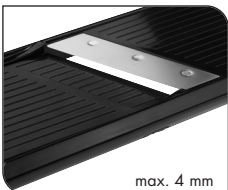


KÜCHENPROFI



GEMÜSEHOBEL **SMART**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Viel Freude mit Ihrem neuen Gemüsehobel SMART 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.

- 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.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Schlitten mit Resthalter.
- Halten Sie den Gemüsehobel und den Messereinsatz für Julienne außer Reichweite von Kindern.
- Bewahren Sie den Messereinsatz für Julienne immer in der Halterung auf.

## Gebrauch

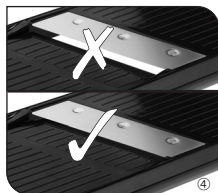
**Achtung – die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!**

1. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:
  - **Scheiben:** Wählen Sie die Schnittstärke aus, indem Sie den Schnittstärke-Regler drehen ①.
  - **Julienne:** Klappen Sie die Auflage nach oben ②. Entfernen Sie vorsichtig die Abdeckung. Nehmen Sie den Messereinsatz für Julienne vorsichtig aus seiner Halterung an der Unterseite des Hobels und stecken ihn in die Halterung an der Auflage, bis er hörbar einrastet ③.

**Vorsicht! Berühren Sie dabei die Klingen nicht.**
2. Stellen Sie einen Teller, eine flache Schale oder ein Brett unter den Gemüsehobel. Vergewissern Sie sich, dass dieser rutschfest auf der Arbeitsfläche steht.
3. Schneiden Sie die Lebensmittel mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abwärtsbewegungen. Verwenden Sie für kleinere Lebensmittel immer den Schlitten mit Resthalter.  
TIPP: Größere Obst- oder Gemüsestücke sollten zuvor halbiert bzw. geviertelt werden.
4. Nehmen Sie je nach gewählter Schnittform nach dem Gebrauch den Messereinsatz für Julienne heraus und setzen die Abdeckung ein. Stellen Sie die Schnittstärke so ein, dass die Hobelfläche mit der Klinge eine Ebene bildet oder diese leicht überragt ④.

## Reinigung

- Der Gemüsehobel ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.



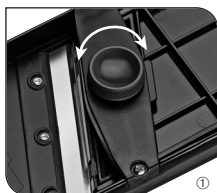
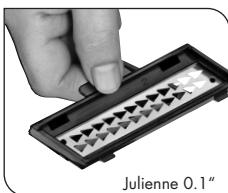
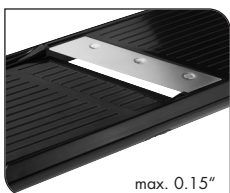
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Gemüsehobel wegräumen. Stecken Sie den Messereinsatz für Julienne zur Aufbewahrung in die Halterung auf der Unterseite des Hobels.
- Stellen Sie die Schnittstärke so ein, dass die Hobelfläche mit der Klinge eine Ebene bildet oder diese leicht überragt, um ein unbeabsichtigtes Berühren der Klinge zu vermeiden ④.

KÜCHENPROFI



VEGETABLE SLICER **SMART**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer SMART. 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.

- Use the slicer only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the slicer is in proper condition.
- Always use the slide with food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.
- Keep the vegetable slicer and the blade insert for julienne out of reach of children.
- Always store the blade insert for julienne in its storage.

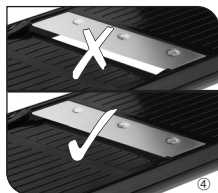
## Use

**Attention – the blades are very sharp. Risk of injury!**

1. Select the desired cutting shape:
  - **Slices:** Select the cutting thickness by turning the thickness regulator to the desired position ①.
  - **Julienne:** Fold the support surface upwards ②. Carefully remove the cover plate. Carefully remove the blade insert for julienne from its holder on the underside of the slicer and insert it into the opening in the cover plate on the support surface until it audibly clicks into place ③. **Caution! Do not touch the blades when doing so.**
2. Place a plate, a flat dish or a board under the vegetable slicer. Ensure that the slicer stands securely on the work surface.
3. Cut the desired food with gentle pressure while moving the slide up and down evenly. Always use the slide with food holder for smaller pieces of food.  
TIP: Cut larger pieces of food into half or quarters beforehand.
4. Depending on the selected cutting shape, remove the blade insert for julienne after use and replace the cover plate. Adjust the cutting thickness so that the support surface is either flush with or slightly above the cutting blade ④.

## Cleaning

- The vegetable slicer is dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Dry all parts completely before storing the vegetable slicer. For storing put the blade insert for julienne into the support underneath the vegetable slicer.
- Adjust the cutting thickness so that the support surface is either flush with or slightly above the cutting blade to prevent accidental contact ④.

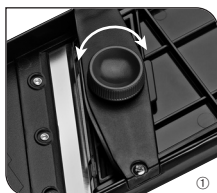
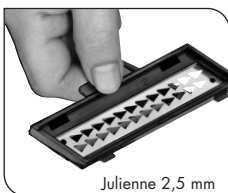
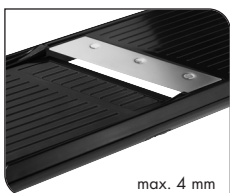


We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



RABOT À LÉGUMES **SMART**  
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le rabot à légumes SMART 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.

- 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.
- Lorsque vous coupez et râpez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le charriot avec le support de résidus.
- Gardez le rabot à légumes et l'insert de coupe pour julienne hors de portée des enfants.
- Conservez l'insert de coupe pour julienne toujours dans le support de rangement.

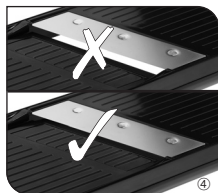
## Utilisation

**Attention – les lames sont affûtées. Risque de blessures !**

1. Choisissez la forme de coupe souhaitée :
  - **Tranches** : Choisissez l'épaisseur de coupe en tournant le régulateur d'épaisseur de coupe sur la position souhaitée ①.
  - **Julienne** : Relevez la surface de support ②. Retirez ensuite prudemment le cache. Retirez ensuite l'insert de coupe pour julienne de son support de rangement sur l'arrière du rabot à légumes, puis insérez-le dans l'ouverture dans la surface de support jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible ③. **Attention : Ne touchez pas les lames pendant cette opération.**
2. Placez une assiette, un bol plat ou une planche sous le rabot à légumes. Assurez-vous que le rabot à légumes est bien stable sur le plan de travail.
3. Découpez les aliments souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers vers le haut et le bas. Des morceaux d'aliments petits ne devraient être coupés qu'en utilisant le charriot avec support de résidus.  
 CONSEIL : Des gros morceaux de légumes ou fruits devraient être préalablement coupés en deux ou en quatre.
4. Selon la forme de coupe choisie, retirez l'insert de coupe pour julienne après utilisation et remplacez le cache. Réglez l'épaisseur de coupe de manière que la surface de support soit au même niveau que la lame ou légèrement plus haute ④.

## Nettoyage

- Le rabot à légumes est approprié pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Pour éliminer des salissures tenaces utilisez une brosse à vaisselle.
- 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.



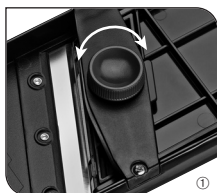
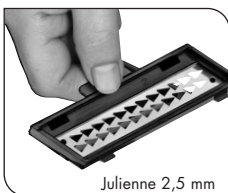
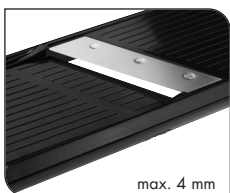
- Séchez toutes les pièces complètement avant de ranger le rabot à légumes. Pour le rangement mettez l'insert de coupe pour julienne dans son support prévu sur l'arrière du rabot.
- Réglez l'épaisseur de coupe de manière que la surface de support soit au même niveau que la lame ou légèrement plus haute afin d'éviter tout contact accidentel avec celle-ci ④.

KÜCHENPROFI



AFFETTA VERDURA **SMART**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



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

## Indicazioni di sicurezza

**Pericolo di ferite!** Le lame sono estremamente affilate.

- Utilizzare l'affetta verdura solamente per lo scopo previsto per tagliare verdura e frutta.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'affetta verdura sia in buone condizioni.
- Per tagliare e affettare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre la slitta con proteggi mano.
- L'affetta verdura e l'inserito di taglio per julienne devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Riporre l'inserito di taglio per julienne sempre nel vano di conservazione.

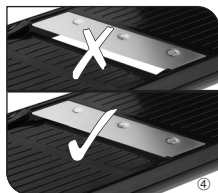
## Uso

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

1. Selezionare la forma di taglio desiderata:
  - **Fette:** Selezionare lo spessore di taglio ruotando il regolatore dello spessore di taglio nella posizione desiderata ①.
  - **Julienne:** Sollevare il supporto ②. Rimuovere con cautela la copertura. Estrarre con cautela l'inserito di taglio per julienne dal suo vano sul lato inferiore dell'affetta verdura e inserirlo nel supporto per la copertura finché scatta in posizione con un rumore percettibile ③. **Attenzione! Nel sostituire l'inserito non toccare le lame.**
2. Posizionare un piatto, una ciotola bassa o un tagliere sotto l'affetta verdura. Assicurarsi che l'affetta verdura sia ben saldo sul piano di lavoro.
3. Esercitando una leggera pressione, tagliare gli alimenti con movimenti uniformi verso l'alto e verso il basso. Per i pezzi di verdura di piccole dimensioni utilizzare sempre la slitta con proteggi mano.  
SUGGERIMENTO: I pezzi di alimenti grossi dovrebbero prima venir tagliati a metà o in quarti.
4. A seconda del tipo di taglio selezionato, dopo l'uso rimuovere l'inserito di taglio per julienne e inserire la copertura. Regolare lo spessore di taglio in modo che la superficie di appoggio sia a filo con la lama o leggermente più alta ④.

## Pulizia

- L'affetta verdura è appropriato per la lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un detersivo delicato. Rimuovere sporco ostinato con una spazzola.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.



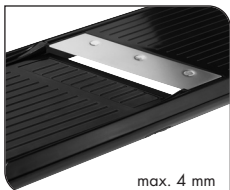
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporre l'affetta verdura. Per la conservazione, inserire l'insero di taglio per julienne nel vano presente sul lato inferiore dell'affetta verdura.
- Regolare lo spessore di taglio in modo che la superficie di appoggio sia a filo con la lama o leggermente più alta, per evitare di toccare accidentalmente la lama ④.

KÜCHENPROFI



CORTADOR DE VERDURAS **SMART**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador de verduras SMART de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente estas 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.

- 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.
- Al cortar o rallar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el carro con salvadedos.
- Mantenga el cortador e la cuchilla para juliana fuera del alcance de los niños.
- Guarde la cuchilla para juliana siempre en el compartimento.

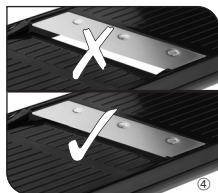
## Uso

**¡Cuidado! Las hojas son muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!**

1. Seleccione la forma de corte deseada:
  - **Rodajas:** Seleccione el grosor de corte girando el regulador del grosor de corte en la posición deseada ①.
  - **Juliana:** Levante la superficie de apoyo ②. Retire con cuidado la placa de cubierta. A continuación, saque con cuidado la cuchilla para juliana de su compartimento, situado en la parte inferior del cortador, e insértela en la abertura en la placa de cubierta hasta que encaje de forma audible ③. **¡Atención! No toque las cuchillas al hacerlo.**
2. Coloque un plato, un cuenco llano o una tabla debajo del cortador de verduras. Asegúrese de que el cortador de verduras esté bien sujeto a la superficie de trabajo.
3. Puede cortar los alimentos ejerciendo una ligera presión y con movimientos uniformes hacia arriba y abajo. Para trozos de alimento más pequeños, utilice siempre el carro con salvadedos.  
 CONSEJO: Los trozos de alimento más grandes se deberían primeramente cortar por la mitad o en cuartos.
4. Dependiendo de la forme de corte seleccionada, retire la cuchilla para juliana y coloque la placa de cubierta. Ajuste el grosor de corte de manera que la superficie de apoyo quede al mismo nivel que la cuchilla o ligeramente por encima de ella ④.

## Limpieza

- El cortador de verduras es apto 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 limpieza.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.



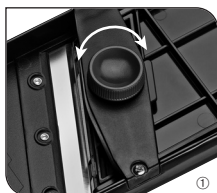
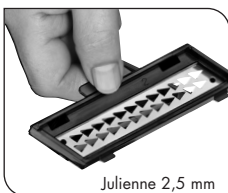
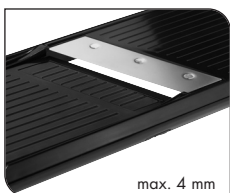
- Seque completamente todas las piezas antes de guardar el cortador de verduras. Para el almacenamiento ponga el inserto de corte para juliana en el compartimiento previsto en la parte inferior del cortador de verduras.
- Ajuste el grosor de corte de manera que la superficie de apoyo quede al mismo nivel que la cuchilla o ligeramente por encima de esta, para evitar tocarla accidentalmente ④.

KÜCHENPROFI



MANDOLINE **SMART**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe mandoline SMART 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.

- 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.
- Gebruik bij het snijden en schaven van kleinere levensmiddelstukken altijd de slede met resthouder.
- Houdt de mandoline en het mes inzetstuk voor julienne buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar het mes inzetstuk voor julienne altijd in de houder.

## Gebruik

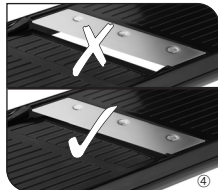
**Let op! – De lemmeten zijn heel scherp. Kans op letsel!**

1. Selecteer de gewenste snijvorm:
  - **Schijven:** Selecteer de snijdikte door de stelknop voor snijdikte in de gewenste positie te draaien ①.
  - **Julienne:** Klap het steunvlak omhoog ②. Verwijder voorzichtig het afdekplaatje. Haal het mes inzetstuk voor julienne voorzichtig uit het vakje aan de onderkant van de mandoline en steek het in de opening van de afdekplaatje tot het hoorbaar vastklikt ③. **Let op! Raak hierbij de lemmeten niet aan.**
2. Plaats een bord, een ondiepe schaal of een plank onder de mandoline. Zorg ervoor dat de mandoline stevig op het werkblad staat.
3. Snijd het voedsel met lichte druk en door gelijkmatig op en neer te bewegen. Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de slede met resthouder.
 

TIP: Grotere stukken groenten moeten van tevoren gehalveerd of in vieren gesneden worden.
4. Afhankelijk van de gekozen snijvorm, verwijder na gebruik het mes inzetstuk voor julienne en plaats het afdekplaatje. Stel de snijdikte zo in dat het steunvlak met het mes een vlak vormt of iets boven het mes uitsteekt ④.

## Reiniging

- De mandoline is geschikt voor de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om het met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen. Verwijder hardnekkige vervuilingen met een afwasborstel.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Droog alle onderdelen volledig af voordat u de mandoline opbergt. Plaats als de mandoline wordt opgeborgen het mes inzetstuk voor julienne in het opbergvakje aan de onderkant van de mandoline.



- Stel de snijdikte zo in dat het steunvlak gelijk ligt met het mes of iets boven het mes uitsteekt, om onbedoeld contact met het mes te voorkomen ④.

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