



ZASSENHAUS

GOURMET-HOBEL
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!





Viel Freude mit Ihrem neuen Gourmet-Hobel von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

WICHTIGE HINWEISE

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann ZASSENHAUS keine Haftung übernehmen.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung: Die Klinge ist scharf!

- Der Gourmet-Hobel darf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck gemäß Produktbeschreibung genutzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Gourmethobel unbeschädigt und die Klinge ausreichend scharf ist, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Arretieren Sie bei Nichtgebrauch immer den Sicherungsstift.
- Bewahren Sie den Gourmethobel sicher und außer Reichweite von Kindern auf.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie den Gourmet-Hobel mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.



GEBRAUCH

- Stellen Sie den Gourmet-Hobel auf eine glatte, feste Oberfläche und drücken die rutschfesten Füße fest an.

ACHTUNG: Oberfläche als auch Füße müssen trocken und sauber sein.

- Entfernen Sie den Sicherungsstift.
- Legen Sie das Schneidgut an die Halterung.
- Bewegen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck an das Schneidgut, um dieses in Scheiben zu schneiden. Die Schnittstärke können Sie beliebig variieren.

Tipp: Bei Bedarf kann die Klinge mit einem Wetzstahl vorsichtig geschärft werden.

REINIGUNG

Achtung: Die Klinge ist scharf!

- Wischen Sie den Gourmet-Hobel und die Klinge nur mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie anschließend alles sorgfältig ab.
- Tauchen Sie den Gourmet-Hobel nicht in Wasser ein und reinigen ihn nicht in der Spülmaschine.

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



ZASSENHAUS

GOURMET PLANE
KEEP THIS USER'S GUIDE!





Enjoy your new ZASSENHAUS gourmet plane. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users. Pay particular attention to the safety instructions.

IMPORTANT INFORMATION

This product is intended for domestic use only. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. ZASSENHAUS cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

SAFETY INSTRUCTIONS

Attention: The blade is sharp!

- The gourmet plane may only be used for its intended purpose as described in the product description.
- Before each use, make sure that the gourmet plane is undamaged, and the blade is sufficiently sharp to ensure safe handling.
- Always lock the safety pin when the gourmet plane is not in use.
- Store the gourmet plane safely and out of the reach of children.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Wipe the gourmet plane with a soft lightly moistened cloth only. Then dry it off completely.

USE

- Place the gourmet plane on a firm and flat surface and press the non-slip feet firmly.
ATTENTION: Keep both surface and non-slip feet dry and clean.
 - Remove the locking pin.
 - Place the foodstuff at the holder.
 - Move the blade with regular pressure to the foodstuff to cut it into slices. The slice thickness can be adjusted as desired.
- TIP:** If needed, the blade can be carefully sharpened with a sharpening steel.

CLEANING

Attention: The blade is sharp!

- Clean the gourmet plane and the blade with a soft, moist cloth only. If heavily soiled, a mild detergent can be used. Afterwards, dry it thoroughly.
- Do not immerse the gourmet plane in water and do not clean it in the dishwasher.

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



ZASSENHAUS

RABOT GOURMET
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !





Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau rabot gourmet de ZASSENHAUS. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour de futurs utilisateurs. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Ce produit n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. ZASSENHAUS ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention : la lame est tranchante !

- Le rabot gourmet ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à la description du produit.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le rabot gourmet n'est pas endommagé et que la lame est suffisamment tranchante pour garantir une manipulation sûre.
- Verrouillez toujours la goupille de sécurité lorsque le rabot gourmet n'est pas utilisé.
- Rangez le rabot gourmet en toute sécurité et hors de portée des enfants.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez le rabot gourmet avec un chiffon humide. Séchez-le ensuite parfaitement.



UTILISATION

- Placez le rabot gourmet sur une surface stable et solide et appuyez les pieds antidérapants fermement.

ATTENTION : la surface et les pieds doivent être propres et lisses.

- Retirez la goupille de sécurité.
- Placez l'aliment à couper au support.
- Déplacez la lame contre l'aliment à couper avec une pression uniforme pour le couper en tranches. Vous pouvez varier l'épaisseur des tranches à votre guise.

Conseil : si nécessaire, la lame peut être soigneusement affûtée avec un affiloir.

NETTOYAGE

Attention : la lame est tranchante !

- Essuyez le rabot gourmet et la lame uniquement avec un chiffon humide. Pour enlever des saletés profondes, vous pouvez utiliser un détergent doux.
- Ensuite, séchez le rabot gourmet soigneusement.
- Ne plongez pas le rabot gourmet dans de l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.



ZASSENHAUS

AFFETTATRICE GOURMET
CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!





Vi auguriamo molto piacere con sua nuova affettatrice gourmet di ZASSENHAUS. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori. Prestare attenzione particolare alle avvertenze di sicurezza.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Questo prodotto deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme ZASSENHAUS non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Attenzione: la lama è affilata!

- L'affettatrice gourmet può essere utilizzata solo per l'uso previsto, come descritto nella descrizione del prodotto.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'affettatrice gourmet non sia danneggiata e che la lama sia sufficientemente affilata per garantire un utilizzo sicuro.
- Bloccare sempre la spina di arresto quando l'affettatrice gourmet non viene utilizzata.
- Conservare l'affettatrice gourmet in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Pulire l'affettatrice gourmet con un panno umido. Quindi asciugarla completamente.



UTILIZZO

- Posizionare l'affettatrice gourmet su una superficie piana e solida e premere con forza i piedini antiscivolo.
ATTENZIONE: la superficie e i piedini devono essere puliti e asciugati.
- Rimuovere la spina di arresto.
- Posizionare l'alimento da tagliare al supporto.
- Far scorrere la lama con pressione uniforme contro l'alimento per tagliarlo in fette. Lo spessore di taglio può essere variato come desiderato.

Suggerimento: se necessario, la lama può essere affilata con un acciaio affilatore.

PULIZIA

Attenzione: la lama è affilata!

- Pulire l'affettatrice gourmet e la lama solamente con un panno umido. Se è molto sporco, può usare un detergente delicato. Quindi asciugare tutto completamente.
- Non immergere l'affettatrice gourmet in acqua e non lavarla in lavastoviglie.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



ZASSENHAUS

REBANADORA GOURMET
¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!





Le deseamos mucho placer con su nueva rebanadora gourmet de ZASSENHAUS. Antes del primer uso, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para futuros usuarios. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

INDICACIONES IMPORTANTES

Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. ZASSENHAUS no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Atención: ¡La hoja es afilada!

- La rebanadora gourmet sólo debe utilizarse para el uso previsto, tal como se describe en la descripción del producto.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la rebanadora gourmet no presenta daños y de que la hoja está suficientemente afilada para garantizar un manejo seguro.
- Bloquee siempre la clavija de seguridad cuando no utilice la rebanadora gourmet.
- Guarde la rebanadora gourmet de forma segura y fuera del alcance de los niños.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la rebanadora gourmet únicamente con un paño húmedo. A continuación, séquela completamente.



USO

- Coloque la rebanadora gourmet sobre una superficie lisa y estable y presione las patas antideslizantes fijamente.

ATENCIÓN: Tanto la superficie como las patas antideslizantes deben estar secas y limpias.

- Retire la clavija de seguridad.
- Coloque el alimento a cortar en el soporte.
- Mueva la cuchilla contra el alimento a cortar con una presión uniforme para cortarlo en rodajas. Se puede variar el grosor de corte a su gusto.

Consejo: Si es necesario, la cuchilla se puede afilar cuidadosamente con una chaira.

LIMPIEZA

Atención: ¡La hoja es afilada!

- Limpie la rebanadora gourmet y la hoja únicamente con un paño húmedo. En caso de suciedades pertinaces se puede usar un detergente suave.
- A continuación, séquela completamente.
- No sumerja la rebanadora gourmet en agua y no la lave en el lavavajillas.

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



ZASSENHAUS

GOURMETSNIJDER
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!





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

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Dit artikel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Door een verkeerde toepassing, foutief gebruik of onjuiste reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen eventueel zelfs gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan ZASSENHAUS niet aansprakelijk worden gesteld.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Let op: het lemmet is scherp!

- De gourmetsnijder mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel zoals beschreven in de productbeschrijving.
- Controleer voor elk gebruik of de gourmetsnijder onbeschadigd is en of het lemmet voldoende scherp is om veilig te kunnen werken.
- Vergrendel altijd de veiligheidspen wanneer de gourmetsnijder niet in gebruik is.
- Bewaar de gourmetsnijder veilig en buiten het bereik van kinderen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de gourmetsnijder met een vochtige doek. Droog het daarna goed af.



GEBRUIK

- Plaats de gourmetsnijder op een gladde, stevige ondergrond en druk de antislipvoetjes vast.

ATTENTIE: zowel het oppervlak als ook de antislipvoetjes moeten droog en schoon zijn.

- Verwijder de veiligheidspen.
- Leg het te snijden voedsel op de houder.
- Beweeg het lemmet met gelijkmatige druk tegen het te snijden voedsel om deze in plakjes te snijden. U kunt de snijdikte naar wens variëren.

Tip: indien nodig kan het mes voorzichtig met een aanzetstaal worden geslepen.

REINIGING

Let op: het lemmet is scherp!

- Reinig de gourmetsnijder en het mes met een vochtige doek. Bij sterke verontreiniging kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden. Droog daarna alles zorgvuldig af.
- Dompel de gourmetsnijder niet onder in water en reinig het niet in de vaatwasmachine.

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

