



ZWIEBEL-/GEMÜSEWÜRFLE **COMPACTO**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

D

KÜCHENPROFI



Oberteil mit Hebel und Messereinsatz

Messergitter

Auffangbehälter



Messereinsatz, fein
(6,0 x 6,0 mm)



Messereinsatz, grob
(12,0 x 12,0 mm)



Viel Freude mit Ihrem neuen Zwiebel-/Gemüsewürfler 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 sind sehr scharf.

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

Gebrauch

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ① Lösen Sie die Arretierung, um den Messereinsatz herauszunehmen.
- ② Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz in die Halterung und verriegeln Sie diesen. Achten Sie beim Wechsel der Einsätze darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen schneiden.
- ③ Setzen Sie das Oberteil auf den Auffangbehälter.
- ④ Legen Sie das gewünschte Gemüse auf den Messereinsatz. Drücken Sie den Hebel nach unten, bis das Gemüsestück vollständig geschnitten ist.

TIPP: Größere Gemüsestücke sollten vorab halbiert oder geviertelt werden.





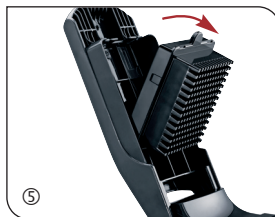
Reinigung

· Zur leichten Reinigung ist das Oberteil zerlegbar. Schieben Sie die beiden Verriegelungen (L/R) auf der Unterseite zueinander und halten diese fest. Der Hebel kann nun abgezogen werden.

Lösen Sie die Verriegelung des Messergitters und nehmen es heraus ⑤.

Zum Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Die Messereinsätze sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- 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 einem milden Spülmittel.
- 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.
- Bewahren Sie die Messereinsätze immer im Behälter auf.



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



ONION/VEGETABLE CUTTER **COMPACTO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

GB





Enjoy your new KÜCHENPROFI onion/vegetable cutter 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 are very sharp.

- Use the onion/vegetable cutter only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the onion/vegetable cutter is in proper condition, the knife insert is correctly fixed in the upper part, this rests securely on the collecting container and the onion/vegetable cutter has a safe hold.
- Keep the onion/vegetable cutter and the knife inserts out of reach of children.

Use

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

- ① Disengage the lock to remove the knife insert.
- ② Put the desired knife insert into the holder and secure it. Make sure that you do not cut yourself on the sharp blades when changing the inserts.
- ③ Place the upper part on the collecting container.
- ④ Place the desired vegetable on the knife insert. Push the lever down until the piece of vegetable has been completely cut.

TIP: Larger vegetables should be first halved or quartered.





Cleaning

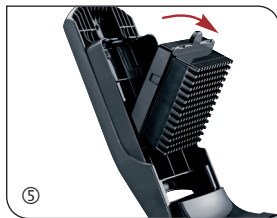
- The upper part can be disassembled for easy cleaning. Slide the two latches (L/R) on the underside towards each other and hold them firmly. The lever can now be pulled off.

Release the lock of the knife grid and remove the grid ⑤.

For assembly, proceed in reverse order.

- The knife inserts are not dishwasher safe. Clean them with warm water and a mild detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- All other parts can be washed in the dishwasher at low temperatures up to 65 °C/150 °F. However, we recommend cleaning by hand with warm water and a mild detergent.

- 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 onion/vegetable cutter.
- Always keep the knife inserts in the container.



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

KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de