

KÜCHENPROFI



GEMÜSEHOBEL **PROFESSIONAL**

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank für den Kauf des KÜCHENPROFI Gemüse Hobels **PROFESSIONAL**. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Sicherheitshinweise

- Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Der Gemüse hobel und die Einsätze dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter ②.
- Die nicht benötigten Schneideinsätze ① immer in der Sicherheitsbox aufbewahren!

Anwendung

Achtung die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- Klappen Sie die Füße ④ auf und stellen Sie den Gemüse hobel auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche.
- Zum Herausnehmen des Schneideinsatzes ① drücken Sie den Sicherungsknopf ③ nach unten und ziehen den Einsatz vorsichtig nach hinten.
- Schieben Sie den gewünschten Schneideinsatz ① mit der Klingenseite nach oben in die Halterung des Hobels und lassen Sie den Einsatz einrasten.

Achten Sie beim Wechsel der Einsätze ① darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen schneiden.

- Stellen Sie einen Teller, eine flache Schale oder ein Brett unter den Gemüse hobel.
- Stecken Sie die Lebensmittel ggf. auf den Resthalter ②. Kleinere Lebensmittelstücke sollten nur mit Hilfe des Resthalters geschnitten werden.
- Mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abwärtsbewegungen des Resthalters ② schneiden Sie die Lebensmittel in Scheiben oder Stifte.

TIPP: Größere Obst- oder Gemüsestücke sollten halbiert bzw. geviertelt werden.

Reinigung

- Der Gemüse hobel ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie den Hobel vollständig ab, bevor Sie diesen wegräumen.

KÜCHENPROFI



VEGETABLE SLICER **PROFESSIONAL**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for choosing this high quality KÜCHENPROFI vegetable slicer **PROFESSIONAL**. Please read through the operating instructions carefully prior to using it for the first time and keep these in a safe place. Please pay attention to the safety advice in particular.

Safety advice

- The blades are very sharp. Risk of injury!
- Keep children away from the vegetable slicer and the cutting inserts.
- Always use the food holder ② when cutting and slicing smaller pieces of food.
- The inserts ① which aren't needed have always to be stored in the rack.

Use

Caution: The blades are very sharp. Risk of injury!

- Unfold the feet ④ and place the vegetable slicer onto a flat and stable surface.
- To remove the cutting insert ① press down the safety closure knob ③ and pull the insert carefully backwards.
- Move the needed cutting insert ① with blade side up into the guide line until it locks.

Caution: The blades are very sharp. Be careful not to hurt your fingers when changing the inserts ①.

- Place a plate, shallow bowl or a cutting board under the appliance.
- If needed fix the food on the food holder ②. When cutting smaller pieces of food always use the food holder.
- To cut the food into slices or sticks move the food holder ② with slight pressure up- and downwards.

TIP: Cut larger pieces of food into half or quarters.

Cleaning

- The vegetable slicer can be cleaned in the dishwasher. We recommend to clean the item by hand with warm water and mild detergent.
- Before storage please dry the appliance thoroughly.

KÜCHENPROFI



RABOT À LÉGUMES **PROFESSIONAL**

CONSERVEZ SVP LE MODE D'EMPLOI!

Nous vous remercions d'avoir choisi le rabot à légumes **PROFESSIONAL** 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

- Les lames sont affûtées. Risque de blessures !
- Tenir le rabot à légumes et les lames hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours le support de résidus ② !
- Conservez toujours les porte-lames dans le compartiment de rangement.

Emploi

Attention ! Les lames sont affûtées. Risque de blessures !

- Dépliez les pieds ④ et placez le rabot à légumes sur une surface lisse et suffisamment stable.
- Pour enlever le porte-lame ① appuyez sur le bouton de blocage ③ et tirez le porte-lame en douceur vers l'arrière.
- Faites glisser la plaque porte-lame souhaitée, côté lame vers le haut, dans le rabot à légumes jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Lorsque vous changez de porte-lame, veillez à ne pas vous couper avec les lames affûtées.

- Posez une assiette, un bol plat ou une planche à découper sous le rabot à légumes.
- Fixez l'aliment sur le support de résidus ② si nécessaire. Des morceaux d'aliments petits ne devraient être coupés qu'en utilisant le support de résidus.
- Découpez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers vers l'avant et l'arrière.

CONSEIL : Des gros morceaux de légumes devraient être coupés en deux ou en quatre.

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 peu de liquide vaisselle.
- Séchez le rabot à légumes complètement avant de le ranger.

KÜCHENPROFI



AFFETTA VERDURE **PROFESSIONAL**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver acquistato l'affetta verdure **PROFESSIONAL** di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- I taglienti sono affilati. Pericolo di lesioni!
- Conservare fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il proteggi mano ②!
- Riporre sempre gli inserti lama ① nel vano di conservazione.

Utilizzo

Cautela! I taglienti sono affilati. Pericolo di lesioni!

- Ribaltare i piedi ④ e posizionare l'affetta verdure su una superficie piana e bastante stabile.
- Per rimuovere il supporto lame ① premere il bottone di sicurezza ③ e tirare il supporto lame dietro con cautela.
- Infilare nell'affetta verdura il supporto lame desiderato con il lato delle lame rivolto verso l'alto finché scatta in posizione.

Nel sostituire gli supporti fare attenzione a non tagliarsi con le lame affilate.

- Posare un piatto, una ciotola piana o un tagliere sotto l'affetta verdure.
- Fissare gli alimenti sul proteggi mano ② se necessario. Per i pezzi di verdura di piccole dimensioni utilizzare sempre il proteggi mano.
- Esercitando una leggera pressione, tagliare la verdura in fette o bastoncini con movimenti uniformi verso l'alto e verso il basso.

SUGGERIMENTO: I pezzi di verdura grossi dovrebbero venir tagliati a metà o in quarti.

Pulizia

- L'affetta verdure è appropriata per il lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un po' di detersivo.
- Asciugare l'affetta verdure completamente prima di riporla.

KÜCHENPROFI



CORTADOR DE VERDURAS **PROFESSIONAL**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Muchas gracias por la compra del cortador de verduras **PROFESSIONAL** de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. ¡Observe especialmente las indicaciones de seguridad!

Indicaciones de seguridad

- Las hojas están afiladas. ¡Riesgo de lesiones!
- Guarde el cortador de verduras y los accesorios de cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Para cortar trozos pequeños de verduras utilice siempre el salvadedos ②.
- Guarde los accesorios de cuchilla ① siempre en el compartimento.

Uso

¡Cuidado! Las hojas están afiladas. ¡Riesgo de lesiones!

- Despliegue las pías ④ y coloque el cortador de verduras en una superficie plana y suficientemente estable.
- Para retirar el accesorio de cuchilla ① empuje el botón de bloqueo ③ hacia abajo y tire el accesorio de cuchilla hacia atrás con cuidado.
- Deslice el accesorio de cuchilla deseado ① con el lado de hoja hacia arriba en el soporte del cortador hasta que el encaje.

Durante el cambio de los accesorios ① tenga cuidado de no cortarse con las hojas afiladas.

- Ponga un plato, un cuenco llano o una tabla cortar bajo el cortador de verduras.
- Fije las piezas de verdura en el salvadedos, si necesario. Para trozos de verdura más pequeños, utilice siempre el salvadedos.
- Puede cortar las verduras en rodajas o palitos ejerciendo una ligera presión y con movimientos uniformes del salvadedos ② hacia arriba y abajo.

CONSEJO: Los trozos de verdura más grandes se deberían cortar por la mitad o en cuartos.

Limpieza

- El cortador de verduras es apropiado para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Seque el cortador de verduras por completo antes de guardarlo.

KÜCHENPROFI



MANDOLINE PROFESSIONAL

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Bedankt voor de aankoop van de mandoline **PROFESSIONAL** 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

- De messen zijn zeer scherp, verwondingsgevaar!
- Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de resthouder ②!
- Bewaar de verwisselbare messen ① altijd in de houder.

Gebruik

Let op! De messen zijn zeer scherp, verwondingsgevaar!

- Klap de voetjes ④ uit en plaats de mandoline op een glad en stabiel oppervlak.
- Voor het verwijderen van het verwisselbare mes ① druk de beveiligingsknop ③ in en trek het verwisselbare mes voorzichtig naar achteren.
- Schuif het gewenste mes ① met de snijkant naar boven gericht in de houder van de schaar tot deze inhaakt.

Let bij het wisselen van de messen ① op dat u zich niet aan de scherpe messen snijdt.

- Plaats een bord, een ondiepe schaal of een snijplank onder de mandoline.
- Steek indien nodig de groente op de resthouder ②. Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de resthouder.
- Snijd de groente in schijfjes of reepjes door met lichte druk de resthouder ② gelijkmatig op en neer te bewegen.

TIP: Grotere stukken groente eerst halveren of in vieren delen.

Reiniging

- De mandoline kan worden gereinigd in de vaatwasmachine, maar wij adviseren echter handafwas met een mild huishoudelijk sopje.
- Droog de mandoline voor het opbergen goed af.