



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по

пользованию

Scharf auf schnelle Schnitte?
Keen on quick cuts?



Würfel- und Stiftnschneider

TREPPO

Cube and Stick Cutter

TREPPO

Art.-Nr.: 89471

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

Bedienungsanleitung / User manual



- 1 Klingenhalterung / Blade holder
- 2 Deckel / Lid
- 3 Stößer, von Deckel entnehmbar / Pusher, removable from lid
- 4 Auffangbehälter / Container
- 5 feines Schneidgitter (7 x 7 mm) / Fine cutting grid (7 x 7 mm)
- 6 grobes Schneidgitter (13 x 13 mm) / Coarse cutting grid (13 x 13 mm)
- 7 Verriegelungsfunktion für Schneidgitter / Lock function for cutting grid
- 8 Aufbewahrungsdeckel / Storage cover
- 9 Reinigungskamm / Cleaning comb

Inbetriebnahme / First use

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.

Zur Anwendung des Würfel- und Stifteschneiders sollte der Auffangbehälter auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen.

Remove all parts from the packaging and clean them before first use.

To use the cube and stick cutter, place the container on a dry, stable work surface. Please also note the information under **Cleaning**.

Anwendung / Use



Klappen Sie den Deckel hoch und legen Sie das gewünschte Schneidgitter ein.

Setzen Sie das Schneidgitter ein, indem Sie es am Griff fassen und die Seite mit der Beschriftung **THIS SIDE UP** nach oben zeigt.

Lift up the lid and insert the selected cutting grid.

Insert the cutting grid by taking the handle, with the side labelled **THIS SIDE UP** facing upwards.



BITTE BEACHTEN: zum Einlegen des Schneidgitters sollte der Riegel auf  stehen. Sobald das Schneidgitter eingesetzt ist, schieben Sie den Riegel zur Fixierung auf .

PLEASE NOTE: to insert the cutting grid, the slider should be set to . Once the cutting grid has been inserted, set the slider to  to fix in place.



Legen Sie dann das zu verarbeitende Schnittgut auf das Schneidgitter.

BITTE BEACHTEN: Dabei sollte das Schnittgut nicht über den Rand des Schneidgitters hinausragen. Größeres und/oder festeres Schnittgut sollte zudem vorher in kleinere Stücke geschnitten werden.

Drücken Sie den Deckel nach unten, indem Sie mit dem Handballen Kraft auf die dafür vorgesehene Fläche ausüben.

Then place the items to be chopped on the cutting grid.

PLEASE NOTE: the items to be cut should not extend beyond the edge of the cutting grid. Large and / or hard items should be cut into smaller pieces beforehand.

Press the lid down by applying force to the areas set aside for that purpose with the ball of your thumb.

Sicherheitshinweise / Safety advice

Die Schneidgitter sind sehr scharf, seien Sie bei der Anwendung und Reinigung besonders vorsichtig!

Gehen Sie vor Verwendung des Würfel- und Stiftnesschneiders sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

The cutting grids are very sharp: take good care when using and cleaning them.

Before using the cube and stick cutter, ensure that the device has no visible defects or damage.

CAUTION

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

Notice d'utilisation / Istruzioni d'uso



- 1 Support de lame / Portalama
- 2 Support de lame / Coperchio
- 3 Support de lame / Pestello, rimovibile dal coperchio
- 4 Récipient collecteur / Recipiente di raccolta
- 5 Grille de coupe fine (7 x 7 mm) / Inserto di taglio fine (7 x 7 mm)
- 6 Grille de coupe grossière (13 x 13 mm) / Inserto di taglio grosso (13 x 13 mm)
- 7 Fonction verrouillage pour grille de coupe / Funzione di bloccaggio per l'inserto di taglio
- 8 Couvercle de conservation / Coperchio di conservazione
- 9 Brossette de nettoyage / Spazzolina

Mise en service / Messa in funzione

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous également aux instructions de la section **Nettoyage**.

Le récipient collecteur doit être placé sur une surface de travail sèche et stable pour utiliser la cubeuse et coupeuse en bâtonnets.

Prelevare i componenti dalla confezione e lavarli prima di utilizzarli per la prima volta. Rispettare anche le indicazioni in merito, riportate al punto **Pulizia**.

Per utilizzare il taglia-dadi-e-bastoncini, collocare il recipiente di raccolta su una superficie di lavoro asciutta e stabile.

Utilisation / Utilizzo



Relevez le couvercle et insérez la grille de coupe souhaitée.

Placez la grille de coupe en la prenant par la poignée et insérez-la avec le côté THIS SIDE UP vers le haut.

Alzare il coperchio e introdurre il cibo che si desidera tagliare.

Inserire l'inserto di taglio prendendolo dal manico, accertandosi che il lato con la scritta THIS SIDE UP sia rivolto verso l'alto.



REMARQUE: le bouton doit être placé sur  pour insérer la grille de coupe. Dès que la grille de coupe est insérée, glisser le bouton sur  pour la fixer.

ATTENZIONE: quando si inserisce l'inserto di taglio, la barretta deve essere su . Una volta inserito l'inserto di taglio, spostare la barretta su  per fissare il tutto.



Placez ensuite le produit à découper sur la grille de coupe.

REMARQUE: le produit à découper ne doit pas dépasser le bord de la grille de coupe. Les portions plus grosses ou plus fermes doivent être coupées au préalable en plus petits morceaux.

Pressez le couvercle vers le bas en appuyant sur la surface prévue à cet effet à l'aide de la paume de votre main.

A questo punto, disporre il cibo da tagliare sull'inserto di taglio.

ATTENZIONE: accertarsi che il cibo da tagliare non sporga dal bordo dell'inserto di taglio. Il cibo di dimensioni più grandi e/o più duro da tagliare deve essere prima ridotto in pezzi più piccoli.

Premere il coperchio verso il basso, spingendo con il palmo della mano sull'apposita superficie.

Consignes de sécurité / Avvertenze di sicurezza

Les grilles de coupe sont très tranchantes. Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation et du nettoyage !

Assurez-vous que la cubeuse et coupeuse en bâtonnets ne présente aucun défaut ou dommage visible avant de l'utiliser.

Le lame sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione sia durante l'uso sia durante la pulizia!

Prima di utilizzare il taglia-dadi-e-bastoncini, accertarsi che non sia difettoso o danneggiato.

CAUTION

sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pînants

Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing



- 1 Soporte de cuchilla / Meshouder
- 2 Tapa / Deksel
- 3 Empujador, separable de la tapa / Stoter, van deksel afneembaar
- 4 Recipiente colector/ Opvangreservoir
- 5 Rejilla de corte fino (7 x 7 mm) / Fijne snijdrooster (7 x 7 mm)
- 6 Rejilla de corte grueso (13 x 13 mm) / Grove snijdrooster (13 x 13 mm)
- 7 Función de bloqueo para la rejilla de corte / Vergrendelfunctie voor snijdrooster
- 8 Tapa de conservación / Bewaardeksel
- 9 Peine limpiador / Reinigingskam

Puesta en marcha / Ingebruikname

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

Para utilizar el cortador de dados y palitos, el recipiente colector debe colocarse sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik.

Voor het gebruik van de blokjes- en reepjesnijder dient het opvangreservoir op een droog en stabiel werkblad te staan. Gelieve daarvoor ook de onder het punt **Reiniging** vermelde tips in acht te nemen.

Modo de uso / Toepassing



Abra la tapa hacia arriba e inserte la rejilla de corte deseada.

Para insertar la rejilla de corte, agárrela por el asa debiendo señalar hacia arriba el lado que lleva la indicación THIS SIDE UP.

Klap het deksel omhoog en leg de gewenste snijdrooster in.

Breng de snijdrooster aan doordat u deze met de handgreep vastpakt en de zijkant met het opschrift THIS SIDE UP naar boven wijst.



OBSERVE: Para insertar la rejilla de corte, el pasador debe estar en la posición de  Una vez colocada la rejilla de corte, mueva el pasador a la posición de  para fijarla.

IN ACHT NEMEN A.U.B.: Om de snijdrooster in te leggen, dient de grendel op  te staan. Zodra de snijdrooster aangebracht is, schuift u de grendel ter bevestiging op .



A continuación, coloque el alimento a cortar sobre la rejilla de corte.

OBSERVE: El alimento a cortar no debe sobresalir del borde de la rejilla de corte. Además, los alimentos grandes y/o duros deben cortarse primero en trozos más pequeños.

Presione la tapa hacia abajo ejerciendo fuerza con el talón de la mano sobre el área prevista para este fin.

Leg dan het te verwerken, te snijden voedsel op de snijdrooster.

IN ACHT NEMEN A.U.B.: Daarbij mag het te snijden voedsel niet over de rand van de snijdrooster uitsteken. Groter en/of vaster te snijden voedsel dient bovendien vooraf in kleiner stukken gesneden te worden.

Druk het deksel naar beneden doordat u het met de bal van de hand kracht op het daarvoor bestemde oppervlak uitoefent.

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies

Las rejillas de corte son muy afiladas. ¡Tenga especial cuidado al utilizarlas y limpiarlas!

Antes de usar el cortador de dados y palitos, asegúrese de que no presente defectos o daños visibles.

De snijdroosters zijn zeer scherp, wees bij de toepassing en reiniging uiterst voorzichtig!

Vergewis u er vóór het gebruik van de bokjes- en reepjessnijder van dat het toestel geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.

CAUTION

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

Инструкция по пользованию



- 1 Держатель лезвия
- 2 Крышка
- 3 Толкатель (снимается с крышки)
- 4 Приёмный контейнер
- 5 Решётка для мелкой резки (7 x 7 мм)
- 6 Решётка для крупной резки (13 x 13 мм)
- 7 Функция блокировки для режущей решётки
- 8 Крышка для хранения
- 9 Чистящая гребёнка

Ввод в эксплуатацию

Извлеките все части из упаковки и очистите их перед первым использованием. Обратите внимание также на информацию в разделе **Чистка**.

Для использования резака для кубиков и брусочков приёмный контейнер следует размещать на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Применение



Откинуть крышку и вставить нужную режущую решётку.

Вставить решётку, взяв за ручку и направив стороной, помеченной THIS SIDE UP, вверх.



ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: для вставки режущей решётки необходимо установить фиксатор на . Как только режущая решётка вставлена, сдвиньте фиксатор к  для фиксации.



Затем поместите продукт для резки на решётку.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: продукт не должен выступать за край режущей решётки. Более крупные и / или более твёрдые продукты следует заранее разрезать на более мелкие кусочки.

Нажмите на крышку, давя ладонью на специально предусмотренную для этого поверхность.

Указания по безопасности

Режущие решетки очень острые, поэтому будьте особенно осторожны при использовании и чистке!

Перед использованием резака для кубиков и брусочков убедитесь, что на устройстве нет видимых дефектов или повреждений.



sharp parts and pinch points/
partes cortantes y riesgo de atrapamiento/
parties coupantes et endroits pînants



**Reinigung / Cleaning / Nettoyage /
Pulizia / Limpieza / Reiniging / Чистка**

- Alle Bestandteile sind spülmaschinengeeignet.
- Wir empfehlen Ihnen jedoch die Reinigung der Schneidgitter unter fließendem Wasser, um eine Langlebigkeit der Klingen zu gewährleisten.
- All parts are dishwasher-safe.
- However, we recommend cleaning the cutting grids under running water to keep the blades sharp for a long time to come.
- Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle
- Nous vous recommandons toutefois de nettoyer les grilles de coupe sous l'eau courante afin d'assurer une longue durée de vie des lames.
- Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Consigliamo in ogni caso di lavare l'inserito di taglio sotto l'acqua del rubinetto, in modo da garantire la durezza delle lame.
- Todos los componentes son aptos para el lavavajillas.
- No obstante, le recomendamos limpiar las rejillas de corte bajo el grifo de agua para garantizar una larga vida útil de las cuchillas.
- Alle bestanddelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- Wij adviseren u echter de reiniging van de snijdroosters onder stromend water om een lange levensduur van de snijvlakken te garanderen.
- Все части прибора можно мыть в посудомоечной машине.
- Тем не менее, мы рекомендуем чистить режущие решетки под струей воды, чтобы обеспечить долговечность лезвия.





• Entnehmen Sie den Stößer vom Deckel, indem Sie ihn an der Nase nach vorne ziehen.

• Remove the pusher from the lid by grasping the holder and pulling it forward.

• Retirez le poussoir du couvercle en tirant sur le bec vers l'avant.

• Rimuovere il pestello dal coperchio, tirando il beccuccio in avanti.

• Separe el empujador de la tapa tirándolo del asa hacia adelante.

• Verwijder de stoter van het deksel doordat u aan de neus naar voren trekt.

• Снимите толкатель с крышки, потянув его за носик вперёд.



• Zur angenehmen Reinigung des Stößers, nutzen Sie den Reinigungskamm.

• For an easy way to clean the pusher, use the cleaning comb.

• Utilisez la brosse de nettoyage pour faciliter le nettoyage du poussoir.

• Per pulire il pestello comodamente, utilizzare l'apposita spazzolina.

• Utilice el peine de limpieza para limpiar el empujador cómodamente.

• Voor een aangename reiniging van de stoter gebruikt u de reinigingskam.

• Для удобной чистки толкателя используйте чистящую гребёнку.



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.

www.gefu.com/garantie

GEFU®

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

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.gefu.com