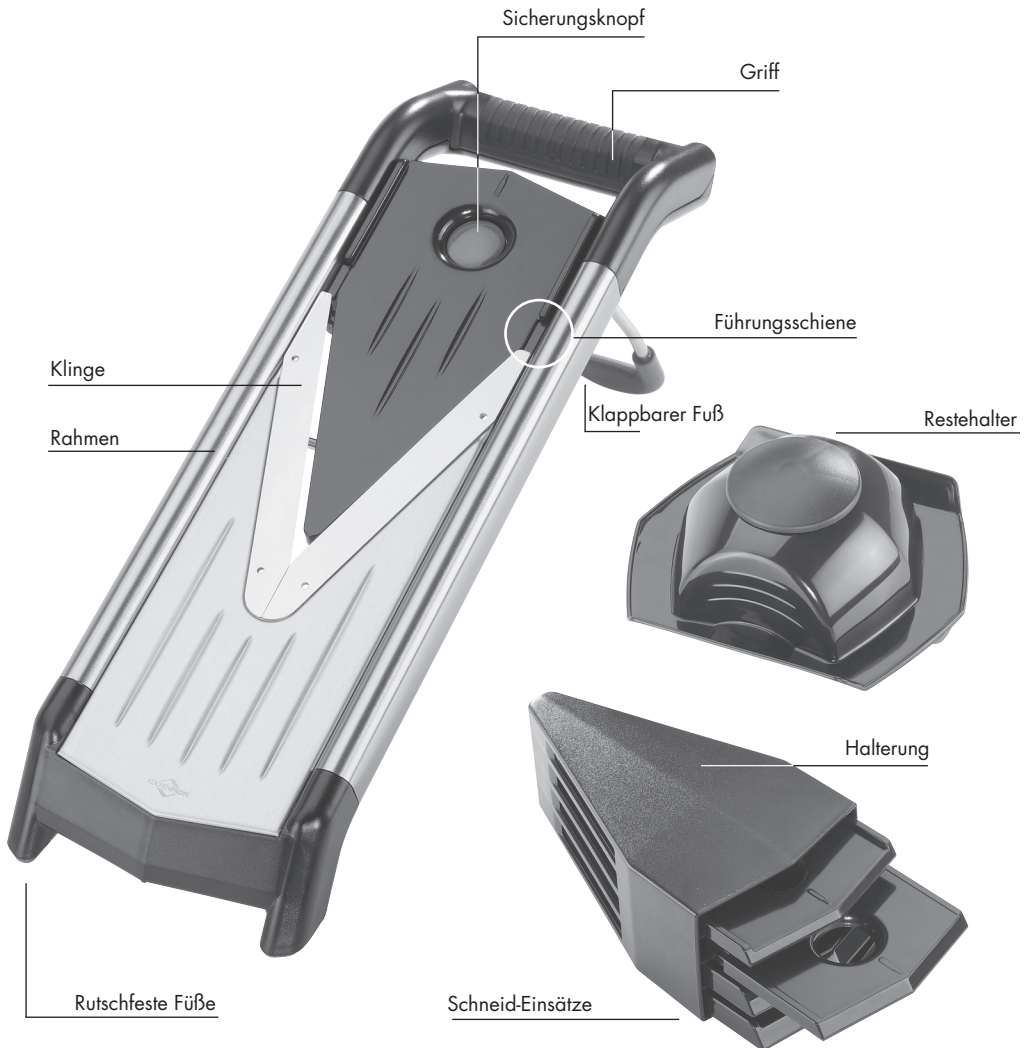




GEMÜSEHOBEL **PROFESSIONAL**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Gemüsehobel PROFESSIONAL von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

- **Verletzungsgefahr!** Die Klingen sind sehr scharf. Setzen Sie immer den Klingenschutz auf, wenn Sie den Hobel nicht benutzen. Bewahren Sie nicht benötigte Schneideinsätze immer in der Halterung auf.
- Verwenden Sie den Hobel nur für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Zerkleinern von Gemüse und Obst.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich der Hobel in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet, korrekt aufgestellt ist und einen sicheren Stand hat.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.
- Halten Sie den Gemüsehobel sowie die Schneideinsätze außer Reichweite von Kindern.

Gebrauch

Achtung die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Klappen Sie den Fuß auf und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche. Nehmen Sie den Klingenschutz ab.
2. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:
 - Zum Herausnehmen des werkseitig eingesetzten Messereinsatzes drücken Sie den Sicherungsknopf nach unten und ziehen den Einsatz vorsichtig nach hinten heraus.
 - Schieben Sie den gewünschten Schneideinsatz mit der Klingenseite bzw. mit der glatten Seite nach oben in die Halterung des Hobels und lassen Sie den Einsatz einrasten. **Achtung:** Der Einsatz muss korrekt in der Führungsschiene sitzen und der Sicherungsknopf eingerastet sein.
 - **Scheiben:** Werkseitig ist ein Einsatz für Scheiben eingesetzt. Wählen Sie je nach gewünschter Schnittstärke den Einsatz für 1,5 mm, 2,5 mm oder 3,5 mm dicke Scheiben. Die Kennzeichnung für die Stärke der Scheiben befindet sich an der Stirnseite des Einsatzes.
 - **Stifte:** Setzen Sie den gewünschten Einsatz, für feine Stifte 3 mm bzw. grobe Stifte 7 mm, ein.
3. Stellen Sie einen Teller, eine flache Schale oder ein Brett unter den Gemüsehobel. Schneiden Sie das gewünschte Gemüse mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abbewegungen. **TIPP:** Größere Gemüsestücke sollten zuvor halbiert oder geviertelt werden.
4. Verwenden Sie für kleinere Gemüsestücke immer den Resthalter. Beachten Sie dabei die korrekte Positionierung auf dem Rahmen.

Reinigung

Der Gemüsehobel sowie die Schneideinsätze sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer Spülbürste.

Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Hobel wegräumen.

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Stellen Sie sicher, dass nach dem Gebrauch ein Schneideinsatz für Scheiben eingesetzt und der Klingenschutz aufgesetzt ist.

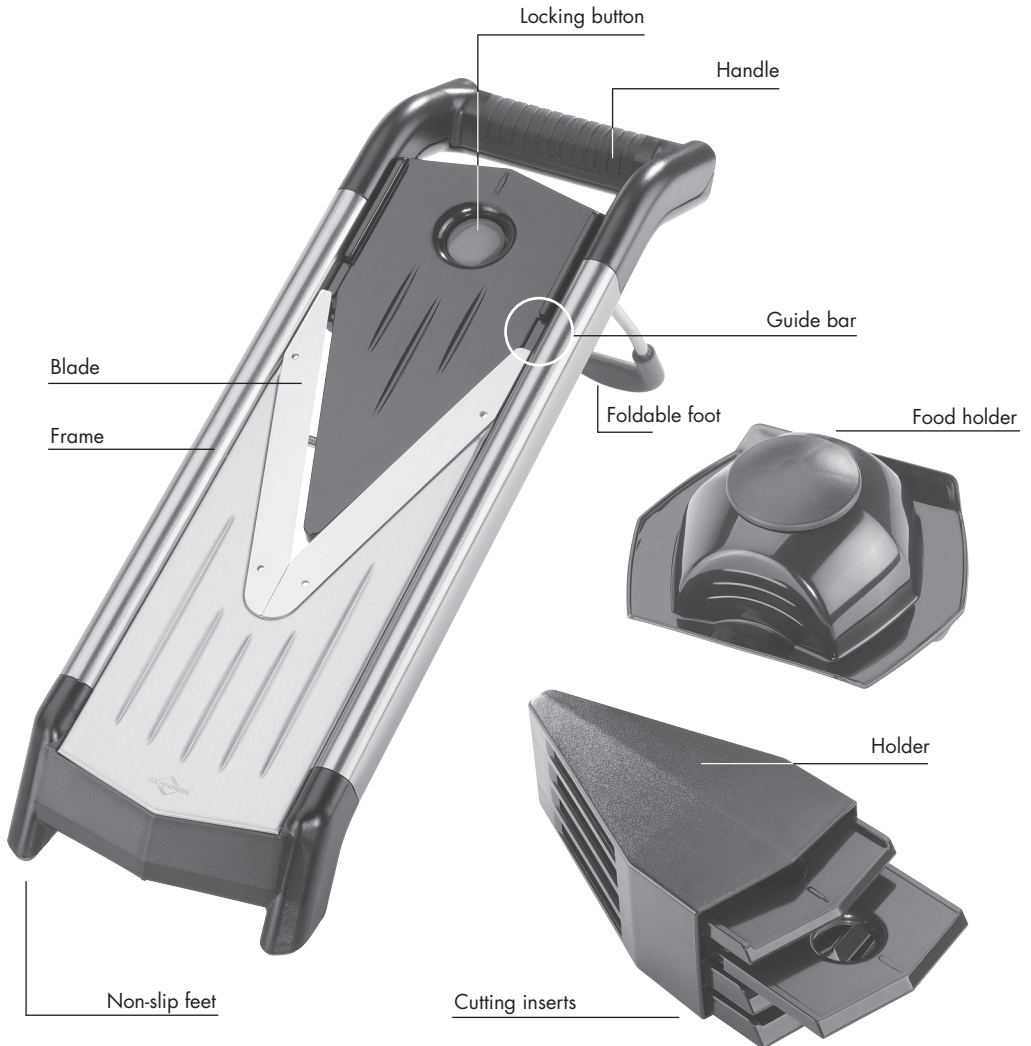
Garantie

Für dieses Produkt 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 Produkt beigelegt ist.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.kuechenprofi.de.



VEGETABLE SLICER **PROFESSIONAL**

KEEP THIS USER´S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer PROFESSIONAL. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions

- **Risk of injury!** The blades are very sharp. Always put on the blade guard when the slicer is not in use. Always keep cutting inserts not in use in their holder.
- Use the slicer only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the slicer is in proper condition, correctly positioned and has a safe hold.
- Always use the food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.
- Keep the vegetable slicer and the cutting inserts out of reach of children.

Use

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

1. Unfold the foot and place the vegetable slicer on a level, sufficiently stable work surface. Remove the blade guard.
2. Select the desired cutting shape:
 - To remove the factory-fitted cutting insert, press the locking button down and carefully pull the insert out to the rear.
 - Slide the desired cutting insert into the holder of the slicer with the blade side or smooth side facing upwards and snap the insert into place. **Caution:** The insert must be seated correctly in the guide bar and the locking button must be engaged.
 - **Slices:** A cutting insert for slices is factory-fitted. Depending on the desired cutting thickness select the insert for 0.06, 0.1 or 0.14 inch thick slices. The marking for the slice thickness is located on the front of the insert.
 - **Sticks:** Fix the desired insert for fine sticks of 0.12 inch or coarse sticks of 0.28 inch thickness.
3. Place a plate, a flat dish or a board under the vegetable slicer. Slice the desired vegetables with light pressure and even up and down movements. **TIP:** Larger pieces of vegetables should first be halved or quartered.
4. Always use the food holder for smaller pieces of vegetables. Make sure it is positioned correctly within the frame.

Cleaning

The vegetable slicer and the cutting inserts are dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with hot water and a mild detergent.

Remove stubborn dirt with a dishwashing brush.

Dry the vegetable slicer completely before storing it.

Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

Make sure that after use a cutting insert for slices is fixed and that the blade guard is placed.



Guarantee

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

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

The detailed guarantee conditions can be found at www.kuechenprofi.de.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



RABOT À LÉGUMES **PROFESSIONAL**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le rabot à légumes PROFESSIONAL de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

- **Risque de blessures !** Les lames sont extrêmement affûtées. Toujours mettez le protège-lame quand vous n'utilisez pas le rabot. Toujours gardez les inserts de coupe que vous n'utilisez pas dans leur support.
- N'utilisez le rabot que pour le but prévu pour couper des légumes et fruits.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le rabot soit en condition intacte, qu'il soit mis en place correctement et qu'il ait une tenue sûre.
- Lorsque vous coupez et râpez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le poussoir de sécurité.
- Gardez le rabot à légumes et les inserts de coupe hors de portée des enfants.

Utilisation

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

1. Dépliez le pied et placez le rabot à légumes sur une surface de travail plane et suffisamment stable. Retirez le protège-lame.
2. Choisissez la forme de coupe souhaitée :
 - Pour retirer l'insert de coupe installé en usine, poussez le bouton de verrouillage vers le bas et tirez doucement l'insert vers l'arrière.
 - Insérez l'insert de coupe souhaité, côté lame ou côté lisse vers le haut, dans le support du rabot et laissez l'insert s'enclencher. **Attention :** l'insert doit être correctement placé dans le rail de guidage et le bouton de verrouillage doit être enclenché.
 - **Tranches :** Un insert pour des tranches est réglé en usine. Selon l'épaisseur souhaitée, choisissez l'insert pour des tranches de 1,5 mm, 2,5 mm ou 3,5 mm d'épaisseur. Le marquage de l'épaisseur des tranches se trouve sur la face avant de l'insert.
 - **Bâtonnets :** Mettez l'insert souhaité pour des bâtonnets fins de 3 mm ou des bâtonnets gros de 7 mm d'épaisseur.
3. Placez une assiette, un bol plat ou une planche sous le rabot à légumes. Coupez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers de haut en bas.
CONSEIL : Les gros morceaux de légumes devraient être coupés en deux ou en quatre au préalable.
4. Pour les petits morceaux de légumes, utilisez toujours le poussoir de sécurité. Veillez à ce qu'il soit correctement positionné dans le cadre.

Nettoyage

Le rabot à légumes et les inserts de coupe sont appropriés pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois un nettoyage souple à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Enlevez des salissures tenaces avec une brosse à vaisselle.

Séchez le rabot complètement avant de le ranger.

N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

Après l'utilisation, assurez-vous qu'un insert pour des tranches est positionné et que le protège-lame est en place.

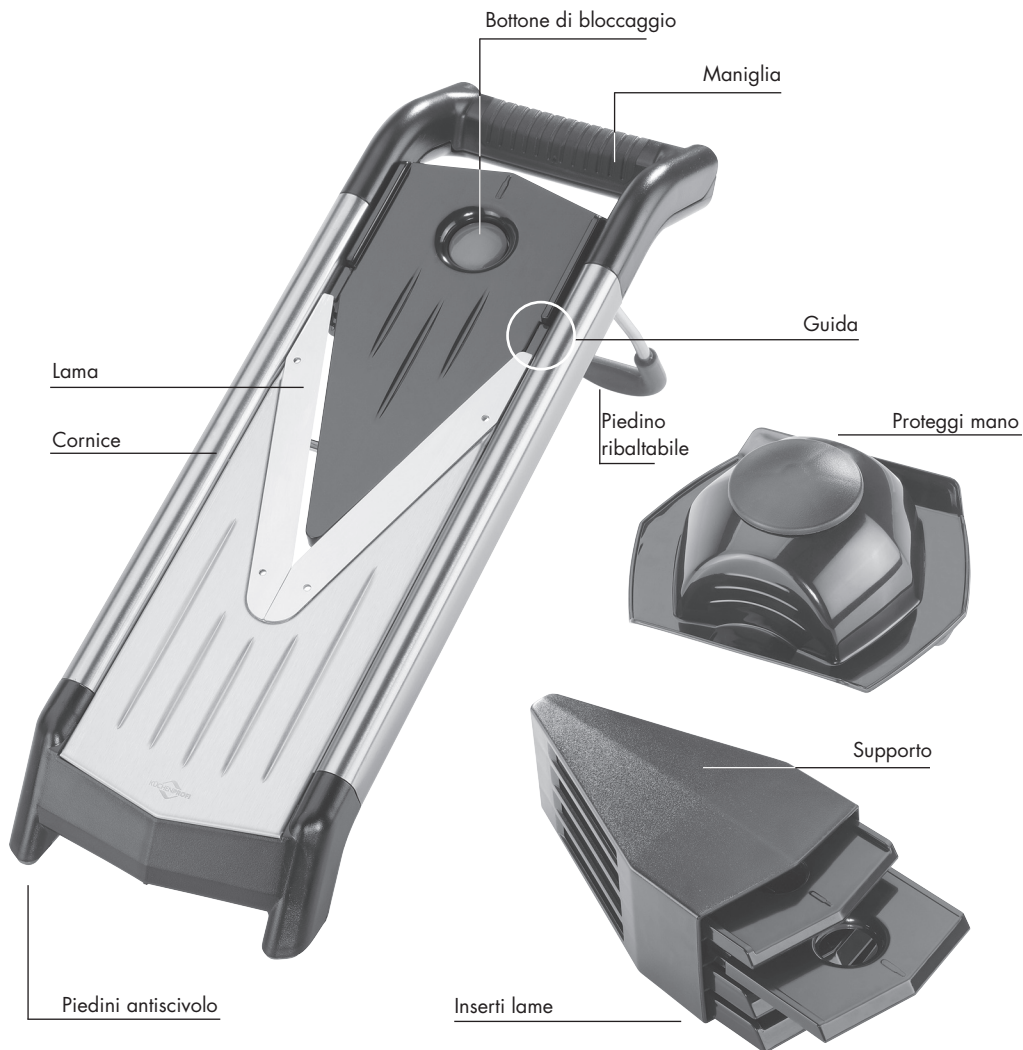
Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint au produit.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.kuechenprofi.de.



AFFETTA VERDURE PROFESSIONAL

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo affetta verdure PROFESSIONAL di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle bene. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

- **Pericolo di ferite!** Le lame sono estremamente affilate. Mettere sempre la protezione della lama quando non si utilizza l'affetta. Conservare sempre gli inserti lame non utilizzati nel loro supporto.
- Utilizzare l'affetta solamente per lo scopo previsto per tagliare verdure e frutta.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'affetta sia in buone condizioni, posizionato correttamente e abbia una tenuta sicura.
- Per tagliare e affettare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre il proteggi mano.
- Tenere l'affetta verdura e gli inserti lame fuori dalla portata dei bambini.

Uso

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

1. Aprire il piedino e posizionare l'affetta verdura su una superficie di lavoro piana e sufficientemente stabile. Rimuovere la protezione della lama.
2. Selezionare la forma di taglio desiderata:
 - Per rimuovere l'inserto lama montato in fabbrica, premere il bottone di bloccaggio verso il basso ed estrarre con cautela l'inserto verso il retro.
 - Far scorrere l'inserto di taglio desiderato nel supporto dell'affetta con il lato della lama o il lato liscio rivolto verso l'alto e far scattare l'inserto in posizione. **Attenzione:** l'inserto deve essere inserito correttamente nella guida e il bottone di bloccaggio deve essere inserito.
 - **Fette:** Un inserto per fette è impostato in fabbrica. A seconda dello spessore desiderato, selezionare l'inserto per fette di spessore 1,5 mm, 2,5 mm o 3,5 mm. La marcatura dello spessore delle fette si trova sulla parte anteriore dell'inserto.
 - **Bastoncini:** Mettere l'inserto desiderato per bastoncini fini da 3 mm o bastoncini grossolani da 7 mm.
3. Posizionare un piatto, una ciotola bassa o un tagliere sotto l'affetta verdura. Affettare le verdure desiderate con una leggera pressione e movimenti regolari verso l'alto e verso il basso. **SUGGERIMENTO:** Le verdure più grandi devono essere tagliate a metà o in quarti prima.
4. Utilizzare sempre il proteggi mano per i pezzi di verdura più piccoli. Assicurarsi che sia posizionato correttamente all'interno della cornice

Pulizia

L'affetta verdura e gli inserti lame sono appropriati per il lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un detersivo delicato.

Rimuovere sporco ostinato con una spazzola.

Asciugare completamente l'affetta prima di riporlo.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.

Dopo l'uso, accertarsi che un inserto lame per fette sia impostato e che la protezione della lama sia in posizione.

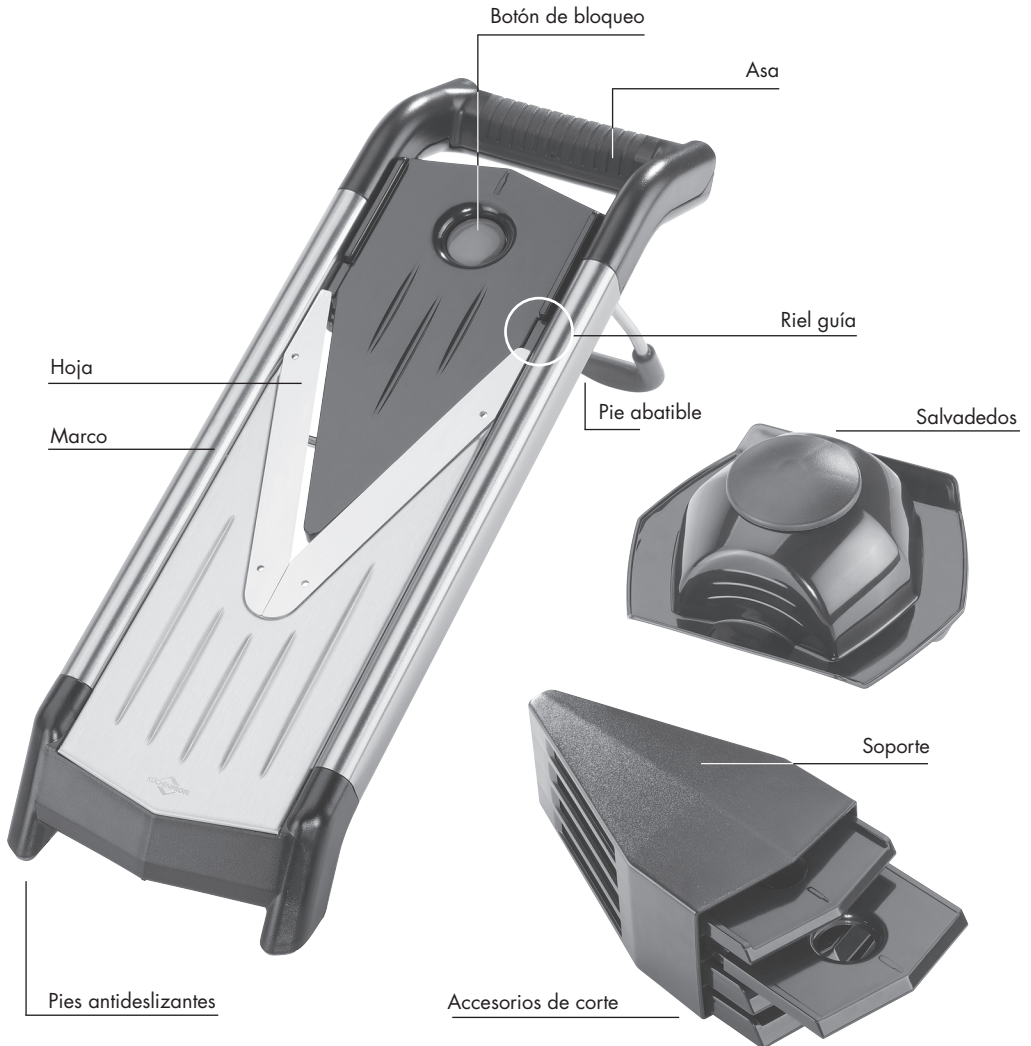
Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.kuechenprofi.de.



CORTADOR DE VERDURAS **PROFESSIONAL**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador de verduras PROFESSIONAL de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad

- **¡Peligro de lesiones!** Las hojas son muy afiladas. Coloque siempre la protección de hoja cuando no utilice el cortador. Guarde siempre los accesorios de corte que no utilice en su soporte.
- Utilice el cortador solamente para el fin previsto de cortar verduras y frutas.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el cortador está en buenas condiciones, correctamente colocado y tiene un apoyo seguro.
- Al cortar o rallar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el salvadedos.
- Mantenga el cortador y los accesorios de corte fuera del alcance de los niños.

Uso

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

1. Despliegue el pie y coloque el cortador de verduras sobre una superficie de trabajo plana y suficientemente estable. Retire la protección de hoja.
2. Seleccione la forma de corte deseada:
 - Para extraer el accesorio de corte montado de fábrica, presione el botón de bloqueo hacia abajo y tire con cuidado del inserto hacia atrás.
 - Deslice el accesorio de corte deseado en el soporte del cortador con el lado de la hoja o el lado liso hacia arriba y encaje el accesorio en su sitio. **Atención:** El accesorio debe estar correctamente asentado en el riel guía y el botón de bloqueo debe estar encajado.
 - **Rodajas:** Un accesorio para rodajas viene ajustado de fábrica. Dependiendo del grosor de corte deseado, seleccione el accesorio para rodajas de 1,5 mm, 2,5 mm o 3,5 mm de grosor. La marca para el grosor de las rodajas se encuentra en la parte frontal del accesorio.
 - **Bastones:** Inserte el accesorio deseado para bastones finos de 3 mm o bastones gruesos de 7 mm.
3. Coloque un plato, un cuenco llano o una tabla debajo del cortador de verduras. Corte las verduras deseadas con una ligera presión y movimientos uniformes hacia arriba y hacia abajo.
CONSEJO: Los trozos de verdura más grandes deben cortarse previamente por la mitad o en cuartos.
4. Utilice siempre el salvadedos para los trozos de verdura más pequeños. Asegúrese de que está colocado correctamente dentro del marco.

Limpieza

El cortador de verduras y los accesorios de corte son apropiados para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y un detergente suave.

Elimine suciedades persistentes con un cepillo de fregar.

Seque completamente el cortador antes de guardarlo.

Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

Después del uso, asegúrese de que un accesorio para rodajas está introducido y que la protección de hoja está en su sitio.

Garantía

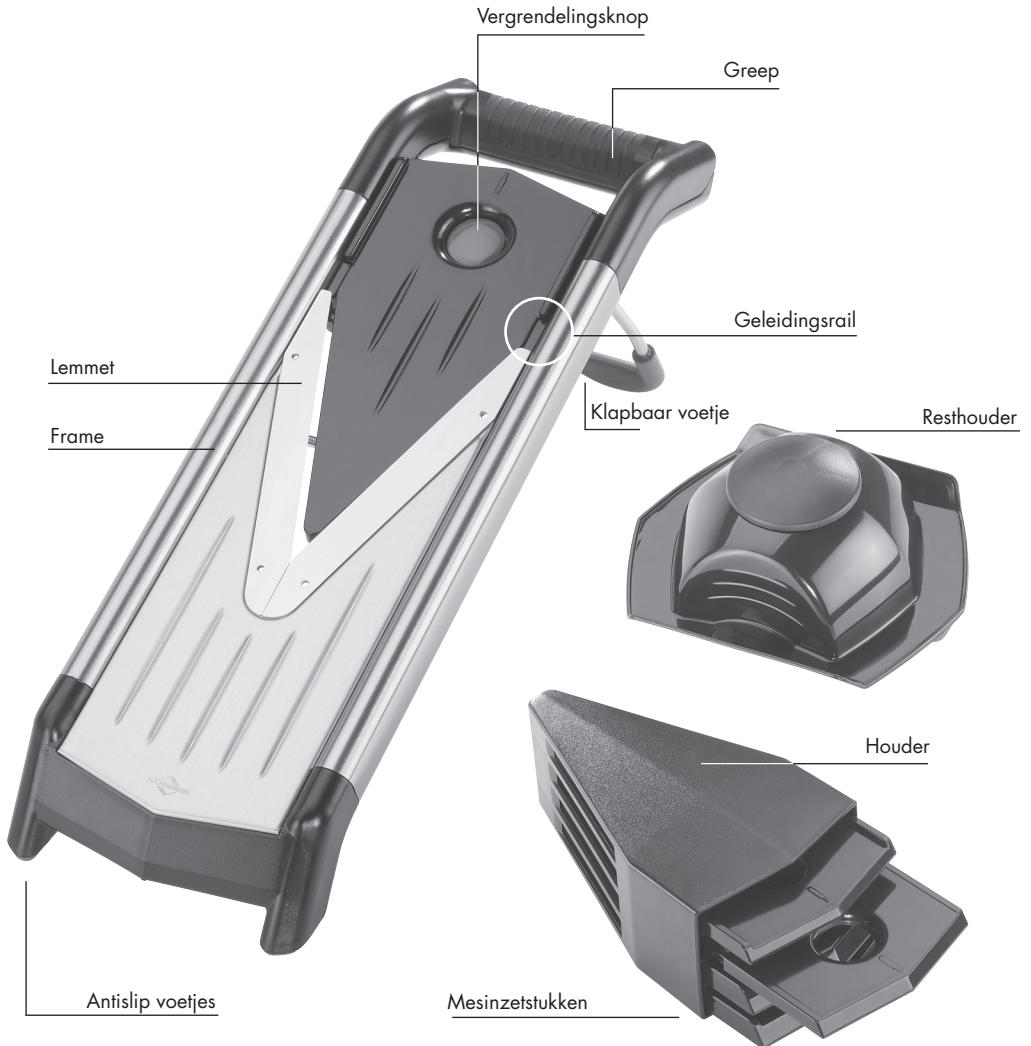
Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como 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 producto.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.kuechenprofi.de.

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



MANDOLINE **PROFESSIONAL**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe mandoline PROFESSIONAL van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- **Kans op letsel!** De lemmeten zijn heel scherp. Zet altijd de beschermkap van het lemmet op als u de mandoline niet gebruikt. Bewaar de mesinzetstukken die je niet gebruikt altijd in hun houder.
- Gebruik de mandoline alleen voor het beoogde doel voor het snijden van groenten en fruit.
- Controleer voor elk gebruik of de mandoline in goede staat verkeert, correct is geplaatst en stevig staat.
- Gebruik bij het snijden en schaven van kleinere levensmiddelstukken altijd de resthouder.
- Houdt de mandoline en de mesinzetstukken buiten het bereik van kinderen.

Gebruik

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

1. Klap de voetje uit en plaats de mandoline op een plat, voldoende stabiel werkoppervlak. Verwijder de beschermkap van de lemmeten.
2. Selecteer de gewenste snijvorm:
 - Om het in de fabriek gemonteerde mesinzetstuk te verwijderen, druk de vergrendelingsknop in en trek het inzetstuk voorzichtig naar achteren.
 - Schuif het gewenste mesinzetstuk in de houder van de mandoline met de meskant of gladde kant naar boven en klik het inzetstuk vast. **Let op:** Het inzetstuk moet goed in de geleidingsrail zitten en de vergrendelingsknop moet vastgeklikt zijn.
 - **Schijven:** Een inzetstuk voor schijven is in de fabriek ingesteld. Selecteer, afhankelijk van de gewenste snijdikte, het inzetstuk voor schijven met een dikte van 1,5 mm, 2,5 mm of 3,5 mm. De markering voor de dikte van de schijven bevindt zich op de voorkant van het inzetstuk.
 - **Staaftjes:** Zet het gewenste inzetstuk in, voor fijne staaftjes van 3 mm of grove staaftjes van 7 mm.
3. Plaats een bord, een ondiepe schaal of een plank onder de mandoline. Snijd de gewenste groenten met lichte druk en gelijkmatige op- en neergaande bewegingen. **TIP:** Grotere stukken groenten moeten van tevoren gehalveerd of in vieren gesneden worden.
4. Gebruik altijd de resthouder voor kleinere stukken groenten. Zorg ervoor dat het correct in het frame geplaatst wordt.

Reiniging

De mandoline en de mesinzetstukken zijn geschikt voor de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om deze met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.

Verwijder hardnekkige vervuilingen met een afwasborstel.

Droog de mandoline volledig af voordat u het opbergt.

Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

Controleer na gebruik of een inzetstuk voor schijfjes is ingesteld en de beschermkap van de lemmeten op zijn plaats zit.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar 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 garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het product bijgesloten is.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.kuechenprofi.de.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de