



GEMÜSEHOBEL VARIO

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Messereinsatz

Anzeige für Schnittstärke

Schnittstärke-Regler



Restehalter

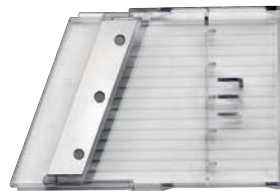
Auffangbehälter



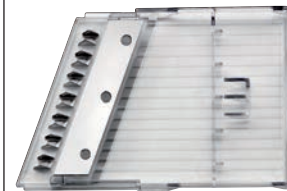
Messereinsatz für grobe Raspel



Messereinsatz für feine Raspel



Messereinsatz für Scheiben



Messereinsatz für Stifte

Vielen Dank für den Kauf des Gemüsehobels VARIO von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweise

- Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Der Gemüsehobel und die Einsätze dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.

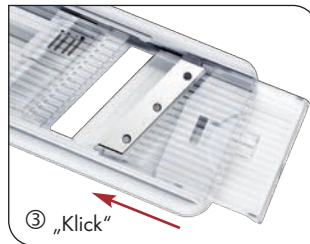
Anwendung

Achtung - die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ① Zum Herausnehmen des Messereinsatzes vergewissern Sie sich zunächst, dass der Schnittstärke-Regler auf Position  steht.
- ② Greifen Sie nun unter den Messereinsatz, heben ihn etwas an und ziehen ihn vorsichtig heraus.
- ③ Schieben Sie den gewünschten Messereinsatz mit der Klingenseite nach oben in den Hobel, bis er hörbar einrastet. Achten Sie beim Wechsel der Einsätze darauf, die Sie sich nicht an den scharfen Klingen schneiden.
- ④ Bei Verwendung der Messereinsätze für Scheiben und für Stifte lässt sich die Schnittstärke verstellen von 1 mm (Pos. 1) bis 5 mm (Pos. 5).

Legen Sie den Gemüsehobel auf den Behälter und schneiden Sie das gewünschte Gemüse mit leichtem Druck und durch gleichmäßige Auf- und Abbewegungen. Verwenden Sie für kleinere Gemüsestücke immer den Resthalter.

TIPP: Größere Gemüsestücke sollten halbiert oder geviertelt werden.





Reinigung

- Die Messereinsätze sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Alle anderen Teile können Sie bei niedrigen Temperaturen bis max. 65°C in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Gewährleistung

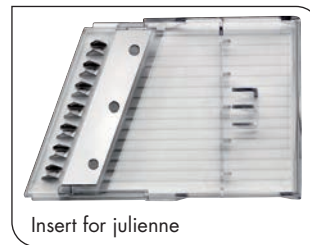
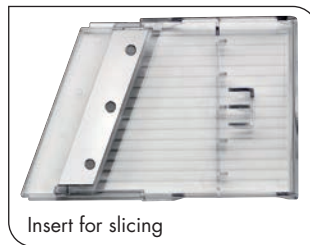
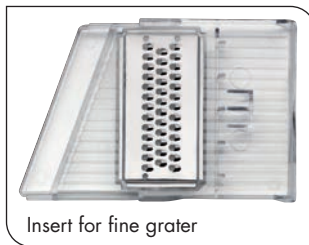
Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



VEGETABLE SLICER **VARIO**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for purchasing the VARIO vegetable slicer from KÜCHENPROFI. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

Safety instructions

- The blades are very sharp. Risk of injury!
- The vegetable slider and inserts must be kept out of reach of children.
- Always use the food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.

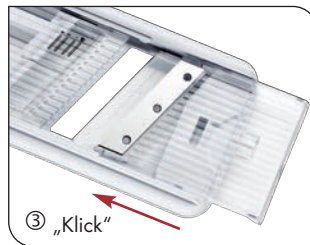
Use

Attention: the blades are very sharp. Risk of injury!

- ① To remove the insert, first make sure that the thickness regulator is in the  position.
- ② Now lift out the insert from below and carefully remove it.
- ③ Slide the desired insert with the blade up into the vegetable slider until it audibly clicks into place. Make sure that you do not cut yourself on the sharp blades when changing inserts.
- ④ When using knife inserts for slicing and for julienne, the thickness can be adjusted from 1 mm (Pos. 1) to 5 mm (Pos. 5).

Place the vegetable slicer on the container and cut the desired vegetable by applying gentle pressure and moving up and down evenly. Always use the container for remains for smaller pieces of vegetables.

TIP: Larger vegetables should be halved or quartered.





Cleaning

- The knife inserts are not dishwasher safe.
- All other parts can be washed in the dishwasher at low temperatures up to 65°C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and some mild detergent.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.



RABOT À LÉGUMES **VARIO**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Plaque porte-lame

Affichage de l'épaisseur de coupe

Régulateur d'épaisseur de coupe



Support de résidus

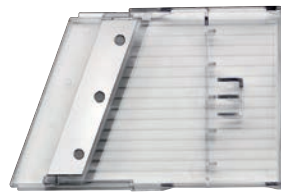
Bac collecteur



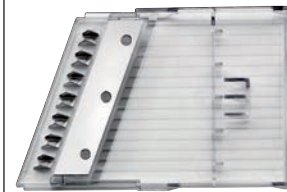
Plaque porte-lame pour grosse râpe



Plaque porte-lame pour râpe fine



Plaque porte-lame pour tranches



Plaque porte-lame pour bâtonnets

Nous vous remercions d'avoir choisi la rabot à légumes VARIO 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 extrêmement affûtées. Risque de blessures !
- La rabot à légumes et les lames doivent rester hors de portée des enfants.
- Lorsque vous coupez et râpez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le support de résidus.

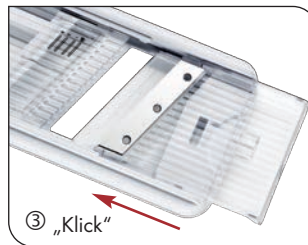
Utilisation

Attention : les lames sont extrêmement affûtées. Risque de blessures !

- ① Pour retirer la plaque porte-lame, assurez-vous au préalable que le régulateur d'épaisseur de coupe est en position .
- ② Maintenant, mettez la main sous la plaque porte-lame, soulevez-la légèrement et tirez-la délicatement vers l'extérieur.
- ③ Faites glisser la plaque porte-lame souhaitée, côté lame vers le haut, dans la rabot à légumes jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Lorsque vous changez de support, veillez à ne pas vous couper sur les lames affûtées.
- ④ Si vous utilisez les plaques porte-lame pour tranches et bâtonnets, vous pouvez régler l'épaisseur de coupe de 1 mm (pos. 1) à 5 mm (pos. 5).

Placez la rabot à légumes sur le récipient et découpez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers vers l'avant et l'arrière. Pour de petits morceaux de légumes, utilisez toujours le support de résidus.

CONSEIL : les gros morceaux de légumes doivent être coupés en deux ou en quatre.





Nettoyage

- Les plaques porte-lame ne doivent pas être lavées en machine.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température, et jusqu'à 65 °C au maximum. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Garantie

Nous assurons une garantie de 5 ans sur votre appareil à compter de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



MANDOLINA AFFETTAVERDURE **VARIO**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Inserto lame

Indicatore dello spessore di taglio

Regolatore dello spessore di taglio



Protegg mano

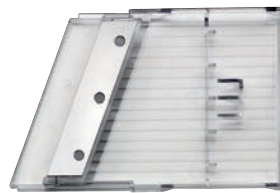
Contenitore di raccolta



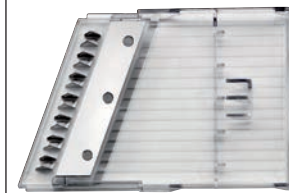
Lame per pezzi grattugiati grossi



Lame per pezzi grattugiati fini



Lame per fette



Lame per bastoncini

Grazie per aver acquistato la mandolina affettaverdure VARIO KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- Le lame sono estremamente affilate. Pericolo di ferite!
- La mandolina affettaverdure e gli inserti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Per affettare e grattugiare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre il proteggi mano.

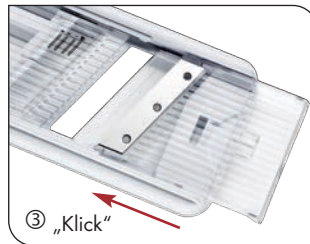
Uso

Attenzione - le lame sono estremamente affilate. Pericolo di ferite!

- ① Per estrarre l'inserto lame per prima cosa accertarsi che il regolatore dello spessore di taglio sia nella posizione .
- ② Quindi spingere l'inserto lame da sotto in modo da sollevarlo leggermente e sfilarlo cautamente.
- ③ Infilare nella mandolina l'inserto lame desiderato con il lato delle lame rivolto verso l'alto finché scatta in posizione con un rumore percettibile. Nel sostituire gli inserti fare attenzione a non tagliarsi con le lame affilate.
- ④ Se si usano gli inserti lame per fette e bastoncini lo spessore di taglio può essere regolato da 1 mm (pos. 1) a 5 mm (pos. 5).

Posizionare la mandolina affettaverdure sul contenitore ed, esercitando una leggera pressione, tagliare la verdura con movimenti uniformi verso l'alto e verso il basso. Per i pezzi di verdura di piccole dimensioni utilizzare sempre il proteggi mano.

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





Pulizia

- Gli inserti lame non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
- Tutti gli altri componenti possono invece essere lavati in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65°C. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.

Limite di responsabilità e garanzia:

Per quest'apparecchio assumiamo una garanzia di 5 anni, valida dalla data d'acquisto. La garanzia può essere accordata solo con scontrino fiscale allegato.

Escluso dalla garanzia sono difetti, che vanno attribuiti ad usura normale, utilizzo improprio, utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, pulizia e manutenzione mancante, distruzione volontaria così come riparazioni inadeguate e modificazioni tecniche.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



MANDOLINA VARIO

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Accesorio de cuchilla

Indicación del grosor de corte

Regulador de grosor de corte



Empujador de seguridad

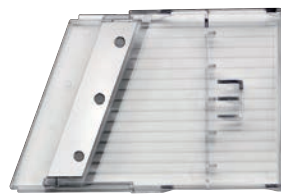
Salvadedos



Cuchilla para ralladura gruesa



Cuchilla para ralladura fina



Cuchilla para rodajas



Cuchilla para palitos

Muchas gracias por la compra de la mandolina VARIO de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

Indicaciones de seguridad

- Las hojas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!
- Tanto la mandolina como los accesorios no deben ser accesibles para los niños.
- A la hora de cortar o rallar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad.

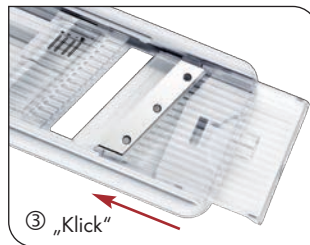
Aplicación

¡Atención! Las hojas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

- ① Para extraer los accesorios de cuchilla asegúrese primero de que el regulador del grosor de corte esté en posición .
- ② Ahora, introduzca los dedos debajo del accesorio de cuchilla, levántelo un poco y extráigalo con cuidado.
- ③ Introduzca el accesorio de cuchilla correspondiente en el rallador con el lado de la hoja hacia arriba hasta que encaje de forma audible. Durante el cambio de los accesorios tenga cuidado de no cortarse con las hojas afiladas.
- ④ Durante el uso de los accesorios de cuchilla para rodajas o palitos se puede ajustar el grosor de corte entre 1 mm (pos. 1) y 5 mm (pos. 5).

Coloque la mandolina sobre el recipiente y corte la verdura deseada ejerciendo una ligera presión y con movimientos uniformes hacia arriba y abajo. Para trozos de verdura más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad.

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





Limpieza

- Los accesorios de cuchilla no son aptos para el lavavajillas.
- Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta máx. 65°C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



GROENTESCHAAF **VARIO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Mesinzetstuk

Aanduiding voor snijdikte

Snijdikte-regelaar



Restenhouder

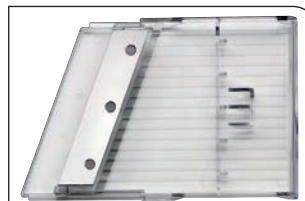
Opvangbak



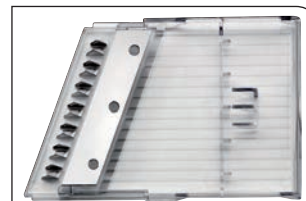
Mesinzetstuk voor grove rasp



Mesinzetstuk voor fijne rasp



Mesinzetstuk voor schijfjes



Mesinzetstuk voor reepjes

Bedankt voor de aankoop van de groenteschaaf VARIO 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 heel scherp. Kans op letsel!
- De groenteschaaf en de inzetstukken mogen zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.
- Gebruik bij het snijden en schaven van kleinere levensmiddelstukken altijd de restenhouder.

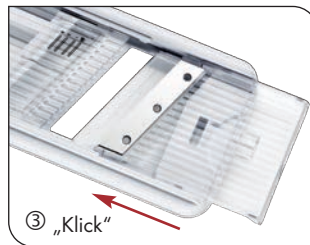
Gebruik

Let op! - De messen zijn heel scherp. Kans op letsel!

- ① Controleer vóór het uitnemen van het messeninzetstuk of de snijdikte-regelaar in positie  staat.
- ② Grijp onder het mesinzetstuk, til het een beetje op en trek het dan voorzichtig eruit.
- ③ Schuif het gewenste mesinzetstuk met de meszijde naar boven in de schaar tot het hoorbaar inhaakt. Let bij het wisselen van de inzetstukken erop dat u zich niet aan de scherpe messen snijdt.
- ④ Bij gebruik van de mesinzetstukken voor schijfjes en voor reepjes kan de snijdikte worden versteld van 1 mm (positie 1) tot 5 mm (positie 5).

Leg de groenteschaaf op het bakje en snijdt de gewenste groente met lichte druk en door gelijkmatig op en neer te bewegen. Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de restenhouder.

TIP: Grotere stukken groente dienen te worden gehalveerd of in vieren te worden gedeeld.





Reiniging

- De mesinzetstukken zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65°C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.