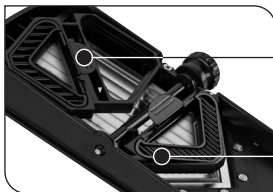




GEMÜSEHOBEL COMPACT

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

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



Aufbewahrung Messereinsätze für Stifte

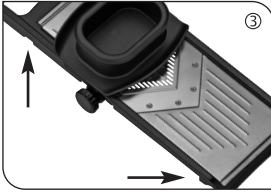
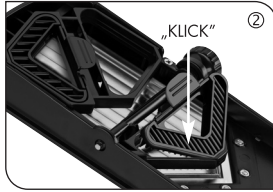
Halterung für Messereinsatz für Stifte während des Gebrauchs



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 die Messereinsätze für Stifte außer Reichweite von Kindern.
- Bewahren Sie die Messereinsätze für Stifte immer in der Halterung auf.



Gebrauch

Achtung – die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:

- **Glatte Scheiben:** Vergewissern Sie sich, dass kein Messereinsatz für Stifte eingesetzt ist. Wählen Sie die Schnittstärke aus, indem Sie den Schnittstärke-Regler auf die gewünschte Position stellen ①.
- **Stifte:** Stecken Sie den gewünschten Messereinsatz für Stifte in die Halterung an der Unterseite des Hobels ②. Wählen Sie die Schnittstärke aus, indem Sie den Schnittstärke-Regler auf die gewünschte Position stellen ①.

2. Legen Sie den Gemüsehobel auf eine geeignete Schüssel. Vergewissern Sie sich dabei, dass der Hobel mit den Aussparungen sicher darauf aufliegt ③.

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 halbiert bzw. geviertelt werden.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch die Schnittstärke immer auf die Position 0 und nehmen den Messereinsatz für Stifte heraus ④.

Reinigung

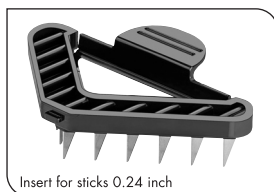
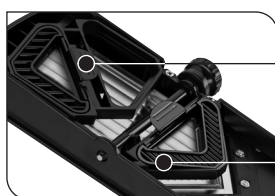
- Die Messereinsätze für Stifte, der Hobel sowie der Schlitten mit Resthalter sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Gemüsehobel wegräumen. Stecken Sie die Stifteinsätze zur Aufbewahrung in die Halterungen auf der Unterseite des Hobels.
- Stellen Sie sicher, dass der Schnittstärke-Regler auf Position 0 steht ④.



VEGETABLE SLICER **COMPACT**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

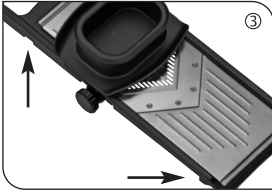
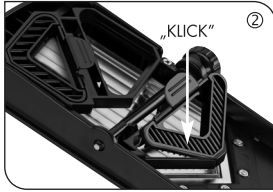
Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer COMPACT. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.



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 inserts for sticks out of the reach of children.
- Always store the inserts for sticks in the support.



Use

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

1. Select the desired cutting shape:
 - **Smooth slices:** Ensure that no insert for sticks is inserted. Select the cutting thickness by setting the thickness regulator to the desired position ①.
 - **Sticks:** Put the desired insert for sticks into the support underneath the vegetable slicer ②. Select the cutting thickness by setting the thickness regulator to the desired position ①.
2. Place the vegetable slicer onto an appropriate bowl. Assure that the slicer rests securely on it with the recesses ③.
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.
 - After use set the cutting thickness always to position 0 and remove the insert for sticks ④.

Cleaning

- The inserts for sticks, the vegetable slicer as well as the slide with food holder are dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a little 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 inserts for sticks into the support underneath the vegetable slicer.
- Make sure that the cutting thickness regulator is set on position 0 ④.

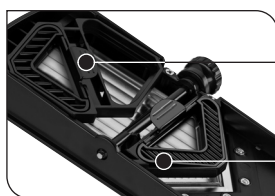
KÜCHEN**PROFI**



RABOT À LÉGUMES **COMPACT**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

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

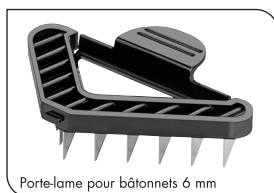


Garde porte-lame pour bâtonnets

Support porte-lame pour bâtonnets pendant l'usage



Porte-lame pour bâtonnets 3 mm

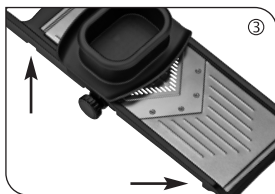
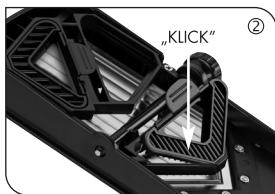


Porte-lame pour bâtonnets 6 mm

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 les porte-lames pour bâtonnets hors de portée des enfants.
- Conservez les porte-lames pour bâtonnets toujours dans le support de rangement.



Utilisation

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

1. Choisissez la forme de coupe souhaitée :
 - **Tranches lisses** : Assurez-vous qu'aucun porte-lame pour bâtonnets n'est inséré. Choisissez l'épaisseur de coupe en plaçant le régulateur d'épaisseur de coupe sur la position souhaitée ①.
 - **Bâtonnets** : Insérez le porte-lame désiré dans le support prévu sur l'arrière du rabot ②. Choisissez l'épaisseur de coupe en plaçant le régulateur d'épaisseur de coupe sur la position souhaitée ①.
2. Placez le rabot à légumes sur un plat approprié. Assurez-vous que les encoches de la rabot reposent bien sur celle-ci ③.
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 coupés en deux ou en quatre.
 - Après utilisation, réglez toujours l'épaisseur de coupe sur la position 0 et enlevez le porte-lame pour bâtonnets ④.

Nettoyage

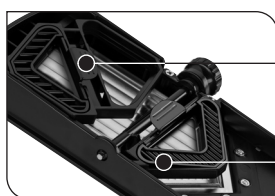
- Les porte-lames pour bâtonnets, le rabot aussi le charriot avec support de résidus sont approprié pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Pour éliminer des salissures tenaces utilisez une brosse à vaisselle.
- N'utilisez 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 le ranger le rabot à légumes. Pour le rangement mettez les inserts pour bâtonnets dans leurs cavités se trouvant dans le dessous du rabot.
- Assurez-vous que le régulateur de l'épaisseur de coupe est en position 0 ④.



AFFETTA VERDURA **COMPACT**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

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



Conservazione per inserti di taglio per bastoncini

Supporto inserto di taglio per bastoncini durante l'utilizzo



Inserto di taglio per bastoncini 3 mm

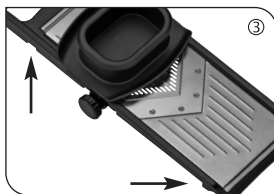
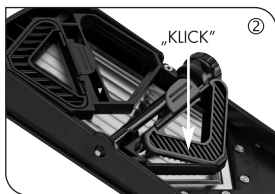


Inserto di taglio per bastoncini 6 mm

Indicazioni di sicurezza

Pericolo di ferite! Le lame sono estremamente affilate.

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



Uso

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

1. Selezionare la forma di taglio desiderata:
 - **Fette lisce:** Assicurarsi che non sia inserito l'inserto di taglio per bastoncini. Selezionare lo spessore di taglio impostando il regolatore dello spessore di taglio nella posizione desiderata ①.
 - **Bastoncini:** Inserire l'inserto di taglio per bastoncini desiderato nel supporto sul lato inferiore dell'affettatrice ②. Selezionare lo spessore di taglio impostando il regolatore dello spessore di taglio nella posizione desiderata ①.
2. Posizionare l'affetta verdura su una ciotola adatta. Assicurarsi che l'affettatrice sia saldamente appoggiata sulla ciotola con i fori ③.
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 venir tagliati a metà o in quarti.
 - Dopo l'uso regolare sempre lo spessore di taglio sulla posizione 0 e rimuovere l'inserto di taglio per bastoncini ④.

Pulizia

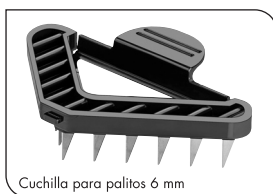
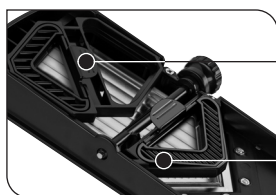
- Gli inserti di taglio per bastoncini, l'affettatrice come anche la slitta con proteggi mano sono appropriati per la lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo. Rimuovere sporco ostinato con una spazzola.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporre l'affetta verdura. Per la conservazione, inserire gli inserti di taglio per bastoncini nelle cavità presenti sul lato inferiore dell'affetta verdura.
- Assicurarsi che il regolatore dello spessore di taglio sia in posizione 0 ④.



CORTADOR DE VERDURAS **COMPACT**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

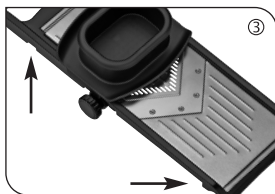
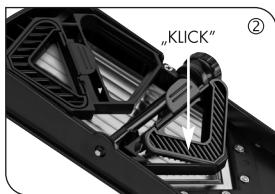
Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador de verduras COMPACT de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.



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 las cuchillas para palitos fuera del alcance de los niños.
- Guarde las cuchillas para palitos siempre en el compartimento.



Uso

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

1. Seleccione la forma de corte deseada:
 - **Rodajas lisas:** Asegúrese de que no haya ningún inserto de cuchilla para palitos. Seleccione el grosor de corte colocando el regulador del grosor de corte en la posición deseada ①.
 - **Palitos:** Inserte la cuchilla para palitos deseada en el soporte en la parte inferior del cortador ②. Seleccione el grosor de corte colocando el regulador del grosor de corte en la posición deseada ①.
2. Coloque el cortador de verduras sobre un bol adecuado. Asegúrese de que el cortador se apoya firmemente con los huecos ③.
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 cortar por la mitad o en cuartos.
 - Después de su uso, ajuste el grosor de corte siempre en la posición 0 y saque la cuchilla para palitos ④.

Limpieza

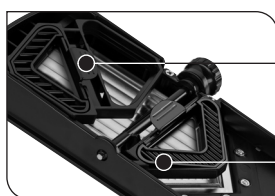
- Los cuchillos para palitos, el cortador, así como el carro con salvadedos son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y un poco de detergente. Elimine suciedades persistentes con un cepillo de fregar.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados 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 las cuchillas para palitos en las cavidades previstas en el parte inferior del cortador de verduras.
- Asegúrese de que el control de espesor de corte está en la posición 0 ④.



MANDOLINE **COMPACT**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

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

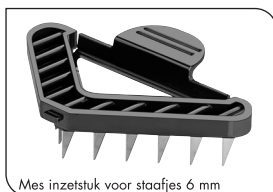


Opbergplaats mes inzetstuk voor staafjes

Houder voor mes inzetstuk voor staafjes tijdens het gebruik



Mes inzetstuk voor staafjes 3 mm

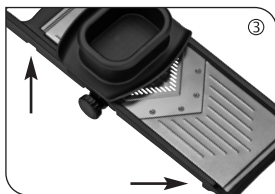
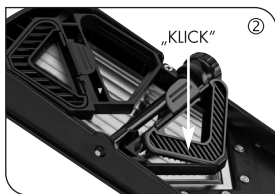


Mes inzetstuk voor staafjes 6 mm

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 inzetstukken voor staafjes buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar het mes inzetstukken voor staafjes altijd in de houder.



Gebruik

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

1. Selecteer de gewenste snijvorm:
 - **Gladde schijven:** Zorg ervoor dat er geen mes inzetstuk voor staafjes is geplaatst. Selecteer de snijdikte door de stelknop voor snijdikte in de gewenste stand te zetten ①.
 - **Staafjes:** Plaats de gewenste mes inzetstuk voor staafjes in de houder aan de onderkant van de mandoline ②. Selecteer de snijdikte door de stelknop voor snijdikte in de gewenste stand te zetten ③.
2. Plaats de mandoline op een geschikte kom. Zorg ervoor dat de mandoline stevig op de kom met de uitsparingen rust ③.
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 fruit of groente eerst halveren of in vieren delen.
 - Stel na het gebruik de stand van de snijdikte altijd in op 0 en verwijder de mes inzetstuk voor staafjes ④.

Reiniging

- Het mes inzetstukken voor staafjes, de mandoline als ook de slede met resthouder zijn geschikt voor de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om het met warm water en een beetje 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 de mes inzetstukken voor staafjes in de uitsparingen aan de achterkant van de mandoline.
- Controleer of de snijdikte-regelaar in de stand 0 staat ④.

