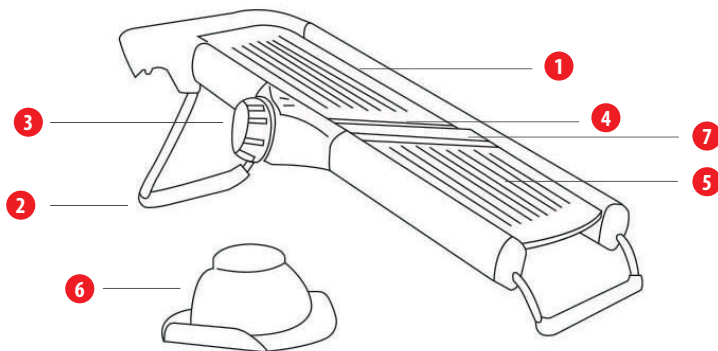
Limpeza / Rengøring



- 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.
- Seque bem os componentes individuais após a limpeza.
Tør de enkelte komponenter godt efter rengøring.
- 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).
- 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 udsætte justeringshjulet med knivindsatsen (3) skal du indsætte det i det beregnede hul og skubbe det ind i låsen.

Indicações de segurança / Sikkerhedsanvisninger

- 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 (6).
Knivene på grøntsagsskæreren er meget skarpe, så vær ekstra forsigtig, når du bruger og rengør den, og sørg for at bruge resteholderen (6) under anvendelse.
- 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.
- Armazene o produto fora do alcance das crianças.
Opbevar produktet utilgængeligt for børn.
- Evite o processamento de alimentos congelados.
Undgå at behandle frosne fødevarer.

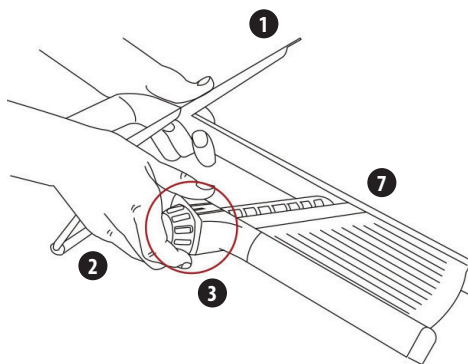


Szatkownica / Hoblík na zeleninu

- 1 górna powierzchnia robocza (dająca się podnieść) / Horní pracovní plocha (vyklápěcí)
- 2 rozkładane antypoślizgowe nóżki / Sklopný protiskluzový podstavec
- 3 pokrętło regulacyjne grubości cięcia z ostrzem: plastry lub słupki /
Stavěcí kolečko tloušťky řezu s břitovou vložkou: Plátky nebo hoblínky
- 4 ostrze tnące: gładkie / Břitová čepel: hladká
- 5 dolna powierzchnia robocza / Spodní pracovní plocha
- 6 uchwyt do końcówek / Držák zbyteků
- 7 nakładka ochronna na część do krojenia (gładka) / Ochranný kryt řezné desky (hladký)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Pierwsze użycie / Uvedení do provozu

- Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie **Czyszczenie**

Vyměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Dodržujte přitom také pokyny uvedené v bodě **Čištění**.

- Rozłożyć nóżki antypoślizgowe (2) i postawić szatkownicę na stabilnej oraz suchej powierzchni.

Vyklopte protiskluzové podstavce (2) a postavte hoblík na zeleninu na stabilní, suchý podklad.

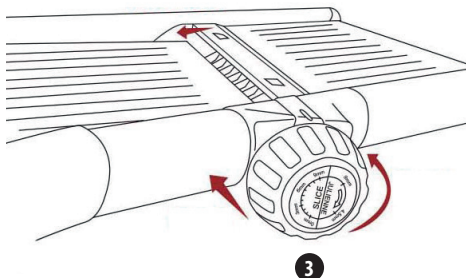
- Aby zdjąć nakładkę ochronną (7) z ostrza gładkiej części do krojenia (5), rozłożyć górną powierzchnię roboczą (1) od dołu w górę i przekręcić pokrętło regulacyjne (3) do pozycji „Out” poprzez jednoczesne naciśnięcie i przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Pro odstranění ochranného krytu (7) z čepele hladké řezné desky (5) vyklopte horní pracovní desku (1) zespodu nahoru a otočte stavěcí kolečko (3) do polohy „Out“, přičemž jej současně stisknete a otočíte proti směru hodinových ručiček.

- Po wyborze części **do krojenia i grubości cięcia** (patrz część A i B w rozdziale **Zastosowanie**), użyć uchwytu do końcówek (6) (patrz część C w rozdziale **Zastosowanie**).

Poté, co vyberete **požadovanou řeznou desku a tloušťku řezu** (viz odstavce A a B v **Použití**), použijte držák zbytků (6) (viz odstavce C v **Použití**).

B) Regulacja grubości cięcia / Nastavení tloušťky řezu



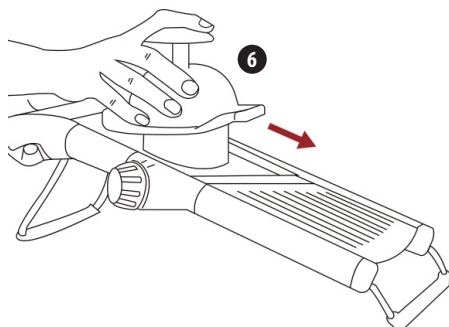
- Wybrać rodzaj cięcia na pokrętle regulacyjnym (3), naciskając i obracając je jednocześnie w kierunku zgodnym z **ruchem wskazówek zegara**:

- plastry (SLICE): o grubości cięcia 1–9 mm
- słupki (JULIENNE): o szerokości 4,5 mm lub 9 mm

Wyberte na stawicím kolečku (3) požadovaný výsledek řezu, přičemž jej současně stisknete a **otočíte proti směru hodinových ručiček**:

- Plátky (SLICE): v tloušťce řezu 1–9 mm
- Hoblinky (JULIENNE): šířka 4,5 nebo 9 mm

C) Użycie uchwytu do końcówek / Použití držáku zbytků



- Z uchwytu do końcówek (6) korzysta się, nabijając szatkowane warzywa na ćwieki ze stali nierdzewnej i prowadząc go wzdłuż powierzchni roboczej.

Použijte držák zbytků (6) ke zpracování odřezků, přičemž je napichnete na nerezové hroty protáhnete přes pracovní plochu.

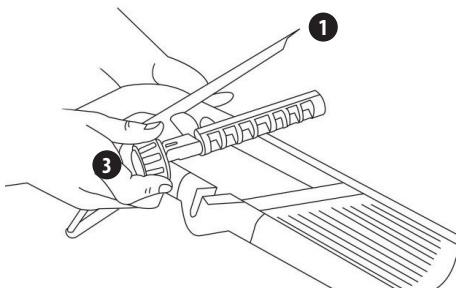
NALEŻY PAMIĘTAĆ

Przy stosowaniu uchwytu na końcówki (6) należy zwrócić uwagę na odpowiednie strzałki, aby prawidłowo go osadzić w prowadnicy.

NEZAPOMĚŇTE PROSÍM

Při použití držáku zbytků (6) dejte pozor na označení šipkami, aby dobře držel ve vedení.

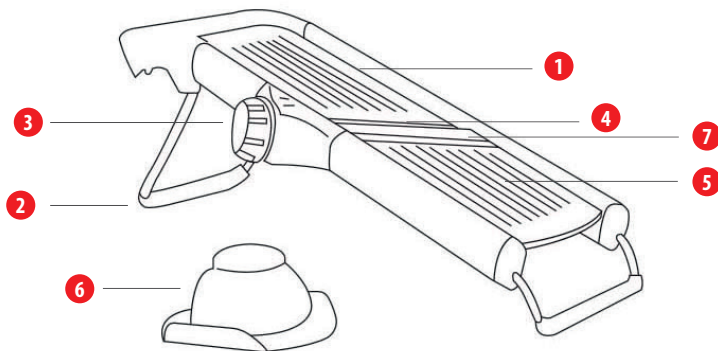
Czyszczenie / Čištění



- Krawalnicę i uchwyt do końcówek czyścić w zmywarce do naczyń lub pod ciepłą bieżącą wodą.
Hoblík na zeleninu a držák zbytků čistěte v myčce nebo pod tekoucí teplotou vodou.
- Po czyszczeniu porządnie wysuszyć poszczególne elementy.
Jednotlivé díly po čištění dobře osušte.
- W przypadku wyjmowania ostrza należy rozłożyć górną powierzchnię roboczą (1) do góry, ustawić pokrętko regulacyjne (3) w pozycji „out” przez jednoczesne naciśnięcie i obrócenie w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, wyjąć pokrętko regulacyjne wraz z ostrzem (3) do góry. Pokud chcete břitovou vložku odebrat, vyklepote 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.
- Aby ponownie założyć pokrętko regulacyjne wraz z ostrzem (3), włożyć je do przewidzianego w tym celu otworu i wcisnąć w zatrzask.
Pro opětovné vsazení stavěcího kolečka s břitovou vložkou (3) jej nasuňte do určeného otvoru a zatlačte do aretace.

Wskazówki bezpieczeństwa / Bezpečnostní pokyny

- Ostrza szatkownicy są bardzo ostre, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas jej używania i czyszczenia. Podczas jej używania korzystać z uchwytu do końcówek (6).
Čepele hoblíku na zeleninu jsou velmi ostré, budte při použití a čištění velmi opatrní a dbejte při použití na to, abyste používali držák zbytků (6).
- Przy składaniu upewnić się, że osłona ochronna znajduje się na ostrzu, a pokrętko regulacyjne (3) w pozycji 0.
Při ukládání dbejte na to, aby ochranný kryt držel na čepeli a stavěcí kolečko (3) bylo v poloze 0.
- Produkt przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Ukládejte produkt mimo dosah dětí.
- Unikaj przetwarzania zamrożonej żywności.
Nepoužívejte na zpracování hluboce zmražených potravin.



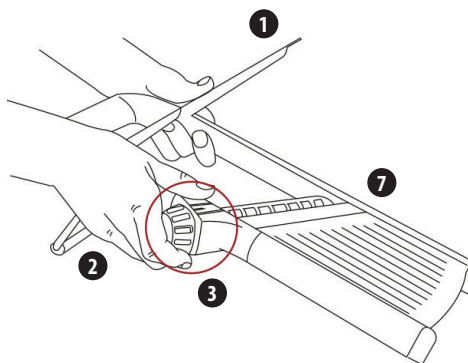
Strúhadlo na zeleninu / Strgalo za zelenjavo

- 1 horná pracovná plocha (vyklápatelná) / zgornja delovna površina (sklopljiva navzgor)
- 2 vyklápacie protišmykové nožičky / razklopne protizdrsne noge
- 3 Nastavovacie koliesko hrúbky rezu s čepeľovým nastavcom: plátky alebo julienne / kolesce za nastavľvanje debeline reza z rezalnim vstavkom: rezine ali julienne
- 4 Rezacia čepeľ: hladká / rezilo: gladko/
- 5 dolná pracovná plocha / spodnja delovna površina
- 6 držiak na zvisky / držalo
- 7 Ochranný kryt pre reznú dosťičku (hladká) / zaščitni pokrov za rezalno ploščo (gladka)



CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Pred prvým použitím / Pred prvo uporabo

- Vyberte všetky diely z balenia a pred prvým použitím ich umyte.

Dodržiujte pritom pokyny uvedené v bode **Čistenie**.

Vzemiťte vse dele iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite. Prosimo, da pri tem pazite tudi na napotke za uporabo pod točko **Čiščenje**.

- Vyklopte protišmykové nožičky (2) a postavte strúhadlo na zeleninu na stabilný, suchý povrch.

Razklopte protizdrsne noge (2) in postavite strgalo za zelenjavo na stabilno, suho površino.

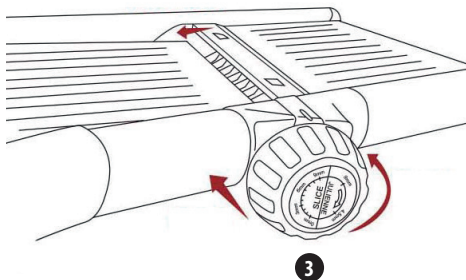
- Na odstránenie ochranného krytu (7) z čepele hladkej reznej doštičky (5) vyklopte hornú pracovnú plochu (1) zdola a otočte nastavovacie koliesko (3) do polohy „Out“ tak, že ho súčasne stlačíte a otočíte **proti smeru hodinových ručičiek**.

Da boste zaščitni pokrov (7) 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**.

- Po výbere **požadovanej reznej doštičky, ako aj hrúbky rezu** (pozri odseky A a B v časti **Použitie**) použite na použitie držiak na zvisky (6) (pozri odsek C v časti **Použitie**).

Ko ste izbrali **zeleno rezalno ploščo ter debelino reza** (glejte razdelka A in B pod točko **Uporaba**), uporabite držalo (6) (glejte razdelek C pod točko **Uporaba**).

B) Nastavenie hrúbky rezu / Nastavitev debeline reza



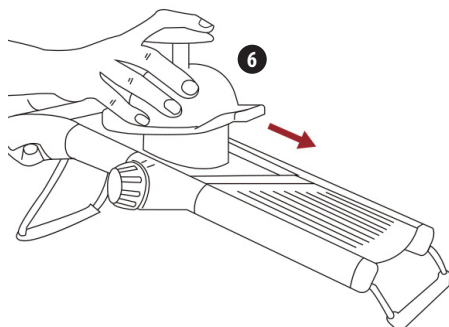
- Na nastavovacom koliesku (3) si zvolíte požadovanú hrúbku rezu tak, že ho súčasne stlačíte a otočíte **v smere hodinových ručičiek**:

- plátky (SLICE): s hrúbkou rezu 1 – 9 mm
- plátky julienne (JULIENNE): so šírkou 4,5 alebo 9 mm

Na koleseku za nastavívanje (3) izberite želeni rezultat rezanja, tako da ga hkrati pritisnete in obrnete **v smeri urinega kazalca**:

- rezine (SLICE): debelina reza 1–9 mm
- julienne trakovi (JULIENNE): širina 4,5 ali 9 mm

C) Použitie držiaka na zvyšky / Uporaba držala



- Použite držiak na zvyšky (6) na spracovanie nastrúhanej zeleniny tak, že ho napichnete na ocelové kolíky a vediete po pracovnej ploche.

Za obdelavo hrane za rezanje uporabite držalo (6), tako da ga nataknete na zatiče iz legiranega jekla in potisnete čez delovno površino.

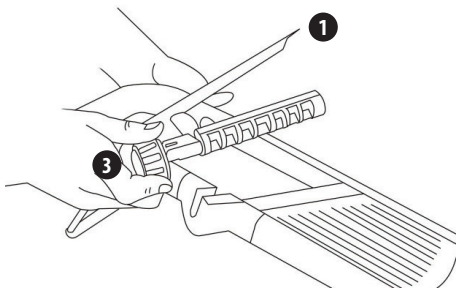
POZOR

Pri použití držáka na zvyšky (6) dbejte na příslušný značku šípky, aby bol správne osadený vo vedení.

PROSIMO, PAZITE

Pri uporabi držala (6) pazite na ustrezno puščično oznako, da boste ga pravilno vstavili v vodilo.

Čistenie / Čiščenje



- Strúhadlo na zeleninu a držiak na zvyšky umyte v umývačke riadu alebo pod tečúcou teplou vodou.

Strgalo za zelenjavo in držalo pomijte v pomivalnem stroju ali pod tekočo toplo vodo.

- Jednotlivé súčasti po umytí dobre vysušte.

Posamezne dele po čiščenju temeljito osušite.

- Keď chcete odobrať čepeľový nástavec, vyklopte hornú pracovnú plochu (1), nastavte nastavovacie kolesko (3) do polohy „Out“ tak, že ho súčasne stlačíte a otočíte **v smere hodinových ručičiek** a vyberte nastavovacie kolesko s čepeľovým nástavcom (3) nahor.

Če želite odstraniti rezalni vstavek, sklopite 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).

- Keď chcete nastavovacie kolesko s čepeľovým nástavcom (3) znovu nasadiť, zasúňte ho do určenej diery a zatlačte do zaistenia.

Če želite kolesce za nastavljanje z rezalnim vstavkom (3) ponovno vstaviti, ga vtaknite v predvideno luknjo in pritisnite v zaskočni mehanizem.

Bezpečnostné pokyny / Varnostni napotki

- Čepele strúhadla na zeleninu sú veľmi ostré, buďte pri použití a čistení zvlášť opatrní a pri používaní vždy použite držiak na zvyšky (6).

Rezila strgala za zelenjavo so zelo ostra, zato bodite zelo pozorni pri uporabi in čiščenju ter pri uporabi pazite, da uporabljate držalo (6).

- Pri odkladaní dbajte o to, aby bol ochranný kryt nasadený na čepeľi a nastavovacie kolesko (3) bolo v polohe 0.

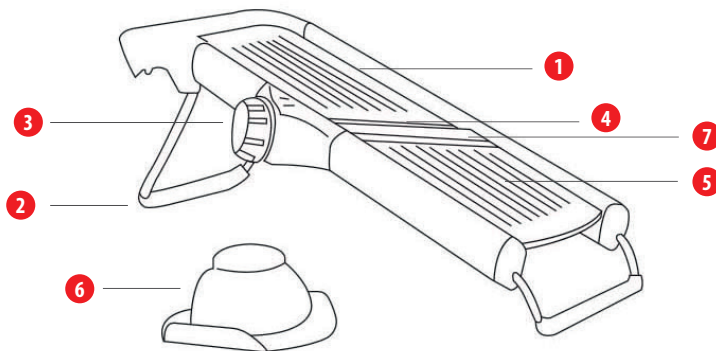
Pri shranjevanju pazite, da je zaščitni pokrov nameščen na rezilu in da je kolesce za nastavljanje (3) v položaju 0.

- Výrobok uschovajte mimo dosahu detí.

Izdelek hranite izven dosega otrok.

- Nespracúvajte zmrazené potraviny.

Ne obdelujte globoko zamrznjenih žvil.

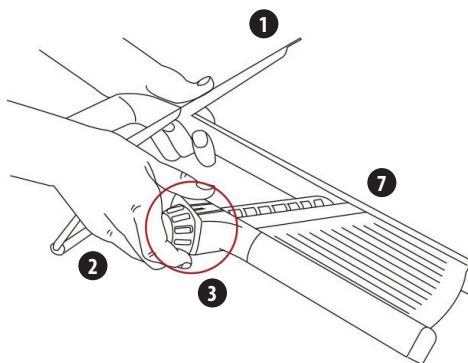


Rezač povrća / Zöldségszeletelő

- ➊ gornja radna površina (s mogućnošću podizanja) / felső munkafelület (felhajtható)
- ➋ sklopive protuklizne stopice / kihajtható, csúszásgátló lábak
- ➌ kotačić za namještanje debljine rezanja s umetkom s oštricom: ploške ili julienne štapići / vágóvastagságot beállító kerék pengebetéttel: szelet vagy julienne
- ➍ oštrica: glatka / vágópenge: sima
- ➎ donja radna površina / alsó munkafelület
- ➏ držač hrane / gyűjtőtartály
- ➐ zaštitni poklopac za nastavak za rezanje (glatko) / vágódeszka védőfedél (sima)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Početak rada / Üzembe helyezés

- Izvadite sve sastavne dijelove iz pakiranja i očistite ih prije prve upotrebe. Pritom obratite pažnju i na napomene iz stavke **Čišćenje**.

Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt, majd első használat előtt tisztítsa meg. Ilyenkor vegye figyelembe a **Tisztítás** pontban írtakat is.

- 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.

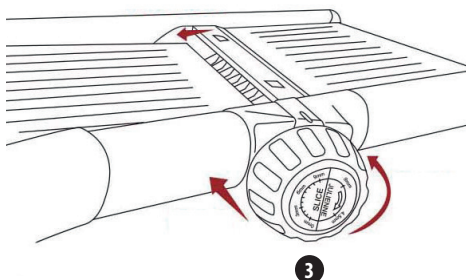
- Kako biste skinuli zaštitni poklopac (7) s glatke oštrice (5), podignite gornju radnu površinu (1) i okrenite kotačić za namještanje (3) u položaj „Out“, tako da ga u isto vrijeme pritisnete i okrenete **u smjeru** suprotnom od kazaljke na satu.

A sima vágódeszka (5) pengéjéről a védőkupak (7) eltávolításához hajtsa fel alulról a felső munkafelületet (1), és fordítsa az állítókereket (3) „Out“ állásba úgy, hogy egyszerre nyomja és **forгатjsa az óramutató járásával ellentétes** irányban.

- Nakon što ste odabrali **željeni nastavak za rezanje i debljinu rezanja** (vidi odlomke A i B u odlomku **Primjena**), upotrijebite držač hrane (6) (vidi dio C odlomka **Primjena**).

Miután kiválasztotta a **kivánt vágódeszkát és a vágóvastagságot** (lásd az alkalmazás A és B **bevezetését**), használja a gyűjtőtartályt (6) (lásd az alkalmazás C **bevezetését**).

B) Namještanje debljine rezanja / Vágóvastagság beállítása



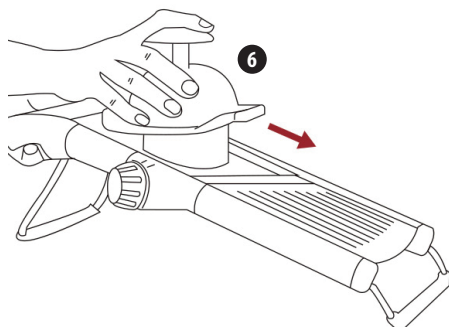
- Na kotačiću za namještanje (3) odaberite željeni način rezanja, tako da ga istodobno pritisnete i okrenete **u smjeru kazaljke na satu**:

- ploške (SLICE): debljine 1 – 9 mm
- tanki štapići (JULIENNE): debljine 4,5 ili 9 mm

Válassza ki a kívánt vágóeredményt az állítókeréken (3) úgy, hogy egyszerre nyomja és **forгатja az óramutató járásával egyező** irányban:

- szeletek (SLICE): 1–9 mm vastag
- julienne csíkok (JULIENNE): 4,5 vagy 9 mm széles

C) Korištenje držača hrane / A zöldségtartó használata



- Upotrijebite držač hrane (6) za rezanje tako da hranu koje želite narezati stavite na igle od nehrđajućeg čelika i pomičete po radnoj površini.

Használja a gyűjtőtartályt (6) a zöldség feldolgozásához úgy, hogy a nemesacél tűskékre szúrja és végigtolja a munkafelületen.

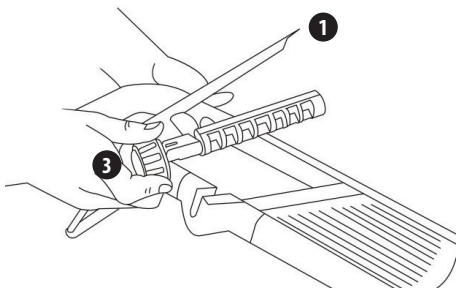
OBRAТITE PAЖNJU

Prilikom upotrebe držača hrane (6) obratite pozornost na odgovarajuću oznaku sa strelicom, tako da držač ispravno sjedne u vodilicu.

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE

A gyűjtőtartály (6) használatakor figyeljen a nyíljelre, hogy megfelelően helyezkedjen el a vezetőn.

Čišćenje / Tisztítás



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

Mosogatógépben vagy folyó melegvízzel tisztítsa a zöldségszeletelőt és a gyűjtőtartályt.

- Nakon čišćenja dobro osušite sve sastavne dijelove.

Tisztítás után minden elemet hagyjon teljesen megszáradni.

- 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 povucite kotačić za namještanje zajedno s umetkom s oštricom (3).

Ha ki akarja venni a pengebetétet, hajtja fel a felső munkafelületet (1), állítsa az állítókereket (3) „Out“ állásba úgy, hogy nyomja és egyidejűleg az óramutató járásával egyező irányban forgatja, majd a pengebetéttel (3) együtt, felfelé távolítsa el az állítókereket.

- 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.

Sigurnosne napomene / Biztonsági utasítások

- Oštrice rezača povrća vrlo su oštre, budite iznimno oprezni tijekom korištenja i čišćenja i pri upotrebi obavezno koristite držač hrane (6).

A zöldségszeletelő pengéi nagyon élesek, ezért fokozott óvatossággal használja, tisztítsa, és feltétlenül használja a gyűjtőtartályt (6).

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

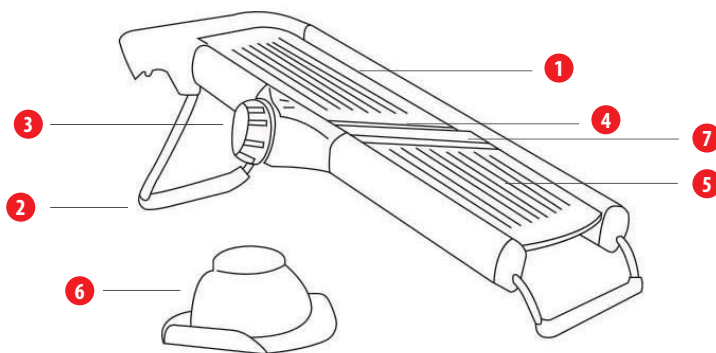
Tároláskor a védőtető a pengén, az állítókerek (3) 0 állásban legyen.

- Odložite proizvod izvan doseg a djece.

Gyermekektől zárva tárolja a terméket.

- Izbjegavajte primjenu sa zamrznutim namirnicama.

Ne használja a zöldségszeletelőt fagyaszott élelmiszer szeletelésére.

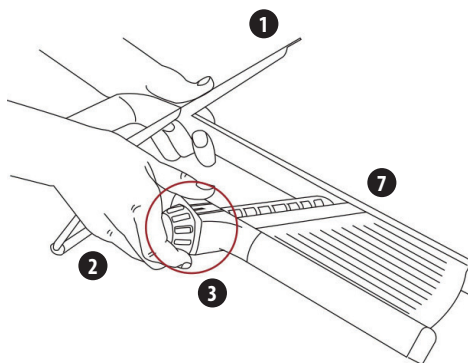


Feliator de legume / Ренде за зеленчуци

- 1 suprafață de lucru superioară (rabatabilă în sus) / горна работна повърхност (сгъваща се нагоре)
- 2 piciorușe antiderapante extensibile / разгъваща се противоплъзгаща се основа
- 3 roțiță de reglare pentru grosimea de tăiere, cu inserție cu lamă: felii sau julienne / въртящ се регулатор за дебелината на рязане с приставка с ножове: шайби или жулиени
- 4 lamă de tăiere: netedă / нож: гладък
- 5 suprafață de lucru inferioară / долна работна повърхност
- 6 protecție pentru degete / приспособление за закрепване
- 7 capac de protecție pentru placa de tăiere (netedă) / предпазно капаче за режеща приставка (гладка)

⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes



Prima utilizare / Първоначална употреба

• Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare. În acest scop, respectați indicațiile de la punctul **Curățarea**. Izvaďte всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначалната употреба. Моля, в тази връзка имайте предвид и указанията в точка **Почистване**.

• Extindeți piciorușele antiderapante (2) și așezați feliatorul de legume pe o suprafață stabilă și uscată.

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

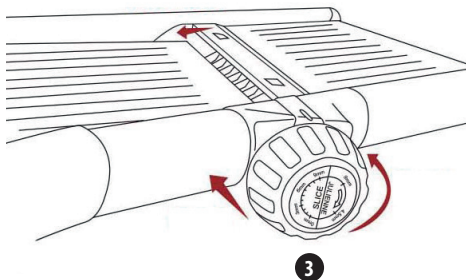
• Pentru a scoate capacul de protecție (7) de pe lama plăcii de tăiere netede (5), rabatați suprafața de lucru superioară (1) de jos în sus și răsuciți roțița de reglare (3) în poziția „Out”, apăsând și rotind simultan **în sens anti-orar**.

За да свалите предпазното капаче (7) от ножа на гладката режеша приставка (5), сгънете 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**.

• După ce ați selectat **placa de tăiere dorită, precum și o grosime de tăiere** (consultați secțiunile A și B din **Utilizarea**), utilizați protecția pentru degete (6) (consultați secțiunea C din **Utilizarea**).

След като сте избрали желаната режеша приставка, както и **дебелина на рязане** (вж. раздели A и B в **Начин на употреба**), за употреба използвайте приспособлението за закрепване (6) (вж. раздел B в **Начин на употреба**).

B) Reglarea grosimii de tăiere / Настройка на дебелината на рязане



- Cu roțița de reglare (3) selectați rezultatul dorit al tăierii, apăsând și rotind simultan **în sens orar**:

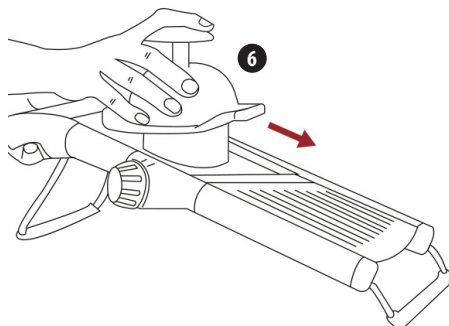
- felii (SLICE): grosime de tăiere 1–9 mm
- fâșii julienne (JULIENNE): lățime de 4,5 sau 9 mm

Изберете на въртящия се регулатор (3) желания резултат от рязането, като едновременно го натискате и въртите **по посока на часовниковата стрелка**:

- шайби (SLICE): с 1 – 9 mm дебелина на рязане
- ивици жулиени (JULIENNE): с 4,5 или 9 mm ширина

C) Utilizarea protecției pentru degete /

Използване на приспособлението за закрепване



- Utilizați protecția pentru degete (6) pentru procesarea alimentelor care trebuie tăiate, prin prinderea acestora în știfturile din oțel inoxidabil și ghidare pe suprafața de lucru.

Използвайте приспособлението за закрепване (6) за обработка на продукта за рязане, като го забодете на щифтовете от неръждаема стомана и го водите по работната повърхност.

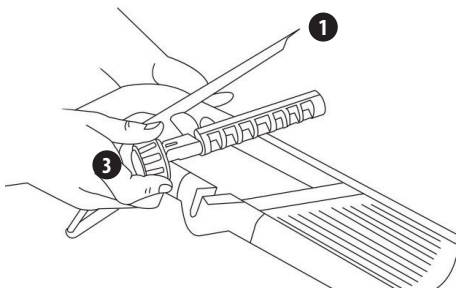
VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE

La utilizarea protecției pentru degete (6), acordați atenție marcatului în formă de săgeată corespunzător pentru așezarea corectă a acestuia în ghidaj.

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД

При използване на приспособлението за закрепване (6) съблюдавайте съответната маркировка със стрелки, за да прилегне то правилно във водача.

Curățarea / Почистване



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

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

- După curățare, uscați bine componentele individuale.
След почистването подсушете отделните компоненти.
- 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 sens orar**, scoateți roțița de reglare împreună cu inserția cu lamă (3), de jos în sus.

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.

- 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.

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

Indicații de siguranță /

Указания за безопасност

- Lamele feliatorului de legume sunt foarte ascuțite, de aceea accorдаți o atenție deosebită utilizării și curățării acestora. În timpul utilizării, aveți grijă să folosiți protecția pentru degete (6).

Ножовите 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 (6).

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

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

- Nu depozitați produsul la îndemâna copiilor.

Съхранявайте продукта на недостъпно за деца място.

- Evitați procesarea alimentelor congelate.

Избягвайте обработката на дълбоко замразени хранителни продукти.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GEFU svojim GEFU-Q5 pečatom kojim osigurava 5-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

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

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

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

www.gefu.com/garantie



GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

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