



GEMÜSEHOBEL **COMPACTO**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

D



Messereinsatz für grobe Raspel



Messereinsatz für Scheiben



Viel Freude mit Ihrem neuen Gemüsehobel COMPACTO 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 und Reibflächen sind sehr scharf.

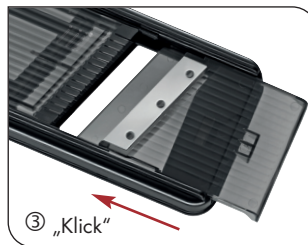
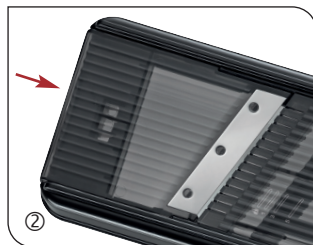
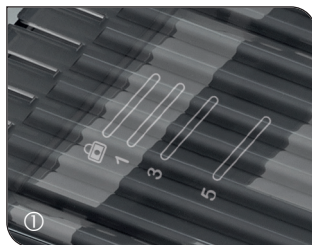
- Verwenden Sie den Hobel nur für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Zerkleinern von Gemüse und Obst.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich der Hobel in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet, der Messereinsatz korrekt in das Oberteil eingesetzt ist, dieses sicher auf dem Auffangbehälter aufliegt und der Hobel einen sicheren Stand hat.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.
- Halten Sie den Gemüsehobel sowie die Messereinsätze außer Reichweite von Kindern.

Gebrauch

Achtung: Die Klingen und Reibflächen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Stellen Sie den Auffangbehälter auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche.
2. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:
 - Vergewissern Sie sich, dass der Schnittstärke-Regler auf Position steht ①.
 - Zum Herausnehmen des werkseitig eingesetzten Messereinsatzes greifen Sie unter den Messereinsatz, heben ihn etwas an und ziehen ihn vorsichtig heraus ②.
 - Schieben Sie den gewünschten Messereinsatz mit der Klingenseite nach oben in das Oberteil, bis er hörbar einrastet ③.

Vorsicht! Berühren Sie dabei die Klinge bzw. Reibfläche nicht.





- Bei Verwendung der Messereinsätze für Scheiben können Sie die Schnittstärke zwischen 1–5 mm auswählen, indem Sie den Schnittstärke-Regler auf die gewünschte Position stellen ④. Bei Verwendung der Messereinsätze für Raspel stellen Sie den Schnittstärke-Regler auf Position 1 mm.

3. Legen Sie das Oberteil auf den Auffangbehälter und schneiden Sie das gewünschte Gemüse mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abbewegungen. Bei größeren Mengen können Sie das Oberteil direkt auf eine Schüssel auflegen. Vergewissern Sie sich dabei, dass es mit den Aussparungen sicher darauf aufliegt.

TIPP: Größere Gemüsestücke sollten vorab halbiert oder geviertelt werden.

4. Verwenden Sie für kleinere Gemüsestücke immer den Restehalter. Beachten Sie dabei die korrekte Positionierung auf dem Hobel.

Reinigung

- Die Messereinsätze, das Oberteil sowie der Restehalter sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Den Auffangbehälter 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 einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Gemüsehobel wegräumen.

• Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.

• Stellen Sie sicher, dass nach dem Gebrauch der Schnittstärke-Regler auf Position  steht.

• Bewahren Sie die Messereinsätze immer im Behälter auf.

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

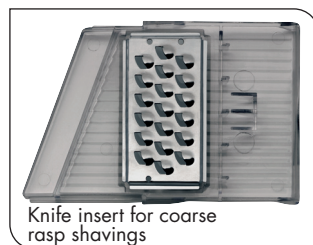


VEGETABLE SLICER **COMPACTO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

GB

KÜCHENPROFI





Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer COMPACTO. 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 and grating surfaces 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, the knife insert is correctly fixed in the upper part, this rests securely on the collecting container and the slicer has a safe hold.
- Always use the food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.
- Keep the vegetable slicer and the knife inserts out of reach of children.

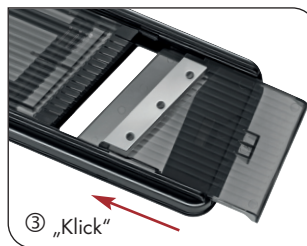
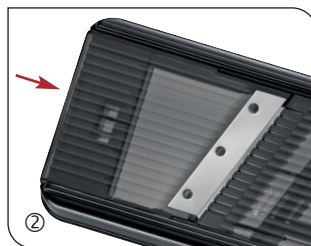
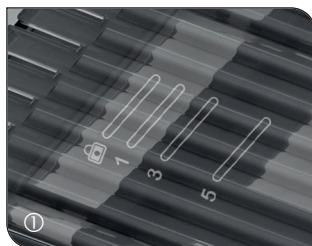
Use

Attention: The blades and grating surfaces are very sharp. Risk of injury!

1. Place the vegetable slicer on a level, sufficiently stable work surface.
2. Select the desired cutting shape:

- Make sure that the thickness regulator is in the  position ①.
- To remove the factory set knife insert, reach underneath the knife insert, lift it slightly and carefully remove it ②.
- Slide the desired knife insert with the blade facing upwards into the upper part until it audibly clicks into place ③.

Caution! Do not touch the blade resp. grating surface when doing so.





- When using knife inserts for slices, you can adjust the thickness between 1–5 mm, by setting the thickness regulator to the desired position ④. When using the knife inserts for rasps set the thickness regulator to position 1 mm.
- 3. Place the upper part on the collecting container and slice the desired vegetables with light pressure and even up and down movements. For larger quantities, you can place the upper part directly on a bowl. Make sure that it rests securely on the bowl with the recesses.
- TIP:** Larger pieces of vegetables should first be halved or quartered.
- 4. Always use the food holder for smaller pieces of vegetables. Make sure it is positioned correctly on the vegetable slicer.

Cleaning

- The knife inserts, the upper part as well as the food holder are not dishwasher safe. Clean these parts with warm water and a mild detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- The collecting container can be cleaned in the dishwasher at low temperatures up to max. 65 °C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and a mild detergent.

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