

GEFU®



**LUST AUF SCHNELLE SCHNITTE?
DESERVE FOR QUICK CUTS?**

Gemüsehobel
STANDO
Vegetable Slicer
STANDO
Art.-Nr.: 89551



Bedienungsanleitung

User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Brugsanvisning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Kezelési útmutató
Instrucțiunile de utilizare
Инструкция за употреба



**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.**

Bedienungsanleitung



- 1 Griff zur Bewegung der integrierten Klinge
- 2 Schlitz für die Schneidplatten
- 3 Ausklappbarer Standfuß
- 4 Einfülltrichter
- 5 Resthalter
- 6 Auffangbehälter mit 500 ml
- 7 Frischhaltedeckel
- 8 Schneidplatten für feine Julienne
- 9 Schneidplatten für grobe Julienne
- 10 Platine für feine und dicke Scheiben

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Inbetriebnahme

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung.

Zur Anwendung des Gemüsehobels sollte dieser samt Auffangbehälter auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen.

Sicherheitshinweise

Die Schneidplatten sind sehr scharf, seien Sie bei der Anwendung und Reinigung besonders vorsichtig! Stellen Sie vor Verwendung des Gemüsehobels sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

Anwendung

Stellen Sie den Gemüsehobel mit dem ausgeklappten Standfuß in den Auffangbehälter.



Befestigen Sie den Trichter in der dafür vorgesehenen Aussparung.



Schieben Sie die gewünschte Schneidplatte mittels des Griffs in den Schlitz an der Seite des Hobels, sodass sie in diesem fixiert ist.



Legen Sie das Schneidgut in den Trichter und drücken sie es mit dem Resthalter mit leichtem Druck in Richtung des Hobels. Anschließend den Griff, und damit die integrierte Klinge, herunterdrücken, um das Obst oder Gemüse zu schneiden.



Ein gelegentliches Entleeren des Auffangbehälters wird empfohlen. Gemüsehobel kann auch direkt in einer Schüssel oder auf einem Backblech genutzt werden.



Reinigung

Auffangbehälter, Frischhaltedeckel, Schneidplatten, Einfülltrichter und Resthalter sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen Ihnen jedoch die Reinigung der Schneidpaltinen per Hand unter fließendem Wasser, um eine Langlebigkeit der Klingen zu gewährleisten. Hobel per Hand reinigen, die integrierte Klinge kann optimal gereinigt werden, indem sie durch dauerhaftes Herunterrücken des Griffs unten gehalten wird. In dieser Position kann sie mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

ACHTUNG! Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie sowohl beim Wechsel der Schneidplatten als auch bei der Reinigung per Hand besonders vorsichtig

Beispiele der zu verwendende Lebensmittel: Max. 60 mm ø

Gemüse wie z. B.: Kartoffel, Süßkartoffel, Zucchini, Gurke, Karotte, Tomate, Ingwer, Knoblauch, Kohl
Obst wie z. B.: Banane, Apfel, Birne, Kiwi

Hinweise

Für ein sauberes Schneiden, den Hobel stets mit einer der Platinen verwenden.



- 1 Grip for moving the integrated blade
- 2 Slot for the cutting plates
- 3 Fold-out stand
- 4 Hopper
- 5 Finger guard
- 6 Collecting container with 500 ml volume
- 7 Keep-fresh lid
- 8 Fine Julienne cutting plates
- 9 Coarse Julienne cutting plates
- 10 Plate for setting cutting thickness fine and thick

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

First use

Remove all components from the packaging and clean them before first use.

Please note the details under cleaning when doing so.

To use the vegetable slicer, it should be placed on a dry and stable surface along with the collecting container.

Safety instructions

The cutting plates are very sharp. Be particularly careful during use and cleaning!

Before using the vegetable slicer, ensure that the device does not display any visible signs of fault or damage.

Use

Place the vegetable slicer into the collecting container with its stand folded out.

Affix the hopper into the opening.

Using the grip, slide the chosen cutting plate into the slot on the side of the slicer so that it affixes in place.

Place the food item into the hopper and, using the finger guard, press lightly down on it in the direction of the slicer. Then press down on the grip, and thus the integrated blade, to cut the fruit or vegetables.

It is recommended that the collecting container is periodically emptied. The vegetable slicer can also be used directly over a bowl or on a baking tray.



Cleaning

The collecting container, stay-fresh lid, cutting plate, hopper and finger guard are all dishwasher-safe. However, we recommend cleaning the cutting plates by hand under running water to guarantee a longer life for the blades. The integrated blade can be optimally cleaned by continuously pushing down on the grip. In this position, it can be cleaned using a damp cloth.

WARNING! The blades are very sharp. Take particular care when switching cutting plates as well as when cleaning by hand.

Foods to be used: Max. 60 mm ø

Vegetables such as: potatoes, sweet potatoes, courgettes, cucumbers, carrots, tomatoes, ginger, garlic, cabbage

Fruit such as: bananas, apples, pears, kiwi

Notes

Always use the vegetable slicer with one of the plates to ensure a clean cut.

Notice d'utilisation



- 1 Poignée pour déplacer la lame intégrée
- 2 Fente pour les plaques de coupe
- 3 Pied dépliable
- 4 Einfülltrichter
- 5 Poussoir de protection des doigts
- 6 Récipient volume de 500 ml
- 7 Couvercle pour aliments frais
- 8 Plaques de découpe pour fin julienne
- 9 Plaques de découpe pour Grossier julienne
- 10 Plaque pour déterminer l'épaisseur du fin et épais disque

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Mise en service

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation.

Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la Section Nettoyage.

Pour l'utilisation de l'éminceuse à légumes, le récipient doit se trouver sur un plan de travail sec et stable.

Consignes de sécurité

Les plaques de découpe sont très affûtées ; soyez particulièrement prudent pendant l'utilisation et le nettoyage !

Avant l'utilisation de l'éminceuse à légumes, assurez-vous que la râpe à fruits et légumes ne présente aucun défaut ou vice apparent.

Utilisation

Placez l'éminceuse à légumes avec le pied déplié dans le bac de récupération.

Fixez l'entonnoir dans l'encoche prévue à cet effet.

Insérez la plaque de coupe souhaitée à l'aide de la poignée dans la fente sur le côté de l'éminceuse, de telle sorte qu'il y est fixé

Placez les aliments à couper dans l'entonnoir et poussez-les avec le poussoir de protection des doigts en exerçant une légère pression en direction de l'éminceuse.

Ensuite, appuyer sur le manche, et donc sur la lame intégrée, pour couper les fruits ou les légumes.

Il est recommandé de vider le récipient de temps en temps.

L'éminceuse à légumes peut également être utilisée directement dans un bol ou sur une plaque de cuisson.



Nettoyage

Le récipient, le couvercle du compartiment fraîcheur, les plaques de découpe, l'entonnoir de remplissage et le poussoir de protection des doigts sont compatibles avec le lave-vaisselle. Toutefois, nous vous conseillons de nettoyer la plaque de découpe à la main sous l'eau courante pour garantir la durabilité des lames. La lame intégrée peut être nettoyée de manière optimale en la maintenant en bas par un abaissement permanent du manche. Dans cette position, elle peut être nettoyée avec un chiffon humide.

ATTENTION ! Les lames sont très tranchantes, soyez très prudent lors du changement de la plaquette de coupe et lors du nettoyage manuel

Aliments à utiliser: Max. 60 mm ø

Légumes, par ex. : Pomme de terre, patate douce, courgette, concombre, carotte, tomate, gingembre, ail, chou

Fruits, par ex. banane, pomme, poire, kiwi

Remarque

Pour une coupe propre, toujours utiliser l'éminceuse avec l'une des plaques

Istruzioni d'uso



- 1 Impugnatura per muovere la lama integrata
- 2 Fessura per le lame intercambiabili
- 3 Base richiudibile
- 4 Imbuto di riempimento
- 5 Salvadita
- 6 Recipiente di raccolta con un volume di 500 ml
- 7 Coperchio salva freschezza
- 8 Lame intercambiabili per sottili julienne
- 9 Lame intercambiabili per grosse julienne
- 10 Lama intercambiabile per la definizione dello spessore delle sottili e spesse fette

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Messa in funzione

Estrarre tutti i componenti dalla confezione e pulirli prima del primo utilizzo.

A tal fine seguire anche le indicazioni riportate al punto Pulizia.

Per utilizzare l'affettaverdure appoggarlo insieme al recipiente di raccolta su un piano di lavoro stabile e asciutto.

Avvertenze di sicurezza

Le lame intercambiabili sono molto affilate pertanto è necessario prestare particolare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia!

Prima di utilizzare l'affettaverdure assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni o anomalie visibili.

Utilizzo

Posizionare l'affettaverdure con la base aperta all'interno del recipiente di raccolta.

Fissare l'imbuto nell'apposito spazio.

Infilare la lama scelta mediante l'impugnatura nella fessura al lato dell'affettaverdure e fissarla.

Inserire gli alimenti da affettare nell'imbuto e spingere con il salvadita esercitando una leggera pressione in direzione dell'affettaverdure. Premere quindi verso il basso l'impugnatura con la lama integrata per tagliare la frutta o la verdura.

Si consiglia di svuotare il recipiente di raccolta di tanto in tanto. L'affettaverdure può essere utilizzato anche direttamente all'interno di una ciotola o su una teglia da forno.



Pulizia

Il recipiente di raccolta, il coperchio salva freschezza, le lame intercambiabili, l'imbuto di riempimento e il salvadita sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo tuttavia di pulire a mano le lame intercambiabili con acqua corrente per garantire una maggiore durata delle lame. È possibile pulire in modo ottimale la lama integrata mantenendola in posizione abbassata mediante continua pressione dell'impugnatura. In questa posizione è possibile pulirla con un panno umido.

ATTENZIONE! Le lame sono molto affilate, pertanto si raccomanda la massima attenzione durante la sostituzione delle lame intercambiabili e in fase di pulizia a mano

Alimenti utilizzabili: max. 60 mm ø

Verdura, come ad es.: patate, patate dolci, zucchine, cetrioli, carote, pomodori, zenzero, aglio, cavolo

Frutta, come ad es.: banane, mele, pere, kiwi

Note

Per un taglio perfetto utilizzare sempre l'affettaverdure con una delle lame intercambiabili

Instrucciones de uso



- 1 Mango para mover la hoja integrada
- 2 Ranura para las placas de corte
- 3 Base desplegable
- 4 Tolva de llenado
- 5 Sujetarrestos
- 6 Recipiente recogedor con Volumen de 500 ml
- 7 Tapa para conservar el frescor
- 8 Placas de corte para juliana fina
- 9 Placas de corte para juliana gruesa
- 10 Placa para definir el grosor de las rodajas finas y gruesas

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Puesta en servicio

Extrae todos los componentes del embalaje y lávalos antes del primer uso.

Observa lo indicado en el punto Limpieza.

Para usar la mandolina de verduras, se debe colocar junto con el recipiente recogedor sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Instrucciones de seguridad

Las placas para cortar están muy afiladas, por lo que debes proceder con especial cuidado durante el uso y la limpieza.

Antes de usar la mandolina de verduras, asegúrate de que el aparato no presente defectos ni daños visibles.

Modo de uso

Coloca la mandolina de verduras con la base desplegada en el recipiente recogedor.

Fija la tolva en la abertura prevista para ello.

Introduce la placa de corte deseada mediante el mango en la ranura situada en el lateral de la mandolina para que quede fijada.

Introduce los alimentos en la tolva y presiona con el sujetarrestos ejerciendo una leve presión en dirección a la mandolina.

A continuación, presiona hacia abajo el mango y, por consiguiente, la hoja integrada para cortar la fruta o la verdura.

Se recomienda vaciar de vez en cuando el recipiente recogedor.

La mandolina de verduras también se puede utilizar directamente dentro de un bol o sobre una bandeja de horno.



Limpieza

El recipiente recogedor, la tapa para conservar el frescor, las placas de corte, la tolva de llenado y el sujetarrestos son aptos para lavavajillas. No obstante, recomendamos limpiar a mano las placas de corte bajo el agua corriente para garantizar la durabilidad de las hojas.

La hoja integrada se puede limpiar de manera óptima manteniéndola abajo al presionar el mango de forma continuada. En esta posición se puede limpiar con un paño húmedo.

¡ATENCIÓN! Las hojas están muy afiladas; debes proceder con sumo cuidado tanto al cambiar las placas de corte como al limpiarlas a mano.

Alimentos con los que se puede utilizar: Máx. 60 mm ø

Verduras, como por ejemplo: patatas, boniatos, calabacines, pepinos, zanahorias, tomates, jengibre, ajos, col

Fruta, como por ejemplo: plátanos, manzanas, peras, kiwis

Notas

Para un corte limpio, la mandolina se debe utilizar siempre con una de las placas

Gebruiksaanwijzing



- 1 Greep om het geïntegreerde mes te verplaatsen
- 2 Sleuf voor de snijplateaus
- 3 Uitklapbare basis
- 4 Vultrechter
- 5 Restenhouder
- 6 Opvangbak met 500 ml volume
- 7 Vershouddeskel
- 8 Snijplateaus voor fijn julienne
- 9 Snijplateaus voor grof julienne
- 10 Plateau voor bepalen van fijn en dikte schijfdikte

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Ingebruikname

Haal alle onderdelen uit de verpakking en maak ze schoon voor het eerste gebruik.

Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Reiniging.

Om de groenteschaaf te gebruiken, moet deze met de opvangbak op een droog en stabiel werkoppervlak staan.

Veiligheidsinstructies

De snijplateaus zijn zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik en de reiniging ervan! Controleer voor het gebruik van de groenteschaaf of het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen heeft.

Gebruik

Plaats de groenteschaaf met de uitgeklapte basis in de opvangbak.

Bevestig de trechter in de daarvoor bestemde uitsparing.

Gebruik de greep om het gewenste snijplateau in de gleuf aan de zijkant van de schaar te schuiven, zodat deze op zijn plaats vastklikt.

Plaats het te snijden voedsel in de trechter en gebruik de restenhouder om het voorzichtig in de richting van de schaar te drukken. Druk vervolgens de greep, en daarmee het geïntegreerde mes, naar beneden om het fruit of de groente te snijden.

Het wordt aanbevolen om de opvangbak af en toe leeg te maken. De groenteschaaf kan ook direct in een kom of op een bakplaat worden gebruikt.



Reiniging

Opvangbak, vershoudeksel, snijplateaus, vultrechter en restenhouder zijn vaatwasmachinebestendig.

Wij raden u echter aan om de snijplateaus met de hand onder stromend water te reinigen, zodat de messen lang meegaan.

Het geïntegreerde mes kan optimaal worden gereinigd door het naar beneden te houden door de greep ingedrukt te houden. In deze positie kan het met een vochtige doek worden schoongemaakt.

LET OP! De messen zijn zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij zowel het verwisselen van snijplateaus als bij het met de hand schoonmaken

Te gebruiken levensmiddelen: Max. 60 mm ø

Groente zoals: aardappelen, zoete aardappelen, courgette, komkommer, wortel, tomaat, gember, knoflook, kool

Fruit zoals: banaan, appel, peer, kiwi

Opmerkingen

Gebruik de schaar altijd met een van de plateaus om zuiver te snijden

Инструкция по использованию



- 1 Ручка для движения встроенного лезвия
- 2 Прорезь для режущих пластин
- 3 Откидная подставка
- 4 Загрузочная воронка
- 5 Фиксирующий держатель
- 6 Приемная емкость с объемом 500 мл
- 7 Крышка для сохранения свежести продуктов
- 8 Режущие пластины для способа нарезки «жюльен», тонкая соломка жюльен
- 9 Режущие пластины для способа нарезки «жюльен», крупная нарезка жюльен
- 10 Пластина для определения толщины резки

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Подготовка к работе

Достаньте из упаковки все детали и очистите их перед первым использованием.

Обратите во внимание на указания, перечисленные в разделе Чистка.

Для использования овощерезку вместе с приемной емкостью необходимо установить на сухую и устойчивую рабочую поверхность.

Инструкция по безопасности

Режущие пластины очень острые, при применении и чистке будьте особенно внимательны!

Перед использованием овощерезки убедитесь, что устройство не имеет видимых дефектов или повреждений.

Применение

Поместите овощерезку с откидной подставкой в приемную емкость.

Закрепите воронку в предусмотренном для нее отверстии.

С помощью ручки вставьте выбранную режущую пластину в прорезь на боковой стороне ножа-шинковки, чтобы зафиксировать ее.

Вложите продукт в воронку и легким нажимом с использованием фиксирующего держателя подтолкните их к ножу-шинковке. Затем нажмите на ручку, а вместе с ней и на встроенное лезвие, чтобы начать резку фруктов или овощей.

Рекомендуется периодически разгружать приемную емкость. Овощерезку можно использовать непосредственно в миске или на противне.

Чистка

Приемная емкость, крышка для сохранения свежести продуктов, режущие пластины, загрузочная воронка и фиксирующий держатель пригодны для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее рекомендуется очищать режущие пластины под струей воды, чтобы обеспечить длительное пользование лезвиями. Встроенное лезвие можно очистить, удерживая его и постоянно нажимая на ручку вниз. В этом положении лезвие можно очистить влажной тряпкой.

ВНИМАНИЕ! Лезвия очень острые, будьте особенно осторожны как при замене режущих пластин, так и при чистке вручную!

Используемые продукты питания, Макс. Ø 60 мм

Овощи, например, картофель, батат, цуккини, огурцы, морковь, томаты, имбирь, чеснок, капуста

Фрукты, например, бананы, яблоки, груши, киви

Указания

Для чистой резки всегда используйте нож-шинковку с одной из пластин





- 1 Pega para mover a lâmina integrada
- 2 Ranhura para as placas de corte
- 3 Base dobrável
- 4 Funil de enchimento
- 5 Empurrador de alimentos
- 6 Recipiente de recolha com 500 ml de volume
- 7 Tampa de conservação
- 8 Placas de corte para fina Juliana
- 9 Placas de corte para grossa Juliana
- 10 Placa para determinar a espessura das finas e grossas fatias

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Colocação em funcionamento

Retire todos os componentes da embalagem e limpe-os antes da primeira utilização.

Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza.

Para a aplicação da mandolina para vegetais, esta e o recipiente de recolha devem estar sobre uma superfície de trabalho seca e estável.

Indicações de segurança

As placas de corte são muito afiadas, por isso, tenha um cuidado especial durante a aplicação e a limpeza! Antes da utilização da mandolina para vegetais, certifique-se de que o aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis.

Aplicação

Coloque a mandolina para vegetais com a base desdobrada no recipiente de recolha.

Fixe o funil na ranhura prevista para o efeito.

Utilize a pega para deslizar a placa de corte desejada na ranhura na lateral do cortador para que ela fique fixada no cortador.

Coloque o alimento a ser cortado no funil e utilize o empurrador de alimentos para o empurrar suavemente na direção do cortador. De seguida, pressione a pega e, com ela, a lâmina integrada, para cortar a fruta ou os legumes.

Recomenda-se o esvaziamento ocasional do recipiente de recolha. A mandolina para vegetais também pode ser utilizada diretamente numa tigela ou num tabuleiro.

Limpeza

O recipiente de recolha, a tampa de conservação, as placas de corte, o funil de enchimento e o empurrador de alimentos podem ser lavados na máquina de lavar louça. Contudo, recomendamos-lhe que lave as placas de corte à mão sob água corrente, para garantir uma elevada durabilidade das lâminas. A lâmina integrada pode ser limpa de forma otimizada, mantendo-a pressionada permanentemente na pega. Nesta posição, pode ser limpa com um pano húmido.

ATENÇÃO! As lâminas são muito afiadas, por isso, tenha especial cuidado ao trocar as placas de corte e também durante a limpeza manual

Alimentos a serem utilizados: Máx. 60 mm ø

Legumes como: Batata, batata doce, curgete, pepino, cenoura, tomate, gengibre, alho, couve

Fruta como: Banana, maçã, pera, kiwi

Indicações

Para um corte limpo, utilize sempre o cortador com uma das placas



Brugsanvisning



- 1 Greb, der bevæger det indbyggede skær
- 2 Slids til skærepladerne
- 3 Foldbar stander
- 4 Påfyldningstragt
- 5 Resteholder
- 6 Opsamlingsbeholder med 500 ml volumen
- 7 Tætlukkende låg
- 8 Skæreplader til fin julienne
- 9 Skæreplader til grov julienne
- 10 Skæreplade, der bestemmer skivetykkelsen

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Ibrugtagning

Tag alle dele ud af emballagen, og rens dem inden første brug.

Læs også anvisningerne under afsnittet Rensning.

Når du anvender mandolinjernet, bør selve skæreren og opsamlingsbeholderen stå på en tør og stabil arbejdsflade.

Sikkerhedsanvisninger

Skærepladerne er meget skarpe; vær yderst forsigtig ved brug og rensning!

Inden du bruger mandolinjernet, skal du sørge for, at det ikke har synlige defekter eller skader.

Anvendelse

Klap standeren ud, og sæt mandolinjernet ind i opsamlingsbeholderen.

Fastgør tragten i den dertil beregnede udsparring.

Brug grebet til at skyde den ønskede skæreplade ind i slidsen i siden af skæreren, og sørg for, at den sidder fast.

Læg frugterne/grøntsagerne ned i tragten, og brug resteholderen til at trykke dem let ned mod skæreren.

Tryk derefter grebet – og dermed også det indbyggede skær – ned for at skære frugterne/grøntsagerne.

Det anbefales at tømme opsamlingsbeholderen en gang imellem. Mandolinjernet kan også sættes direkte ned i en skål eller på en bageplade.



Rensning

Opsamlingsbeholderen, det tætsluttende låg, skærepladerne, påfyldningstragten og resteholderen tåler maskinopvask. Vi anbefaler dog at rense skærepladerne manuelt under rindende vand for at sikre skærerne en lang levetid. Det indbyggede skær renses bedst ved at grebet trykkes ned og skæret derved bliver holdt nede. I denne position kan det renses med en fugtig klud.

PAS PÅ! Skærerne er meget skarpe. Vær altid yderst forsigtig, når du skifter skærepladerne, eller når du vasker dem af i hånden.

Egnede fødevarer: Maks. 60 mm ø

Grøntsager som f.eks.: Kartoffler, søde kartofler, zucchini, agurker, gulerødder, tomater, ingefær, hvidløg, kål

Frugt som f.eks.: Bananer, æbler, pærer, kiwier

Anvisninger

For at få et pænt resultat brug altid skæreren sammen med en af skærepladerne.

Instrukcja obsługi



- 1 Uchwyt do przesuwania wbudowanego ostrza
- 2 Otwór na części do krojenia
- 3 Rozkładana nóżka
- 4 Zasobnik
- 5 Uchwyt do końcówek
- 6 Pojemnik zbierający o pojemności 500 ml
- 7 Pokrywka utrzymująca świeżość
- 8 Części do krojenia w słupki
- 9 Części do krojenia w słupki
- 10 Część do określania grubości plasterków

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Pierwsze użycie

Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem.

Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.

Pojemnik zbierający szatkownicy do warzyw powinien stać na suchej i stabilnej powierzchni.

Wskazówki bezpieczeństwa

Części do krojenia są bardzo ostre, dlatego w trakcie używania i czyszczenia wskazane jest zachowanie szczególnej ostrożności!

Przed użyciem szatkownicy do warzyw należy się upewnić, czy urządzenie nie zdradza widocznych usterek albo uszkodzeń.

Zastosowanie

Ustawić szatkownicę z rozłożoną nóżką w pojemniku zbierającym.

Zamocować zasobnik w przewidzianym do tego celu wgłębieniu.

Wsunąć pożądaną część do krojenia przy pomocy uchwyty w otwór po stronie szatkownicy w taki sposób, aby została w nim osadzona.

Umieścić żywność przeznaczoną do krojenia w zasobniku i wcisnąć uchwyt do końcówek delikatnie naciskając w kierunku szatkownicy. Następnie nacisnąć uchwyt, a tym samym wbudowane ostrze, aby pokroić owoce lub warzywa.

Od czasu do czasu zaleca się opróżnianie pojemnika zbierającego. Szatkownica może być używana bezpośrednio w misce lub na blasze do pieczenia.



Czyszczenie

Pojemnik zbierający, pokrywa utrzymująca świeżość, części do krojenia, zasobnik i uchwyt do końcówek można myć w zmywarce. Mimo wszystko zalecamy jednak czyszczenie części do krojenia ręcznie pod bieżącą wodą, aby nie narażać ostrzy na przedwczesne zużycie. Wbudowane ostrze można optymalnie wyczyścić, przytrzymując je poprzez stale wciśnięty uchwyt. W tej pozycji można je wyczyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.

UWAGA! Ostrza są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność zarówno podczas zmiany części do cięcia jak i ręcznego czyszczenia

Żywność, która może być wykorzystywana: maks. 60 mm ø

warzywa, jak np.: ziemniaki, słodkie ziemniaki, cukinia, ogórek, marchewka, pomidory, imbir, czosnek, kapusta

owoce, jak np.: banany, jabłka, gruszki, kiwi

Uwagi

W celu zapewnienia czystego krojenia, szatkownicy zawsze należy używać z jedną częścią do krojenia

Návod k obsluze



- 1 Rukojeť pro pohyb integrované čepele
- 2 Drážka pro řezné desky
- 3 Výklopná opěrka
- 4 Plnicí trychtýř
- 5 Držák zbytků
- 6 Záchytná nádoba s objemem 500 ml
- 7 Víčko pro uchování čerstvosti
- 8 Řezné desky pro nudličky jemné Julienne
- 9 Řezné desky pro nudličky hrubé Julienne
- 10 Deska k určení tloušťky jemné a silné plátky plátku

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Uvedení do provozu

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte.

Přitom prosím dodržujte pokyny uvedené v bodě Čištění.

Při použití hoblíku na zeleninu jej včetně záchytné nádoby postavte na suchou a stabilní pracovní plochu.

Bezpečnostní pokyny

Řezné desky jsou velmi ostré, při použití a čištění dbejte na zvýšenou opatrnost!

Před použitím hoblíku na zeleninu se ujistěte, že zařízení nevykazuje viditelné nedostatky nebo poškození.

Použití

Postavte hoblík na zeleninu s vyklopenou opěrkou do záchytné nádoby.

Upevněte trychtýř do určeného otvoru.

Zasuňte požadovanou řeznou desku s pomocí rukojeti do drážky na straně hoblíku tak, aby v ní byl zafixován.

Vložte ovoce nebo zeleninu k nakrájení do trychtýře a jemným tlakem na držák zbytků ji zatlačte směrem k hoblíku. Následně stlačte rukojeť, a tím i integrovanou čepel, směrem dolů, čímž ovoce nebo zeleninu nakrájíte.

Doporučujeme provádět příležitostně vyprázdnění záchytné nádoby. Hoblík na zeleninu lze používat i přímo v míse nebo na pečícím plechu.



Čištění

Záchytná nádoba, víčko pro uchování čerstvosti, řezné desky, plnicí trychtýř a držák zbytků vhodný do myčky. Pro zajištění dlouhé životnosti čepelí Vám však doporučujeme, abyste prováděli čištění řezných desek pod tekoucí vodou. Integrovanou čepel lze optimálně vyčistit tak, že ji přidržíte dole nepřetržitým stlačováním rukojeti. V této poloze ji lze vyčistit vlhkým hadrem.

POZOR! Čepele jsou velmi ostré, při výměně krájecích desek, ale i při ručním čištění proto postupujte obzvláště opatrně

Použitelné potraviny: max. 60 mm ø

Zelenina, např.: brambory, batáty, cukety, okurky, mrkve, rajčata, zázvor, česnek, zeli

Ovoce, např.: banány, jablka, hrušky, kiwi

Upozornění

Pro čistý řez vždy používejte hoblík s některou z desek

Návod na použitie



- 1 Rúčka na pohyb integrovanej čepele
- 2 Drážka na rezacie nadstavce
- 3 Výklopná nožička
- 4 Plniaci lievnik
- 5 Držiak na surovinu
- 6 Zberná nádoba s objemom 500 ml
- 7 Viečko na udržanie čerstvosti
- 8 Rezacie nadstavce na jemné julienne
- 9 Rezacie nadstavce na hrubé julienne
- 10 Nadstavec na určenie hrúbky jemné a hrubé plátkov

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Pred prvým použitím

Vyberte všetky diely z balenia a pred prvým použitím ich umyte.

Dodržiujte pritom pokyny uvedené v bode Čistenie.

Na použitie strúhadla na zeleninu by mal stáť spolu so zbernou nádobou na suchej a stabilnej pracovnej ploche.

Bezpečnostné pokyny

Rezacie nadstavce sú veľmi ostré, preto buďte pri používaní a čistení obzvlášť opatrní!

Pred použitím strúhadla na zeleninu sa uistite, že prístroj nevykazuje žiadne viditeľné nedostatky alebo poškodenia.

Použitie

Postavte strúhadlo na zeleninu s vyklopenou nožičkou do zbernej nádoby.

Lievik upevnite do na to určeného vybrania.

Nasuňte požadovaný rezací nastavtec pomocou rúčky do drážky na boku strúhadla, tak aby v nej bol zafixovaný.

Vložte surovinu na krájanie do lievika a zatlačte ju držiakom na zvyšky s miernym tlakom v smere strúhadla. Následne zatlačte nadol rúčku a tým integrovanú čepeľ, aby ste nakrájali ovocie alebo zeleninu.

Odporúčame občas zbernú nádobu vyprázdniť. Strúhadlo na zeleninu sa tiež môže použiť priamo v miske alebo na plechu na pečenie



Čistenie

Zberná nádoba, viečko na udržanie čerstvosti, rezacie nastavce, plniaci lievik a držiak na zvyšky sú vhodné do umývačky riadu. Rezacie nastavce však odporúčame umývať ručne pod tečúcou vodou, aby ste zaistili dlhú životnosť čepeľí. Integrovaná čepeľ sa dá optimálne vyčistiť tak, že ju trvalým zatlačením rúčky podržíte dole. V tejto polohe sa dá vyčistiť vlhkou handrou.

POZOR! Čepele sú veľmi ostré, preto buďte obzvlášť opatrní pri výmene rezacích nastavcov, ako aj pri ručnom čistení

Potraviny na strúhanie: Max. 60 mm ø

Zelenina, ako napr.: zemiak, sladký zemiak, cuketa, uhorka, karotka, paradajka, zázvor, cesnak, kapusta

Ovocie, ako napr.: banán, jablko, hruška, kivi

Pokyny

Na čisté krájanie strúhadlo vždy používajte s niektorým nastavcom

Navodila za uporabo



- 1 Ročaj za premikanje vgrajenega rezila
- 2 Reža za rezalne deske
- 3 Zložljivo stojalo
- 4 Polnilni lijak
- 5 Držalo
- 6 Zbirna posoda s 500 ml volumna
- 7 Pokrov za ohranjanje svežine
- 8 Rezalne deske za fine Julienne
- 9 Rezalne deske za grobe Julienne
- 10 Plošča za določanje debeline fine na debele rezine

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Pred prvo namestitvijo

Vzemite vse dele iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite.

Prosimo, da pri tem pazite tudi na napotke za uporabo pod točko Čiščenje.

Za uporabo rezalnika zelenjave mora zbirna posoda biti na suhem in stabilnem delovnem pultu.

Varnostni napotki

Rezalne deske so zelo ostre, zato bodite pri uporabi in čiščenju posebej previdni!

Pred uporabo strgala za zelenjavo se prepričajte, da na napravi ni nikakršnih vidnih okvar ali poškodb.

Uporaba

Strgalo za zelenjavo z raztegnjenim dnom postavite v zbirno posodo.

Lijak pritrdite v za to predvideno vdolbino.

Z ročajem potisnite zeleno desko za rezanje v režo na strani strgala, tako da se zaskoči na mestu.

Živilo, ki ga želite narezati, položite v lijak in ga z držalom nežno pritisnite v smeri strgala. Nato pritisnite na ročaj in z njim na vgrajeno rezilo, da narežete sadje ali zelenjavo.

Priporočamo, da zbirno posodo občasno spraznite. Strgalo za zelenjavo lahko uporabite tudi neposredno v skledi ali na pekaču.



Čiščenje

Zbirna posoda, pokrov za ohranjanje svežine, rezalne deske, polnilni lijak in držalo so primerni za pomivalni stroj. Vseeno vam priporočamo ročno čiščenje rezalnih desk pod tekočo vodo, da tako omogočite daljšo življenjsko dobo rezil. Vgrajeno rezilo lahko optimalno očistite tako, da stisnete in držite ročaj pritisnjen. V tem položaju lahko rezilo očistite z vlažno krpo.

POZOR! Rezila so zelo ostra, zato bodite še posebej previdni pri menjavi deske za rezanje in pri ročnem čiščenju

Uporabljajte živila: z najv. 60 mm premera

Primer zelenjave: krompir, sladki krompir, bučke, kumare, korenček, paradižnik, ingver, česen, zelje
Primer sadja: banana, jabolko, hruška, kivi

Napotki

Za čist rez vedno uporabite strgalo z enim od rezalnih desk

Upute za upotrebu



- 1 ručka za pomicanje integrirane oštrice
- 2 utor za nastavak za rezanje
- 3 sklopiva nožica
- 4 lijevak za umetanje
- 5 držač hrane
- 6 spremnik s volumenom od 500 ml
- 7 poklopac za čuvanje svježine
- 8 nastavci za rezanje tehnikom tanji štapići „julienne“
- 9 nastavci za rezanje tehnikom deblji štapići „julienne“
- 10 nastavak za određivanje debljine tanje i deblje ploški

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Početak rada

Izvadite sve sastavne dijelove iz pakiranja i očistite ih prije prve upotrebe.

Pritom obratite pažnju i na napomene iz odlomka Čišćenje.

Kad upotrebljavate rezač povrća, postavite ga skupa sa spremnikom na suhu i stabilnu radnu površinu.

Sigurnosne napomene

Nastavci za rezanje vrlo su oštri, budite posebno oprezni pri upotrebi i čišćenju!

Prije upotrebe rezača povrća uvjerite se da na uređaju nema vidljivih nedostataka ili oštećenja.

Primjena

Rezač povrća s podignutom nožicom postavite u spremnik.

Pričvrstite lijevak u utor koji je za to predviđen.

Pomoću ručke umetnite željeni nastavak za rezanje u utor koji se nalazi na bočnoj strani rezača, tako da bude dobro učvršćen.

Namirnice koje želite narezati stavite u lijevak i držačem hrane nježno ih pritisnite u smjeru rezača. Zatim prema dolje pritisnite ručku, a s njom i integriranu oštricu, kako biste narezali voće ili povrće.

Preporučuje se da povremeno ispraznite spremnik. Rezač povrća može se upotrijebiti i izravno u zdjeli ili na plehu.



Čišćenje

Spremnik, poklopac za čuvanje svježine, nastavci za rezanje, lijevak i držač hrane prikladni su za pranje u perilici posuđa. Ipak, preporučujemo vam da nastavke za rezanje čistite ručno pod mlazom vode kako biste tako osigurali dugovječnost oštrica. Integrirana oštrica može se optimalno očistiti tako da je ručkom pomaknete prema dolje i držite u tom položaju. U tom položaju možete je očistiti vlažnom krpom.

OPREZ! Oštrice su iznimno oštre. Budite posebno oprezni prilikom zamjene nastavaka za rezanje i tijekom ručnog čišćenja.

Namirnice koje se mogu upotrijebiti: ø maks. 60 mm

povrće kao što je: krumpir, batat, tikvica, krastavac, mrkva, rajčica, đumbir, češnjak, kupus
voće kao što je: banana, jabuka, kruška, kivi

Napomena

Kako bi rez bio što uredniji, rezač uvijek upotrijebite s jednim od nastavaka.

Kezelési útmutató



- 1 Fogantyú a beépített penge mozgatójához
- 2 Nyílás a vágólapokhoz
- 3 Kihajtható talp
- 4 Betöltő tölcser
- 5 Zöldségtartó
- 6 Gyűjtőtartály 500 ml-es térfogattal
- 7 Frissentartó fedél
- 8 Vágólapok julienne-hez, finom julienne
- 9 Vágólapok julienne-hez, nagyobb julienne
- 10 Lap a szeletvastagság meghatározásához

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Üzembe helyezés

Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt, majd első használat előtt tisztítsa meg. Ennek során kérjük, vegye figyelembe a Tisztítás pont alatt megadott megjegyzéseket is. A használathoz a zöldséggyalut és a gyűjtőtartályt száraz és stabil munkafelületre kell tenni.

Biztonsági előírások

A vágólapok nagyon élesek, használatuk és tisztításuk közben legyen nagyon óvatos! A zöldséggyalu használata előtt győződjön meg arról, hogy a készüléken nincs semmilyen hiba vagy sérülés.

Használat

Helyezze a zöldséggyalut a kihajtott talppal a gyűjtőedénybe.

Rögzítse a tölcserít a megfelelő mélyedésbe.

A fogantyú segítségével csúsztassa be a kívánt vágólapot a gyalu oldalán lévő nyílásba úgy, hogy az rögzüljön.

Helyezze a zöldséget vagy a gyümölcsöt a tölcserbe, és a zöldségtartóval finoman nyomja a szeletelő irányába. Ezután a gyümölcs vagy zöldség darabolásához nyomja le a fogantyút és azzal együtt a beépített pengét.

Javasolt a gyűjtőtartály időnkénti kiürítése. A zöldséggyalut közvetlenül egy tálban vagy tepsiben is használhatja.



Tisztítás

A gyűjtőtartályok, frissentartó fedelek, vágólapok, betöltő tölcserék és zöldségtartók mosogatógépben moshatók. Javasoljuk azonban, hogy a vágólapokat folyó víz alatt, kézzel tisztítsa meg, hogy így biztosítsa a pengék hosszú élettartamát. A beépített penge megfelelően tisztítható a fogantyú hosszan tartó lefelé nyomásával. Ebben a pozícióban egy nedves ronggyal megtisztíthatja.

FIGYELEM! A pengék nagyon élesek, legyen nagyon óvatos a vágólap cseréje és kézi tisztítása során egyaránt

Felhasználásra szánt élelmiszer: max. 60 mm ø

Zöldségek, mint pl.: burgonya, édesburgonya, cukkini, uborka, sárgarépa, paradicsom, gyömbér, fokhagyma, káposzta

Gyümölcsök, mint pl.: banán, alma, körte, kivi

Megjegyzés

A tiszta vágáshoz mindig egy vágólappal használja a gyalut

Instrucțiunile de utilizare



- 1 Mâner pentru deplasarea lamei integrate
- 2 Fantă pentru plăcile de tăiere
- 3 Picior de sprijin extensibil
- 4 Pâlnie de umplere
- 5 Protecție pentru degete
- 6 Rezervor de colectare cu volum de 500 ml
- 7 Capac pentru menținerea prospețimii
- 8 Plăci de tăiere pentru julienne fin
- 9 Plăci de tăiere pentru julienne grosier
- 10 Placă pentru stabilirea grosimii feliei subțiri și groase

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Prima utilizare

Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare.

Pentru aceasta vă rugăm să respectați indicațiile de la punctul Curățare.

Pentru utilizarea feliatorului de legume, acesta împreună cu rezervorul de colectare trebuie așezate pe o suprafață de lucru uscată și stabilă.

Indicații de siguranță

Plăcile de tăiat sunt foarte ascuțite, acordați-le atenție deosebită la utilizare și curățare!

Înainte de a utiliza feliatorul de legume, asigurați-vă că dispozitivul nu prezintă defecte vizibile sau deteriorări.

Utilizarea

Așezați feliatorul de legume cu piciorul de sprijin extensibil în rezervorul de colectare.

Fixați pâlnia în cavitatea prevăzută în acest scop.

Utilizați mânerul pentru a împinge placa de tăiat dorită în fanta de pe partea laterală a feliatorului, astfel încât aceasta să se fixeze.

Așezați alimentul care trebuie tăiat în pâlnie și apăsați-l cu ajutorul protecției pentru degete, cu o presiune ușoară în direcția de feliere. La final, apăsați mânerul și, astfel, lama integrată pentru a tăia fructele sau legumele.

Se recomandă golirea ocazională a rezervorului de colectare. Feliatorul de legume se poate utiliza și direct într-un castron sau pe o tavă de copt.



Curățare

Rezervorul de colectare, capacul pentru menținerea proaspătății, plăcile de tăiere, pâlnia de umplere și protecția pentru degete sunt compatibile cu mașina de spălat vase. Cu toate acestea, vă recomandăm să curățați manual plăcile de tăiere sub jet de apă pentru a asigura o durată lungă de viață a lamelor. Lama integrată poate fi curățată optim dacă o țineți apăsată prin apăsarea constantă a mânerului. În această poziție, lama poate fi curățată cu o lavetă umedă.

ATENȚIE! Lamele sunt foarte ascuțite, aveți deosebită grijă atât la schimbarea plăcilor de tăiere, cât și la curățarea manuală

Alimente de utilizat: Max. 60 mm ø

Legume, de exemplu: cartofi, cartofi dulci, dovlecei, castraveți, morcovi, roșii, ghimbir, usturoi, varză

Fruite, de exemplu: banane, mere, pere, kiwi

Indicații

Pentru o tăietură curată, utilizați întotdeauna feliatorul cu una dintre plăci

Инструкция за употреба



- 1 Дръжка за придвижване на интегрираното острие
- 2 Улей за режещи приставки
- 3 Сгъваема поставка
- 4 Фуния за пълнене
- 5 Приспособление за закрепване
- 6 Събирателен съд с 500 ml обем
- 7 Капак за запазване на свежестта
- 8 Режещи приставки за рязане на фини жулиени
- 9 Режещи приставки за рязане на груби жулиени
- 10 Приставка за определяне на дебелината на шайбите

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначалната употреба. В тази връзка, моля, имайте предвид и указанията в точка Почистяване.

За употреба на рендето за зеленчуци рендето и събирателният съд трябва да стоят на суха и стабилна работна повърхност.

Указания за безопасност

Режещите приставки са много остри, много внимавайте при употребата и почистването им! Преди употребата на рендето за зеленчуци се уверете, че уредът няма видими дефекти или повреди.

Начин на употреба

Поставете рендето за зеленчуци с разгъната поставка в събирателния съд.

Закрепете фунията в предвидения за това отвор.

Плъзнете с дръжката желаната режеща приставка в улея от страната на рендето така, че да се фиксира.

Поставете храната, която ще режете, във фунията и натиснете леко с приспособлението за закрепване в посока на рендето. След това натиснете надолу дръжката и с нея интегрираното острие, за да нарежете плодовете или зеленчуците.

Препоръчва се периодично изпразване на събирателния съд. Рендето за зеленчуци може да се използва и директно в купа или тава.



Почистване

Събирателният съд, капакът за запазване на свежестта, режещите приставки, фунията за пълнене и приспособлението за закрепване са подходящи за почистване в миялна машина. Въпреки това препоръчваме почистване на режещите приставки на ръка под течаща вода, за да се гарантира дълготрайност на остриетата. Интегрираното острие може да се почисти оптимално, като го държите надолу чрез постоянно натискане на дръжката. В това положение може да се почиства с влажна кърпа.

ВНИМАНИЕ! Остриетата са много остри, затова особено внимавайте при смяна на режещите приставки, както и при почистване на ръка

Използвани храни: макс. 60 mm ø

Зеленчуци, като например: Картофи, сладки картофи, тиквички, краставици, моркови, домати, джинджифил, чесън, зеле

Плодове, като например: банани, ябълки, круши, киви

Забележка

За чисто рязане винаги използвайте рендето с една от приставките



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

www.gefu.com/q5

GEFU®

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel.+ 49 2973 9713 - 0
Fax+ 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com