

KÜCHENPROFI



GEMÜSEHOBEL **PROFESSIONAL**

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank für den Kauf des KÜCHENPROFI Gemüse Hobels **PROFESSIONAL**. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Sicherheitshinweise

- Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Der Gemüse hobel und die Einsätze dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter ②.
- Die nicht benötigten Schneideinsätze ① immer in der Sicherheitsbox aufbewahren!

Anwendung

Achtung die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- Klappen Sie den Fuß auf und stellen Sie den Gemüse hobel auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche.
- Zum Herausnehmen des Schneideinsatzes ① drücken Sie den Sicherungsknopf ③ nach unten und ziehen den Einsatz vorsichtig nach hinten.
- Schieben Sie den gewünschten Schneideinsatz ① mit der Klingenseite nach oben in die Halterung des Hobels und lassen Sie den Einsatz einrasten.

Achten Sie beim Wechsel der Einsätze ① darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen schneiden.

- Stellen Sie einen Teller, eine flache Schale oder ein Brett unter den Gemüse hobel.
- Stecken Sie die Lebensmittel ggf. auf den Resthalter ②. Kleinere Lebensmittelstücke sollten nur mit Hilfe des Resthalters geschnitten werden.
- Mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abwärtsbewegungen des Resthalters ② schneiden Sie die Lebensmittel in Scheiben oder Stifte.

TIPP: Größere Obst- oder Gemüsestücke sollten halbiert bzw. geviertelt werden.

Reinigung

- Der Gemüse hobel ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie den Hobel vollständig ab, bevor Sie diesen wegräumen.

KÜCHENPROFI



VEGETABLE CUTTER **PROFESSIONAL**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for choosing this high quality KÜCHENPROFI vegetable slicer. Please read through the operating instructions carefully prior to using it for the first time and keep these in a safe place. Please pay attention to the safety advice in particular.

Safety advice

- The blades are very sharp. Risk of injury!
- Keep children away from the vegetable slicer and the cutting inserts.
- Always use the hand guard ② when cutting and slicing smaller pieces of food.
- The inserts ① which aren't needed have always to be stored in the rack.

Use

Caution: The blades are very sharp. Risk of injury!

- Unfold the foot and place the vegetable slicer onto a flat and stable surface.
- To remove the cutting insert ① press down the safety closure knob ③ and pull the insert carefully backwards.
- Move the needed cutting insert ① with blade side up into the guide line until it locks.

Caution: The blades are very sharp. Be careful not to hurt your fingers when changing the inserts ①.

- Place a plate, shallow bowl or a cutting board under the appliance.
- If needed fix the food on the hand guard ②. When cutting smaller pieces of food always use the hand guard.
- To cut the food into slices or sticks move the hand guard ② with slight pressure up- and downwards.

TIP: Cut larger pieces of food into half or quarters.

Cleaning

- The vegetable slicer can be cleaned in the dishwasher. We recommend to clean the item by hand with warm water and mild detergent.
- Before storage please dry the appliance thoroughly.

KÜCHENPROFI



COUPE-LÉGUMES **PROFESSIONAL**

CONSERVEZ SVP LE MODE D'EMPLOI!

Nous vous remercions d'avoir choisi le coupe-légumes **PROFESSIONAL** de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

Consignes de sécurité

- Les lames sont affûtées. Risque de blessures !
- Tenir le coupe-légumes et les lames hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours le support de résidus ② !
- Conservez toujours les porte-lames dans le compartiment de rangement.

Emploi

Attention ! Les lames sont affûtées. Risque de blessures !

- Dépliez le pied et placez le coupe-légumes sur une surface lisse et suffisamment stable.
- Pour enlever le porte-lame ① appuyez sur le bouton de blocage ③ et tirez le porte-lame en douceur vers l'arrière.
- Faites glisser la plaque porte-lame souhaitée, côté lame vers le haut, dans le coupe-légumes jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Lorsque vous changez de porte-lame, veillez à ne pas vous couper avec les lames affûtées.

- Posez une assiette, un bol plat ou une planche à découper sous le coupe-légumes.
- Fixez l'aliment sur le support de résidus si nécessaire. Des morceaux d'aliments petits ne devraient être coupés qu'en utilisant le support de résidus.
- Découpez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers vers l'avant et l'arrière.

CONSEIL : Des gros morceaux de légumes devraient être coupés en deux ou en quatre.

Nettoyage

- Le coupe-légumes est approprié pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez le coupe-légumes complètement avant de le ranger.

KÜCHENPROFI



AFFETTA VERDURA **PROFESSIONAL**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver acquistato l'affetta verdura **PROFESSIONAL** di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- I taglienti sono affilati. Pericolo di lesioni!
- Conservare fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il ferma-alimenti ②!
- Riporre sempre gli inserti lama ① nel vano di conservazione.

Utilizzo

Cautela! I taglienti sono affilati. Pericolo di lesioni!

- Ribaltare il piede e posizionare l'affetta verdura su una superficie piana e bastante stabile.
- Per rimuovere il supporto lame ① premere il bottone di sicurezza ③ e tirare il supporto lame dietro con cautela.
- Infilare nell'affetta verdura il supporto lame desiderato con il lato delle lame rivolto verso l'alto finché scatta in posizione.

Nel sostituire gli supporti fare attenzione a non tagliarsi con le lame affilate.

- Posare un piatto, una ciotola piana o un tagliere sotto l'affetta verdura.
- Fissare gli alimenti sulla ferma-alimenti (2) si necessario. Per i pezzi di verdura di piccole dimensioni utilizzare sempre la ferma-alimenti.
- Esercitando una leggera pressione, tagliare la verdura in fette o bastoncini con movimenti uniformi verso l'alto e verso il basso.

SUGGERIMENTO: I pezzi di verdura grossi dovrebbero venir tagliati a metà o in quarti.

Pulizia

- L'affetta verdura è appropriata per il lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un po' di detersivo.
- Asciugare l'affetta verdura completamente prima di riporla.

KÜCHENPROFI



CORTADOR DE VERDURAS **PROFESSIONAL**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Muchas gracias por la compra del cortador de verduras **PROFESSIONAL** de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. ¡Observe especialmente las indicaciones de seguridad!

Indicaciones de seguridad

- Las hojas están afiladas. ¡Riesgo de lesiones!
- Guarde el cortador de verduras y los accesorios de cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Para cortar trozos pequeños de verduras utilice siempre el salvadedos ②.
- Guarde los accesorios de cuchilla ① siempre en el compartimento.

Uso

¡Cuidado! Las hojas están afiladas. ¡Riesgo de lesiones!

- Despliegue el pie y coloque el cortador de verduras en un superficie plana y suficientemente estable.
- Para retirar el accesorio de cuchilla ① empuje el botón de bloqueo ③ hacia abajo y tire el accesorio de cuchilla hacia atrás con cuidado.
- Deslice el accesorio de cuchilla deseado ① con el lado de hoja hacia arriba en el soporte del cortador hasta que el encaje.

Durante el cambio de los accesorios ① tenga cuidado de no cortarse con las hojas afiladas.

- Ponga un plato, un cuenco llano o una tabla cortar bajo el cortador de verduras.
- Fije las piezas de verdura en el salvadedos, si necesario. Para trozos de verdura más pequeños, utilice siempre el salvadedos.
- Puede cortar las verduras en rodajas o palitos ejerciendo una ligera presión y con movimientos uniformes del salvadedos hacia arriba y abajo.

CONSEJO: Los trozos de verdura más grandes se deberían cortar por la mitad o en cuartos.

Limpieza

- El cortador de verduras es apropiado para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Seque el cortador de verduras por completo antes de guardarlo.

KÜCHENPROFI



GROENTESCHAAF **PROFESSIONAL**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Bedankt voor de aankoop van de groenteschaaf **PROFESSIONAL** van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u de snijder voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

Veiligheidsrichtlijnen

- De messen zijn zeer scherp, verwondingsgevaar!
- Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de resthouder ②!
- Bewaar de verwisselbare messen ① altijd in de houder.

Gebruik

Let op! De messen zijn zeer scherp, verwondingsgevaar!

- Klap de voet uit en plaats de groenteschaaf op een glad en stabiel oppervlak.
- Voor het verwijderen van het verwisselbare mes ① druk de beveiligingsknop ③ in en trek het verwisselbare mes voorzichtig naar achteren.
- Schuif het gewenste mes ① met de snijkant naar boven gericht in de houder van de schaar tot deze inhaakt.

Let bij het wisselen van de messen ① op dat u zich niet aan de scherpe messen snijdt.

- Plaats een bord, een ondiepe schaal of een snijplank onder de groenteschaaf.
- Steek indien nodig de groente op de resthouder ②. Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de resthouder.
- Snijd de groente in schijfjes of reepjes door met lichte druk de resthouder ② gelijkmatig op en neer te bewegen.

TIP: Grotere stukken groente eerst halveren of in vieren delen.

Reiniging

- De groenteschaaf kan worden gereinigd in de vaatwasmachine, maar wij adviseren echter handafwas met een mild huishoudelijk sopje.
- Droog de groenteschaaf voor het opbergen goed af.