

 KÜCHENPROFI



GEMÜSEBLATTSCHNEIDER COMPACT

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Messereinsatz 1,2 mm



Messereinsatz 0,8 mm



Fixierstift harte ① und weiche Lebensmittel ②



Reinigungsbürste



Vielen Dank, dass Sie sich für den Gemüseblattschneider COMPACT von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweise

- Vorsicht! Die Klingen sind scharf. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwenden Sie immer den Schlitten!
- Bewahren Sie die Messereinsätze immer im Aufbewahrungsfach auf.

Gebrauch

Achtung: Die Klingen sind scharf. Verletzungsgefahr!

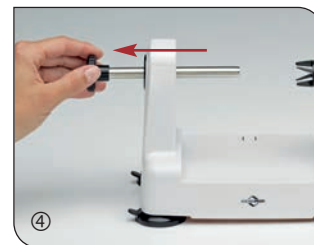
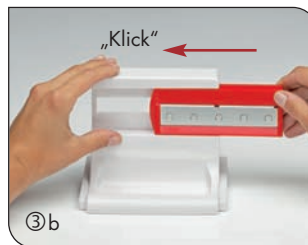
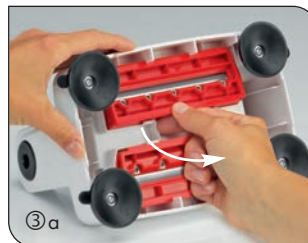
- ① Die Saugfüße haften auf allen glatten Oberflächen. Vergewissern Sie sich, dass diese sauber und staubfrei sind. Feuchten Sie sie bei Bedarf leicht an.
- ② Schieben Sie den Schlitten nach hinten von der Auflage herunter.

- ③ Entnehmen Sie einen der Messereinsätze aus der Halterung unterhalb des Gehäuses (a) und schieben Sie ihn von rechts nach links in die dafür vorgesehene Aussparung des Schlittens, bis er einrastet (b).

Stellen Sie sicher, dass der Messereinsatz ordnungsgemäß in der Aussparung eingerastet ist!

Achtung: Die Klingen sind scharf. Verletzungsgefahr!

- ④ Ziehen Sie den Zentrierstift aus der Führung.



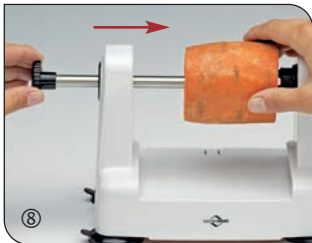
- ⑤ Stecken Sie die Kurbel fest in die dafür vorgesehene Öffnung.
- ⑥ Ein Fixierstift ist bereits aufgeschraubt. Um diesen zu lösen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn los; halten Sie dabei die Kurbel fest. Zum Befestigen drehen Sie den Fixierstift im Uhrzeigersinn, bis er in den Bajonettverschluss einrastet, halten Sie die Kurbel dabei wiederum fest.
- ⑦ Stecken Sie das vorbereitete Lebensmittel mittig auf den Fixierstift (a).
Alternativ stecken Sie einen der beiden Fixierstifte mittig in das eine Ende des vorbereiteten Lebensmittels und befestigen ihn erst dann mittels des Bajonettverschlusses. Halten Sie dabei die Kurbel fest (b).



- ⑧ Schieben Sie den Zentrierstift durch die Führung und stecken Sie ihn mittig in das andere Ende des Lebensmittels.
- ⑨ Setzen Sie den Schlitten in die Führungsschienen der Auflage und ziehen Sie ihn nach vorne, bis das Messer das Lebensmittel leicht berührt. Achtung: Setzen die den Schlitten erst ein, nachdem das Lebensmittel eingespannt wurde. Verletzungsgefahr!
- ⑩ Drehen Sie nun die Kurbel im Uhrzeigersinn und ziehen Sie mit der anderen Hand den Schlitten leicht zu sich, so dass das Lebensmittel geschnitten werden kann. Achtung: Ziehen Sie den Schlitten nicht zu stark oder mit Gewalt nach vorne, da das Messer sonst im Lebensmittel steckenbleibt und dieses nicht mehr gleichmäßig schneiden kann. Sobald der Schneidvorgang begonnen hat, wird durch das Drehen der Kurbel das Messer von selbst in das Lebensmittel gezogen, so dass nur sehr leichter Zug nötig ist.

Tipps und Tricks:

- Verwenden Sie möglichst gleichmäßig geformtes Obst und Gemüse.
- Schneiden Sie beide Enden des Obstes oder Gemüses gerade ab, um einen sicheren Halt auf dem Fixierstift zu gewähren.



Reinigung

- Die Messereinsätze reinigen Sie bitte nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
- 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.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen. Stecken Sie die Messereinsätze zur Aufbewahrung in die Halterungen auf der Unterseite des Gehäuses und lassen sie einrasten.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung 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.

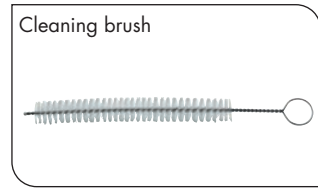
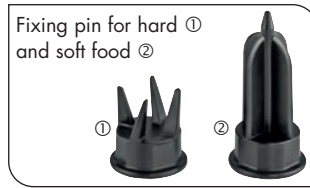
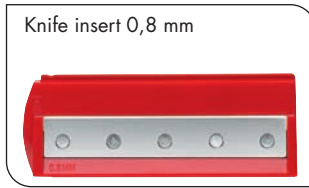
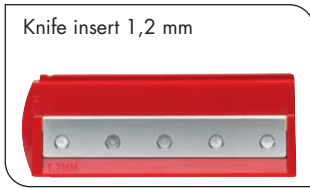
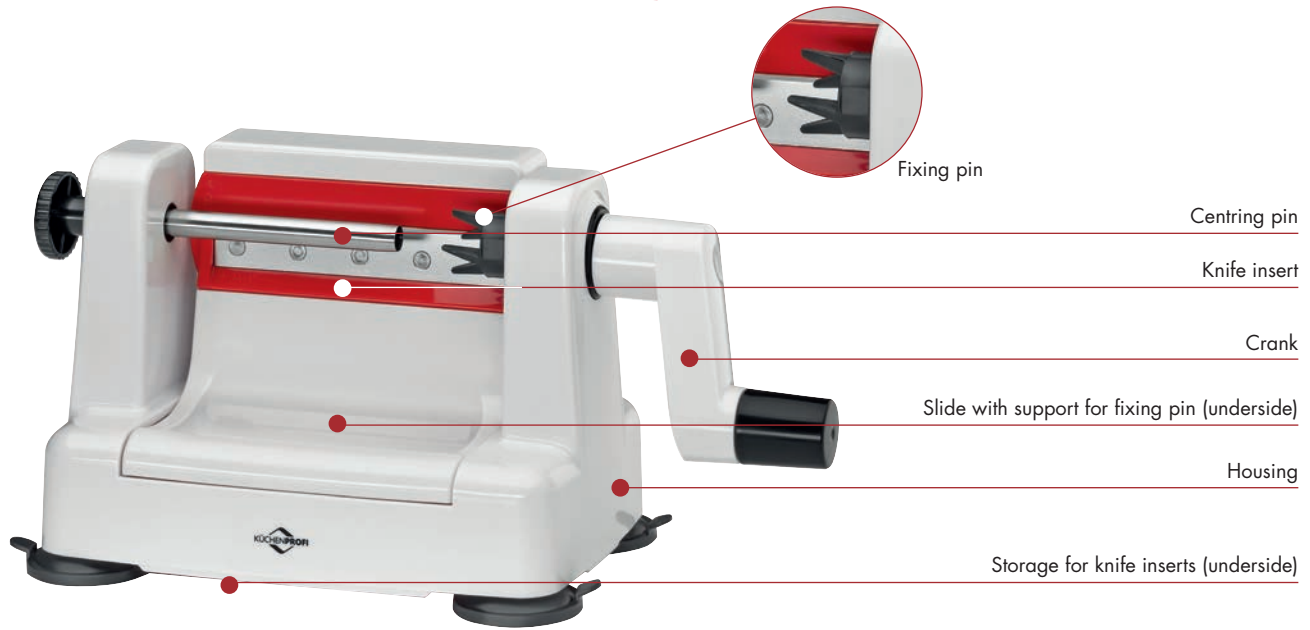


KÜCHENPROFI



VEGETABLE SHEET CUTTER **COMPACT**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI vegetable sheet cutter COMPACT. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

Safety instructions

- Caution! The blades are sharp. Keep out of reach of children.
- Always use the slide!
- Always store the knife inserts in the storage compartment.

Use

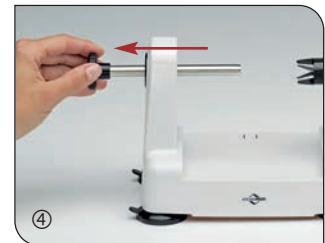
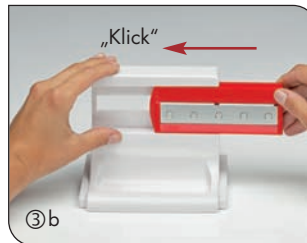
Attention: The blades are sharp.

- ① The suction feet adhere to all smooth surfaces. Ensure that they are clean and free from dust. Moisten them slightly, if necessary.
- ② Push the slide backwards from the support.

- ③ Take one of the knife inserts out of the storage compartment underneath the housing (a) and push it into the provided recess of the slide from the right to the left until it locks into place (b). Make sure that the knife insert is properly put into the slide.

Attention: The blades are sharp. Risk of injury!

- ④ Pull the centring pin out of the guide.



⑤ Put the crank firmly into the provided opening.

⑥ One of the fixing pins is already attached. In order to loosen it turn it anti-clockwise, hold the crank while doing so. To fix it turn it clockwise until it clicks into the bayonet lock, hold the crank in the process.

⑦ Place the prepared food centrally on the fixing pin (a).

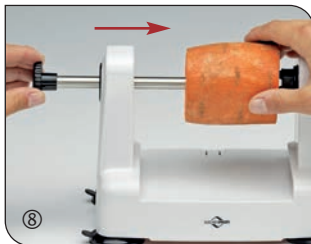
As an alternative put one of the fixing pins centrally into the prepared food and fix it with the bayonet lock afterwards. Hold the crank while doing so (b).



- ⑧ Push the centring pin through the guide and put it centrally into the other end of the prepared food.
- ⑨ Put the slide into the guidance of the support and pull it forward until the blade slightly touches the food. Attention: Put the slide only after fixing the food. Risk of injury!
- ⑩ Turn the crank clockwise while slightly pulling the slide forward to cut the food. Attention: Do not pull the slide too much or by force, as otherwise the blade will get stuck in the food and not be able to cut anymore. Turning the crank will pull the blade into the food by itself once the cutting process started, so only very slight pulling is necessary.

Tips and tricks:

- Use fruits or vegetables that are as evenly shaped as possible.
- Cut both ends of the fruit or vegetable straight in order to ensure a secure hold on the fixing pin.



Cleaning

- Clean the knife inserts using warm water and a mild detergent.
- Remove stubborn stains with the included cleaning brush
- All other parts can be cleaned in the dishwasher at low temperatures of up to 65 °C. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and some detergent.
- Let all parts dry completely. For storing put the knife inserts into the provided recesses underneath the housing and let them click into place.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages or losses which can be attributed to normal wear and tear, to being used for a purpose other than that intended, inappropriate handling, incorrect operation, inadequate care and cleaning, willful destruction, transportation or an accident as well as interventions by unauthorised persons. Contact your dealer in case of a warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

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

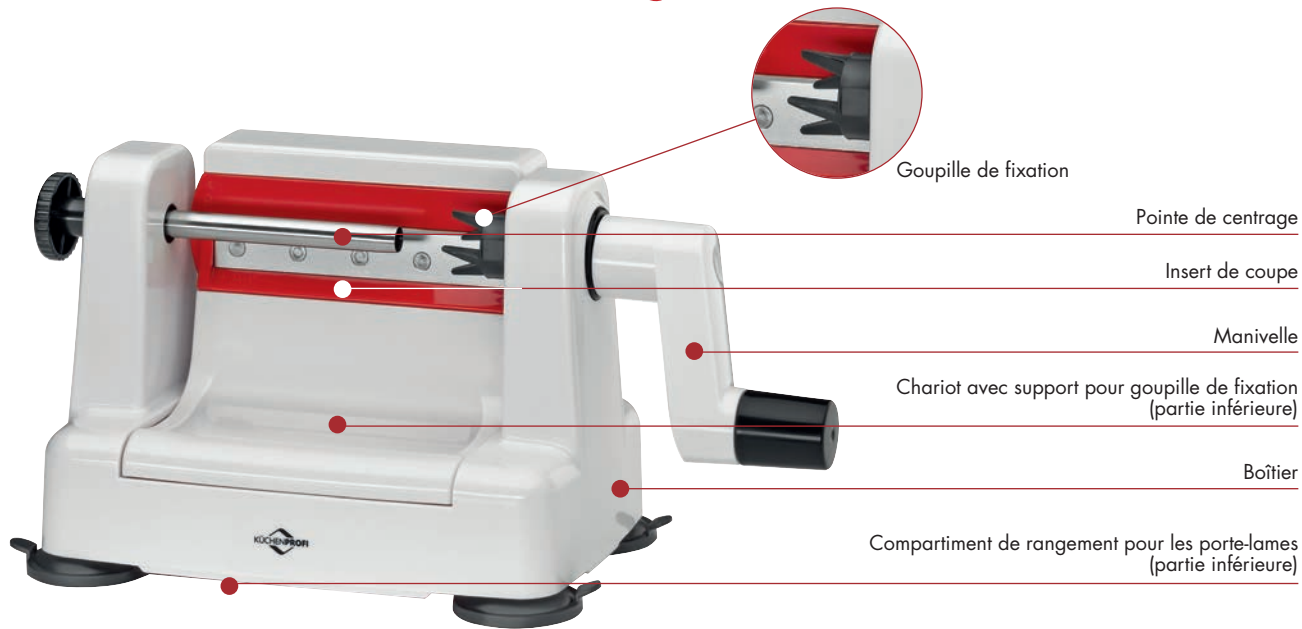


KÜCHENPROFI



COUPE-LANIÈRES **COMPACT**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Insert de coupe 1,2 mm



Insert de coupe 0,8 mm

Goupille de fixation
aliments durs ①
et souples ②

Brosse de nettoyage



Nous vous remercions d'avoir choisi le coupe-lanières COMPACT 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

- Attention ! Les lames sont affûtées. Tenir hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours le chariot !
- Conservez toujours les inserts de coupe dans le compartiment de rangement.

Emploi

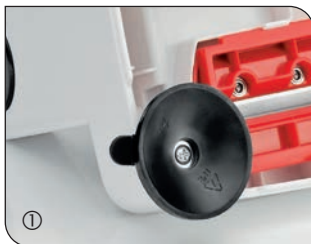
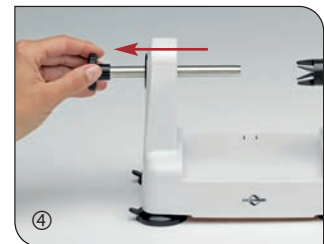
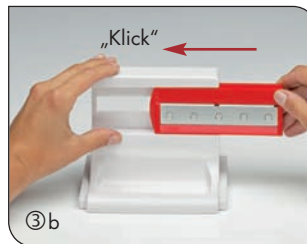
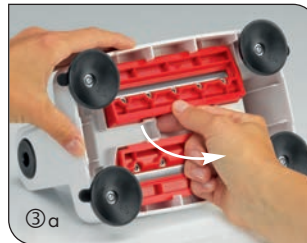
Attention : Les lames sont très affûtées. Risque de blessures

- ① Les pieds ventouses adhèrent sur toutes les surfaces lisses. Assurez-vous qu'ils sont propres et exempts de poussière. En cas de besoin, humidifiez-les légèrement.
- ② Faites glisser le chariot du support vers l'arrière.

- ③ Enlevez un des inserts de coupe du compartiment de rangement se trouvant dans le dessous du boîtier (a) et faites-le glisser dans l'échancrure du chariot du droite vers le gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche (b). Assurez-vous que l'insert de coupe est correctement encliqueté.

Attention : Les lames sont très affûtées. Risque de blessures

- ④ Tirez la pointe de centrage hors du guidage.



- ⑤ Insérez la manivelle fermement dans l'ouverture prévue à cet effet.
- ⑥ Un des goupilles de fixation est déjà accrochée. Pour enlever celle-ci tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en tenant la manivelle. Pour la fixer tournez la goupille de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la fermeture à baïonnette. Ce faisant tenez la manivelle.

- ⑦ Mettez l'aliment préparé sur la goupille de fixation (a).

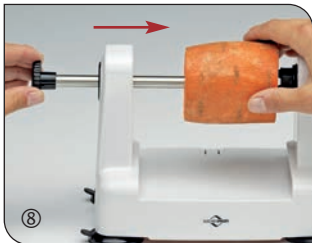
Alternativement insérez une des goupilles de fixation au centre de l'aliment préparé, puis accrochez la goupille de fixation à l'aide de la fermeture à baïonnette. Ce faisant tenez la manivelle (b).



- ⑧ Faites glisser la pointe de centrage dans le guidage sur le côté opposé et piquez-la dans l'autre côté de l'aliment.
- ⑨ Insérez le chariot dans la glissière de guidage du support et tirez-le vers l'avant jusqu'à ce que la lame touche légèrement l'aliment. Attention : N'insérez le chariot qu'après avoir fixé l'aliment. Risque de blessures !
- ⑩ Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez le chariot légèrement vers l'avant pour couper l'aliment. Attention : Ne tirez pas le chariot fortement ou par violence, car autrement la lame se bloque et ne peut plus couper l'aliment. Dès que le processus de coupe a commencé, en tournant la manivelle la lame est tirée dans l'aliment par soi-même, donc ce n'est nécessaire de tirer que très légèrement.

Conseils :

- Utilisez des légumes et fruits d'une forme aussi régulière que possible.
- Coupez droit les deux extrémités du fruit ou du légume afin de garantir une stabilité parfaite sur la goupille de fixation.



Nettoyage

- Nettoyez les inserts de lame uniquement avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
- Éliminez les salissures tenaces avec la brosse de nettoyage fournie.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température 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.
- Laissez sécher toutes les parties complètement. Pour le rangement mettez les inserts de coupe dans leurs cavités se trouvant dans le dessous du boîtier et faites-les enclencher.

Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Les 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, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

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



 KÜCHENPROFI



TAGLIAVERDURE A FOGLIE **COMPACT**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Inserto di taglio 1,2 mm



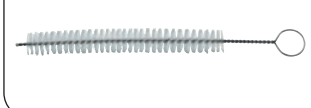
Inserto di taglio 0,8 mm



Spina di fissaggio per
alimenti duri ①
et morbide ②



Spazzolino di pulizia



Grazie per aver acquistato il tagliaverdure a foglie COMPACT di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- Cautela! I taglienti sono affilati. Conservare fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre la slitta!
- Riporre sempre gli inserti di taglio nel vano di conservazione.

Utilizzo

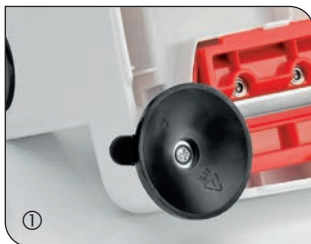
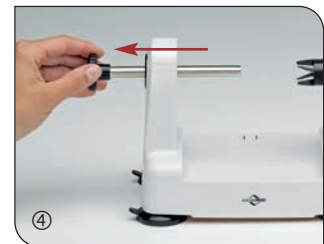
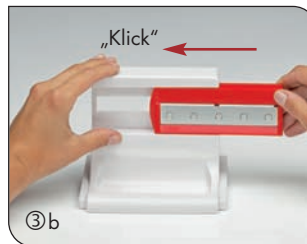
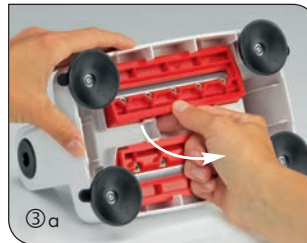
Attenzione: Le lame sono affilate. Pericolo di lesioni!

- ① I piedini a ventosa aderiscono a tutte le superfici lisce. Accertarsi che siano puliti e non impolverati. Se necessario, inumidirli leggermente.
- ② Far scorrere la slitta dal supporto all'indietro.

- ③ Rimuovere uno degli inserti di lama dal supporto sotto la scocca (a) e spingerlo da destra verso sinistra nello incavo previsto nella slitta finché non scatta in posizione (b). Assicurarsi che l'inserto di taglio sia scattato correttamente nell'incavo!

Attenzione: Le lame sono affilate. Pericolo di lesioni!

- ④ Estrarre il perno di centraggio dalla guida.



⑤ Inserire la manovella saldamente nell'apertura apposita.

⑥ Un perno di fissaggio è già avvitato. Per rilasciarlo, girarlo in senso antiorario tenendo la manovella. Per attaccare, ruotare il perno di fissaggio in senso orario fino a farlo scattare nella chiusura a baionetta, lo facendo tenere la manovella.

⑦ Infilare il alimento preparato al centro della spina di fissaggio (a).

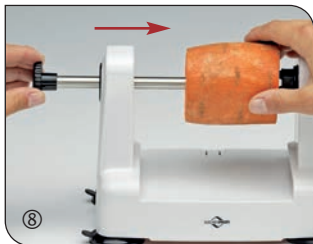
In alternativa, infilare uno dei due spine centralmente a un'estremità dell'alimento preparato, e solo allora fissarlo con la chiusura a baionetta. Lo facendo tenere la manovella (b).



- ⑧ Spingere il perno di centraggio attraverso la guida e infilarlo al centro nell'altra estremità dell'alimento.
- ⑨ Posizionare la slitta nelle guide del supporto e tirarla in avanti finché il coltello non tocca leggermente l'alimento. Attenzione: non posizionare la slitta fino a quando il cibo non è stato fissato. Pericolo di lesioni!
- ⑩ Ora ruotare la manovella in senso orario e con l'altra mano tirare leggermente la slitta dinanzi in modo che l'alimento possa essere tagliato. Attenzione: Non tirare la slitta fortemente o con forza, in quanto altrimenti la lama si blocca e non può tagliare l'alimento. Non appena il processo di taglio è iniziato, girando la manovella, la lama viene tirata da solo nel alimento, in modo che sia necessaria solo una leggera trazione.

Consigli:

- Utilizzare verdura o frutta che abbiano una forma più uniforme possibile.
- Per garantire un arresto sicuro della frutta o la verdura sulla spina di fissaggio tagliarne diritte le due estremità.



Pulizia

- Si raccomanda di lavare gli inserti lama solamente con acqua calda e un po' di detersivo delicato.
- Rimuovere l'eventuale sporco ostinato con lo spazzolino fornito in dotazione.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65 °C. Tuttavia consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un po' di detersivo.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti. Per la conservazione, inserire gli inserti di taglio nelle cavità presenti sul lato inferiore della scocca e farli scattare in posizione.

Garanzia

Per questo apparecchio vale una garanzia pari a 5 anni a partire dalla data di acquisto. Vengono esclusi i danni che hanno origine da normale usura, uso diverso da quello previsto, trattamento inappropriato, comando errato, scarsa cura e pulizia, distruzione dolosa, incidenti o danni dovuti al trasporto ovvero interventi da parte di persone non autorizzate. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

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



KÜCHENPROFI



CORTADOR DE VERDURAS EN LÁMINAS **COMPACT**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Inserto de corte 1,2 mm



Inserto de corte 0,8 mm



Perno de fijación alimentos duros ① y blandos ②



Cepillo de limpieza



Muchas gracias por elegir el cortador de verduras en láminas COMPACT de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

Indicaciones de seguridad

- ¡Cuidado! Las hojas están afiladas. Guardar fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre el carro.
- Guarde los insertos de corte siempre en el compartimento.

Uso

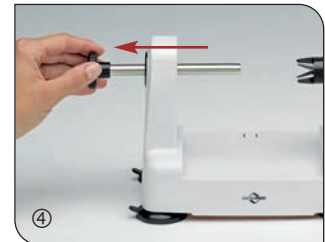
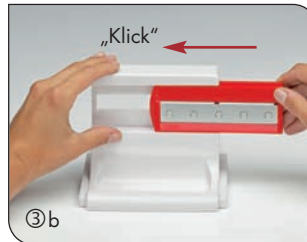
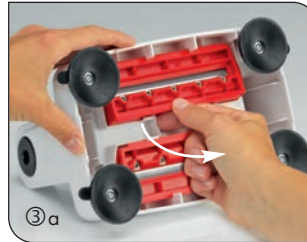
Precaución: Las cuchillas son afiladas. ¡Riesgo de lesiones!

- ① Los pies con ventosas se adhieren sobre todas las superficies lisas. Asegúrese de que estén limpios y sin polvo. En caso necesario, humidézcalos ligeramente.
- ② Deslice el carro hacia atrás para retirarlo del soporte.

- ③ Retire uno de los insertos de corte del compartimento debajo de la carcasa (a) y deslícelo de derecha a izquierda en la cavidad del carro hasta que encaje en su lugar (b). ¡Asegúrese de que el inserto de la cuchilla esté correctamente enganchado en la cavidad!

Precaución: Las cuchillas son afiladas. ¡Riesgo de lesiones!

- ④ Saque el pasador de centraje de la guía.



⑤ Inserte la manivela firmemente en la abertura provista.

⑥ Un perno de fijación ya está atornillado. Para quitarlo, gírelo a la izquierda; mientras mantenga la manivela. Para fijar, gire el perno de fijación en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en el bloqueo de bayoneta, agarrando la manivela nuevamente.

⑦ Ponga el alimento preparado en el centro del perno de fijación (a).

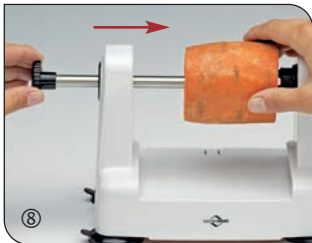
Alternativamente, inserte uno de los dos pernos de fijación en el medio de un extremo del alimento preparado y luego fíjelo con el cierre de bayoneta, agarrando la manivela (b).



- ⑧ Deslice el pasador de centraje a través de la guía e insértelo centrado en el otro extremo del alimento.
- ⑨ Coloque el carro en los rieles de guía de la base y tire de ello hacia adelante hasta que la cuchilla toque ligeramente el alimento. Atención: coloque el carro solamente después de que el alimento haya sido sujetado. ¡Riesgo de lesiones!
- ⑩ Ahora gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj y con la otra mano tire del carro ligeramente hacia usted para poder cortar la comida. Atención: No tire del carro con demasiada fuerza hacia adelante, de lo contrario, el cuchillo se pegará en el alimento y no podrá cortarlo uniformemente. En cuanto el proceso de corte ha comenzado, al girar la manivela, el cuchillo se tira en el alimento automáticamente, de modo que solamente se necesita una tracción muy ligera.

Consejos y trucos:

- Use frutas y verduras que tengan una forma más uniforme posible.
- Corte los dos extremos de la fruta o de la verdura para garantizar una sujeción segura sobre el perno de fijación.



Limpieza

- Limpie los accesorios de cuchilla solamente en agua caliente con un detergente suave.
- Elimine la suciedad más resistente con el cepillo de limpieza suministrado.
- 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.
- Deje secar todas la piezas. Para el almacenamiento ponga los insertos de corte en los cavidades previstas en el parte inferior de la carcasa y deje enclavarse.

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, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un 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.

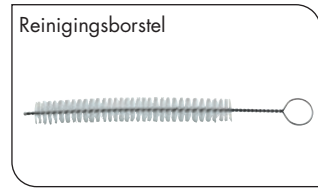
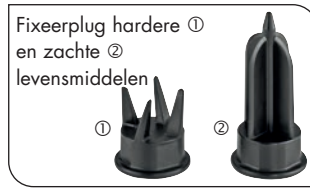
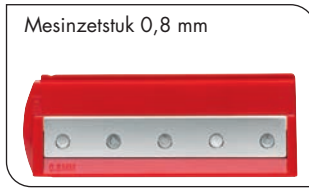
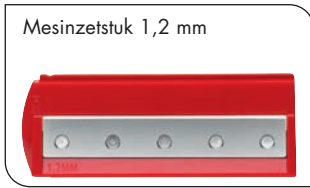


KÜCHENPROFI



GROENTE VELLENSNIJDER **COMPACT**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI!



Bedankt voor de aankoop van de groente vellensnijder COMPACT 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

- Voorzichtig! De messen zijn scherp. Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Gebruik altijd de slede!
- Bewaar de mesinzetstukken altijd in het bewaarvak.

Gebruik

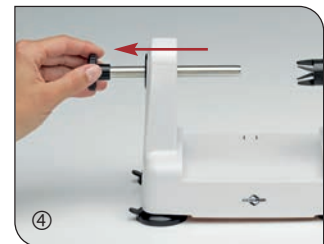
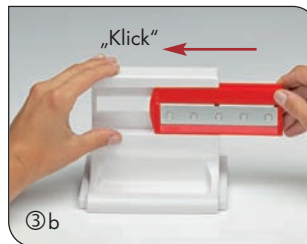
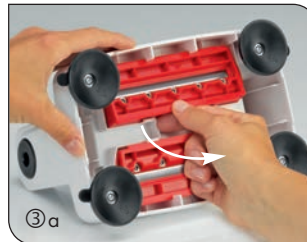
Let op: De messen zijn scherp. Kans op letsel!

- ① De zuignappen hechten op elk glad oppervlak. Zorg ervoor dat deze schoon en stofvrij zijn. Bevochtig indien nodig het oppervlak.
- ② Schuif de slede achterwaarts van de sledehouder.

- ③ Verwijder een van de mesinzetten uit het bewaarvak onder de behuizing (a) en schuif deze van rechts naar links in de uitsparing van de slede totdat deze op zijn plaats klikt (b). Zorg ervoor dat het mesinzet goed in de uitsparing is geplaatst!

Let op: De messen zijn scherp. Kans op letsel!

- ④ Trek de centreerpen uit de geleider.



- ⑤ Plaats de slinger stevig in de daarvoor bestemde opening.
- ⑥ Er is al een fixeerplug gemonteerd. Draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok en houd de slinger vast om de fixeerplug te ontgrendelen. Om te bevestigen de fixeerplug met de wijzers van de klok mee draaien totdat deze in de bajonetsluiting klikt, en houd daarbij de slinger opnieuw vast.

- ⑦ Plaats het te snijden voedsel in het hart op de fixeerplug (a).

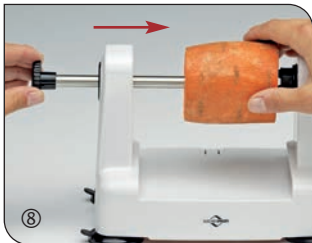
Als alternatief kan ook de fixeerplug in het hart van het uiteinde van het te snijden product worden geplaatst om vervolgens het geheel met de bajonetsluiting te fixeren. Houd daarbij de slinger vast (b).



- ⑧ Schuif de centreerpen door de geleider en druk deze gecentreerd in het andere uiteinde te snijden product.
- ⑨ Plaats de slede in de geleiding van de sledehouder en trek deze naar voren totdat het mes het te snijden product lichtjes raakt. Let op: Plaats de slede niet voordat te snijden product is vastgeklemd. Kans op letsell!
- ⑩ Draai nu de slinger in de richting van de wijzers van de klok en trek met de andere hand de slede iets naar u toe zodat het product kan worden gesneden. Let op: trek de slede niet te hard of met geweld naar voren, anders blijft het mes in het voedsel vastzitten en kan het niet gelijkmatig worden gesneden. Zodra het snijproces is begonnen, door aan de slinger te draaien trekt het mes zichzelf in het voedsel waardoor er slechts een zeer lichte trekkraft nodig is.

Tips en trucs:

- Gebruik groenten en fruit die zo gelijkmatig als mogelijk zijn gevormd.
- Snij beide uiteinden van het fruit of de groente recht af om het stuk goed op de fixeerplug te fixeren.



Reiniging

- Reinig de mesinzetten alleen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Verwijder hardnekkige vervuiling met de meegeleverde reinigingsborstel.
- Alle andere onderdelen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasmachine reinigen. Wij adviseren echter een milde reiniging met de hand met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Laat alle delen volledig drogen. Plaats de mesinzetten voor opslag in de uitsparingen aan de onderkant van de behuizing en klik ze op hun plaats.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat 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 apparaat bijgesloten is.

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

