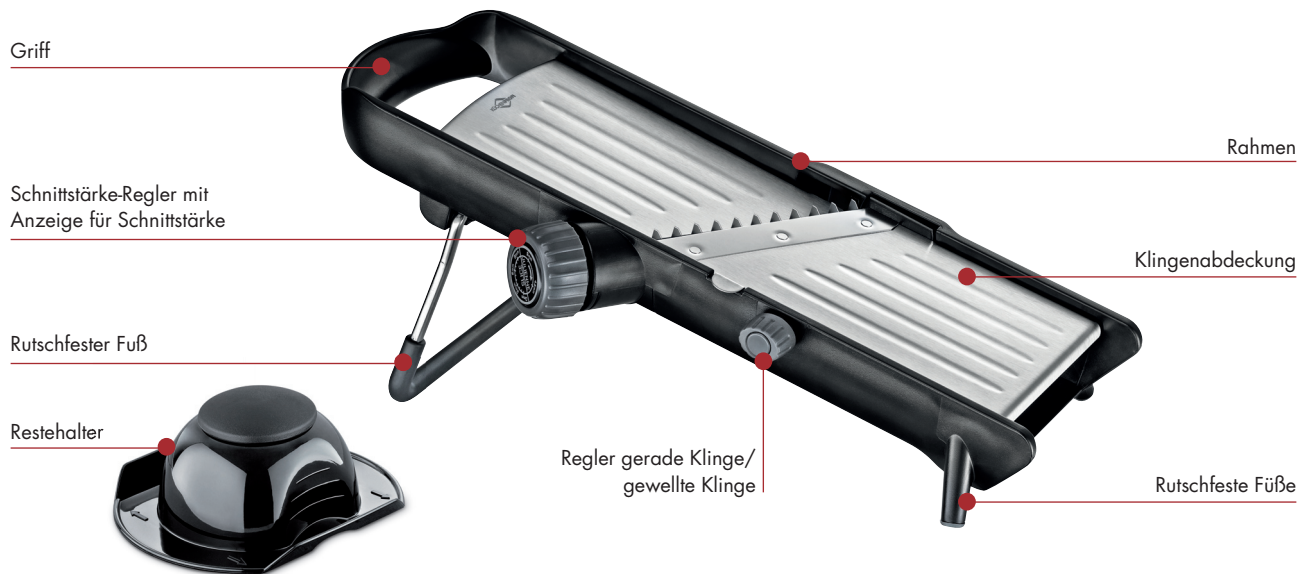




GEMÜSEHOBEL COMFORT

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



SLICE
1 mm – 9 mm



JULIENNE
4,5 mm/9 mm



SLICE
1 mm – 9 mm



SLICE Waffeln
1 mm



Viel Freude mit Ihrem neuen Gemüsehobel COMFORT von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

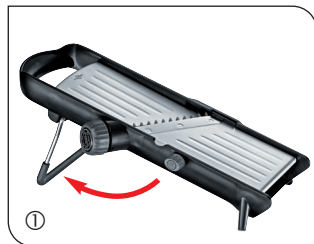
Sicherheitshinweise

- **Verletzungsgefahr!** Die Klingen sind sehr scharf. Setzen Sie immer den Klingenschutz auf, wenn Sie den Hobel nicht benutzen.
- 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, korrekt aufgestellt ist und einen sicheren Stand hat.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.
- Halten Sie den Gemüsehobel außer Reichweite von Kindern.

Gebrauch

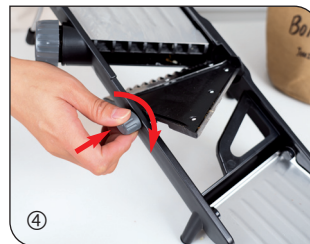
Achtung - die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Klappen Sie den Fuß auf und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche ①. Nehmen Sie den Klingenschutz ab.



2. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:

- **Glatte Scheiben:** Werkseitig ist die gerade Klinge eingestellt. Wählen Sie die Schnittstärke zwischen SLICE 1 – 9 mm aus, indem Sie den Schnittstärke-Regler auf die gewünschte Position stellen ②.
- **Gewellte Scheiben:** Vergewissern Sie sich, dass der Schnittstärke-Regler auf Position 3 mm steht. Öffnen Sie die Klingenabdeckung ③, drücken den Regler zum Entriegeln der Klinge gegen den Rahmen und drehen diesen um 180 Grad ④. Heben Sie den Hobel bei Bedarf etwas an. **Vorsicht! Berühren Sie dabei die Klinge nicht.** Vergewissern Sie sich, dass die Klinge eingerastet ist. Schließen Sie die Klingenabdeckung.
- **Waffel-/Gitterschnitt:** Wählen Sie die Klinge für gewellte Scheiben aus. Stellen Sie die Schnittstärke auf eine kleine Stufe. Schneiden Sie die erste Scheibe des Gemüses und drehen Sie dieses bei jedem weiteren Schnitt um 90 Grad.
- **Stifte 4,5 mm:** Drehen Sie den Schnittstärke-Regler auf die Position JULIENNE 4.5 mm. Vergewissern Sie sich, dass die Klingen eingerastet sind ⑤.
- **Stifte 9 mm:** Halten Sie den Ring des Schnittstärke-Reglers gegen den Rahmen gedrückt und drehen Sie ihn so lange, bis die Klingen JULIENNE 9 mm aufgestellt sind. Vergewissern Sie sich, dass die Klingen eingerastet sind ⑤.



3. Stellen Sie einen Teller, eine flache Schale oder ein Brett unter den Gemüsehobel. Schneiden Sie das gewünschte Gemüse mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abbewegungen ⑥.

TIPP: Größere Gemüsestücke sollten zuvor halbiert oder geviertelt werden.

4. Verwenden Sie für kleinere Gemüsestücke immer den Resthalter. Beachten Sie dabei die korrekte Positionierung innerhalb des Rahmens. Die Pfeile ⑦ dienen zur Orientierung und müssen in Richtung der Schneidbewegungen zeigen.

Reinigung

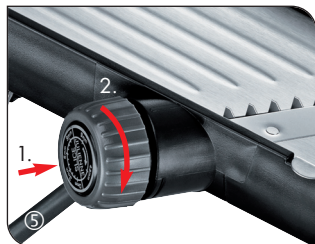
- Der Gemüsehobel ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer Spülbürste.
- Trocknen Sie den Hobel vollständig ab, bevor Sie ihn wegräumen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

- Stellen Sie sicher, dass nach dem Gebrauch die glatte Klinge eingestellt und der Klingenschutz aufgesetzt sind sowie der Schnittstärke-Regler auf Position SLICE 0 mm steht.

Garantie

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

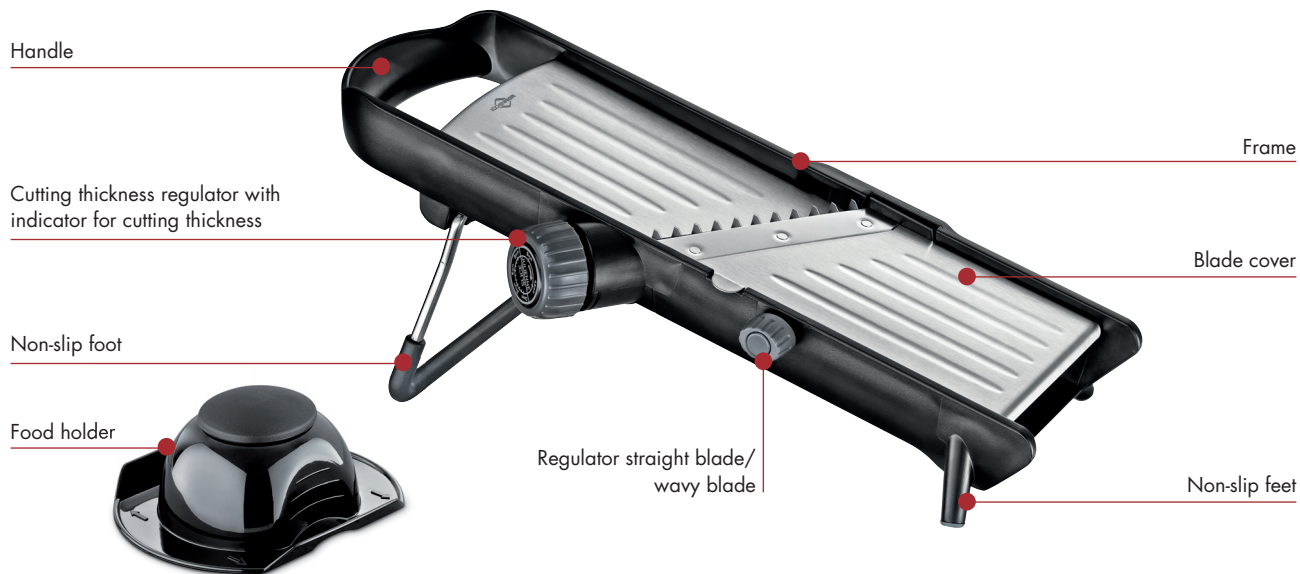
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.





VEGETABLE SLICER **COMFORT**

KEEP THE USER'S GUIDE!



SLICE
0.04 – 0.35 inch



JULIENNE
0.18 / 0.35 inch



SLICE
0.04 – 0.35 inch



SLICE WAFFLE
0.04 inch



Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer COMFORT. 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. Always put on the blade guard when the slicer is not in use.
- Use the slicer only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the slicer is in proper condition, correctly positioned and has a safe hold.
- Always use the food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.
- Keep the vegetable slicer out of reach of children.

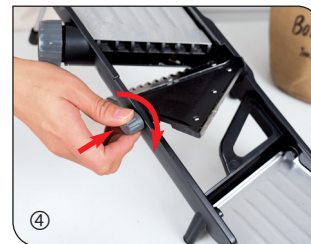
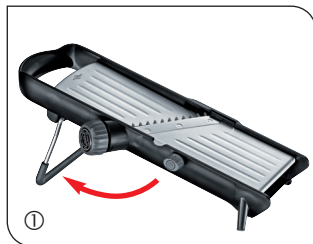
Use

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

1. Unfold the foot and place the vegetable slicer on a level, sufficiently stable work surface ①. Remove the blade guard.

2. Select the desired cutting shape:

- **Smooth slices:** The straight blade is factory set. Select the cutting thickness between SLICE 1 - 9 mm (0.04 – 0.35 inch) by setting the thickness regulator to the desired position ②.
- **Wavy slices:** Ensure that the cutting thickness regulator is set to the 3 mm position. Open the blade cover ③, press the blade regulator against the frame to unlock the blade and turn it 180 degrees ④. Lift the slicer slightly if necessary. **Caution! Do not touch the blade when doing so.** Make sure that the blade is engaged. Close the blade cover.
- **Waffle/cross cut:** Select the blade for wavy slices. Set the cutting thickness to a low level. Cut the first slice of the vegetable and turn it 90 degrees for each subsequent cut.
- **Sticks 4.5 mm:** Turn the cutting thickness regulator to the JULIENNE 4.5 mm (0.18 inch) position. Make sure that the blades are engaged ⑤.
- **Sticks 9 mm:** Hold the ring of the cutting thickness regulator against the frame and turn it until the blades JULIENNE 9 mm (0.35 inch) are positioned. Make sure that the blades are engaged ⑤.



3. Place a plate, a flat dish or a board under the vegetable slicer.
Slice the desired vegetables with light pressure and even up and down movements ⑥.
- 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 within the frame. The arrows ⑦ are for orientation and must point in the direction of the cutting movements.

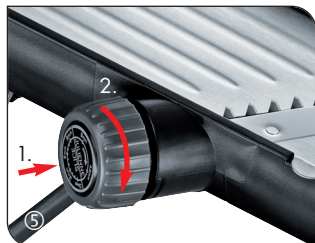
Cleaning

- The vegetable slicer is dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with hot water and some detergent.
- Remove stubborn dirt with a dishwashing brush.
- Dry the vegetable slicer completely before storing it.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that after use the straight blade is adjusted, the blade guard is placed, and the cutting thickness regulator is set on position SLICE 0 mm.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

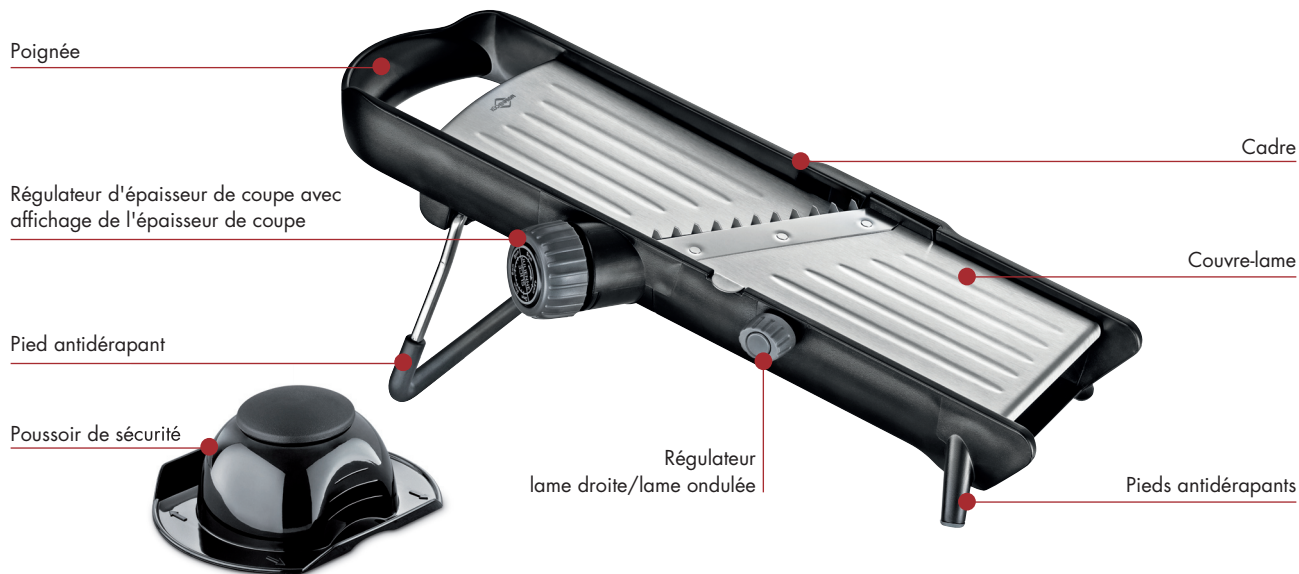
We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.





RABOT À LÉGUMES **COMFORT**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



SLICE
1 mm – 9 mm



JULIENNE
4,5 mm/9 mm



SLICE
1 mm – 9 mm



SLICE GAUFRÉE
1 mm



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le rabot à légumes COMFORT de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

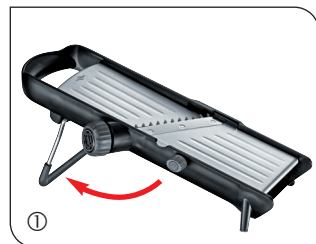
Consignes de sécurité

- **Risque de blessures !** Les lames sont extrêmement affûtées. Toujours mettez le protecteur de lame quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez le rabot que pour le but prévu pour couper des légumes et fruits.
- Lorsque vous coupez et râpez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le poussoir de sécurité.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le rabot soit en condition intacte, qu'il soit mis en place correctement et qu'il ait une tenue sûre.
- Gardez le rabot à légumes hors de portée des enfants.

Utilisation

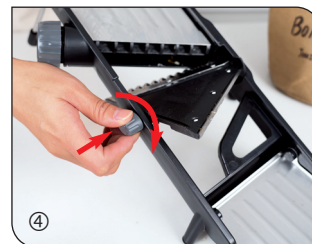
Attention : les lames sont extrêmement affûtées.
Risque de blessures !

1. Dépliez le pied et placez le rabot à légumes sur une surface de travail plane et suffisamment stable ①. Retirez le protège-lame.



2. Choisissez la forme de coupe souhaitée :

- **Tranches lisses** : La lame droite est réglée en usine. Choisissez l'épaisseur de coupe entre SLICE 1 - 9 mm en plaçant le régulateur d'épaisseur de coupe sur la position souhaitée ②.
- **Disques ondulés** : Assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe est en position 3 mm. Ouvrez le couvre-lame ③, appuyez le régulateur contre le cadre pour déverrouiller la lame et faites-le tourner de 180 degrés ④. Soulevez légèrement le rabot si nécessaire. **Attention ! Ne touchez pas la lame pendant cette opération.** Assurez-vous que la lame est bien enclenchée. Fermez le couvre-lame.
- **Coupe gaufrée/en croix** : Choisissez la lame pour les tranches ondulées. Réglez l'épaisseur de coupe sur un petit niveau. Coupez la première tranche de légume et faites celui-ci pivoter de 90 degrés à chaque nouvelle coupe.
- **Bâtonnets 4,5 mm** : Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe sur la position JULIENNE 4.5 mm. Assurez-vous que les lames sont bien enclenchées ⑤.
- **Bâtonnets 9 mm** : Maintenez l'anneau du régulateur d'épaisseur de coupe appuyé contre le cadre et tournez-le jusqu'à ce que les lames JULIENNE 9 mm soient en place. Assurez-vous que les lames sont bien enclenchées ⑤.



3. Placez une assiette, un bol plat ou une planche sous le rabot à légumes. Coupez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers de haut en bas ⑥.
CONSEIL : Les gros morceaux de légumes devraient être coupés en deux ou en quatre.
4. Pour les petits morceaux de légumes, utilisez toujours le poussoir de sécurité. Veillez à ce qu'il soit correctement positionné dans le cadre. Les flèches ⑦ servent d'orientation et doivent être dirigées dans le sens des mouvements de coupe.

Nettoyage

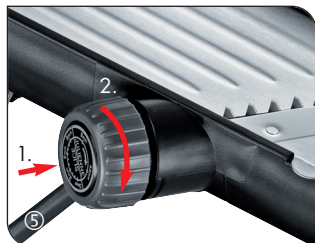
- Le rabot à légumes est approprié pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois un nettoyage souple à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Enlevez des salissures tenaces avec une brosse à vaisselle.
- Séchez le rabot complètement avant de le ranger.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

- Après l'utilisation, assurez-vous que la lame droite est réglée, que le protecteur de lame est en place et que le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe est en position SLICE 0 mm.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des 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, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

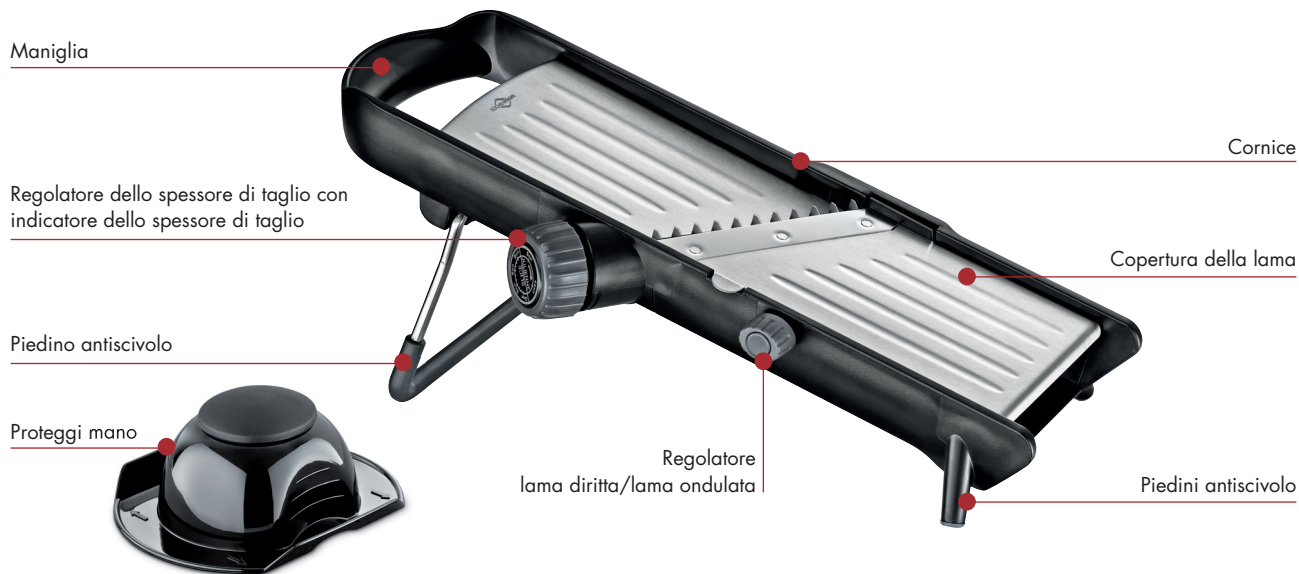
Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.





AFFETTA VERDURE **COMFORT**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



SLICE
1 mm – 9 mm



JULIENNE
4,5 mm/9 mm



SLICE
1 mm – 9 mm



SLICE CIALDA
1 mm



Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo affetta verdure COMFORT di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle bene. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

- **Pericolo di ferite!** Le lame sono estremamente affilate. Mettere sempre la protezione della lama quando non si utilizza l'affetta.
- Utilizzare l'affetta solamente per lo scopo previsto per tagliare verdure e frutta.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'affetta sia in buone condizioni, posizionata correttamente e abbia una tenuta sicura.
- Per tagliare e affettare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre il proteggi mano.
- Tenere l'affetta verdure fuori dalla portata dei bambini.

Uso

Attenzione – le lame sono estremamente affilate.
Pericolo di ferite!

1. Aprire il piede e posizionare l'affetta verdure su una superficie di lavoro piana e sufficientemente stabile ①. Rimuovere la protezione della lama.

2. Selezionare la forma di taglio desiderata:

- **Fette lisce:** La lama diritta è impostata in fabbrica. Selezionare lo spessore di taglio tra SLICE 1 - 9 mm impostando il regolatore dello spessore di taglio nella posizione desiderata ②.

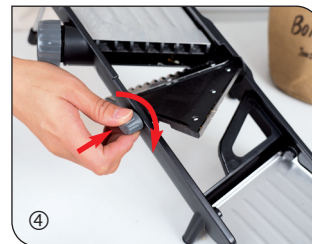
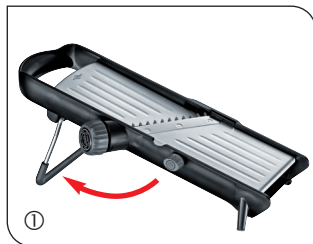
- **Fette ondulate:** Assicurarsi che il regolatore dello spessore di taglio sia impostato sulla posizione 3 mm. Aprire la copertura della lama ③, premere il regolatore contro la cornice per sbloccare la lama e ruotarlo di 180 gradi ④. Se necessario, sollevare leggermente l'affetta.

Attenzione! Non toccare la lama. Assicurarsi che la lama sia scattata. Chiudere la copertura della lama.

- **Taglio a cialda/crociato:** Selezionare la lama per le fette ondulate. Impostare lo spessore di taglio su un livello piccolo. Tagliare la prima fetta di verdura e ruotare questa di 90 gradi per ogni taglio successivo.

- **Bastoncini 4,5 mm:** Ruotare il regolatore dello spessore di taglio sulla posizione JULIENNE 4.5 mm. Assicurarsi che le lame siano scattate ⑤.

- **Bastoncini 9 mm:** Tenere l'anello del regolatore dello spessore di taglio contro la cornice e ruotarlo fino a posizionare le lame JULIENNE 9 mm. Assicurarsi che le lame siano scattate ⑤.



3. Posizionare un piatto, una ciotola bassa o un tagliere sotto l'affetta verdure. Affettare le verdure desiderate con una leggera pressione e movimenti regolari verso l'alto e verso il basso ⑥.

SUGGERIMENTO: Le verdure più grandi devono essere tagliate a metà o in quarti prima.

4. Utilizzare sempre il proteggi mano per i pezzi di verdura più piccoli. Assicurarsi che sia posizionato correttamente all'interno della cornice. Le frecce ⑦ servono a orientarsi e devono essere rivolte nella direzione dei movimenti di taglio.

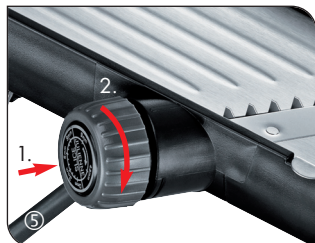
Pulizia

- L'affetta verdure è appropriata per il lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.
- Rimuovere sporco ostinato con una spazzola.
- Asciugare completamente l'affetta prima di riporlo.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.
- Dopo l'uso, accertarsi che la lama dritta sia impostata, che la protezione della lama sia in posizione e che il regolatore dello spessore di taglio sia impostato sulla posizione SLICE 0 mm.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

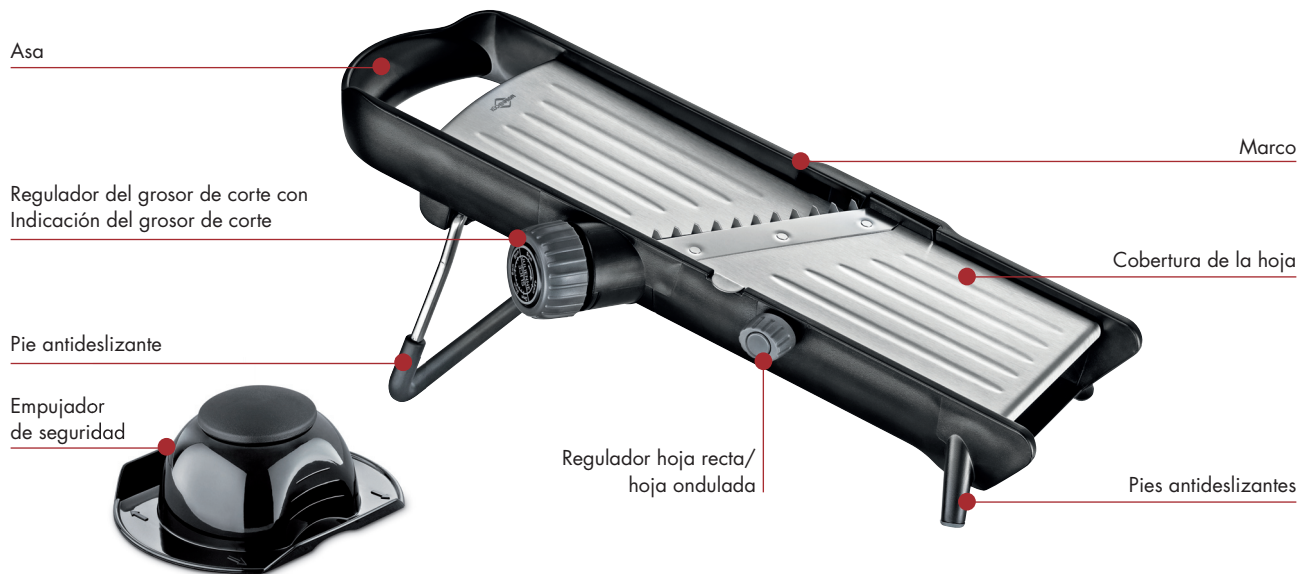
Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.





CORTADOR DE VERDURAS **COMFORT**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



SLICE
1 mm – 9 mm



JULIENNE
4,5 mm/9 mm



SLICE
1 mm – 9 mm



SLICE GOFRE
1 mm



Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador de verduras COMFORT 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

- **¡Peligro de lesiones!** Las hojas son muy afiladas. Coloque siempre la protección de hoja cuando no utilice el cortador.
- Utilice el cortador solamente para el fin previsto de cortar verduras y frutas.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el cortador está en buenas condiciones, correctamente colocado y tiene un apoyo seguro.
- Al cortar o rallar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad.
- Mantenga el cortador fuera del alcance de los niños.

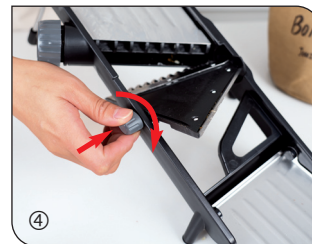
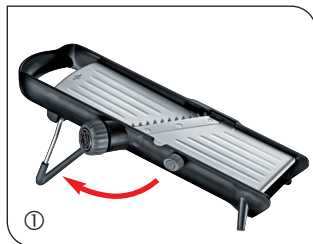
Uso

¡Atención! Las hojas son muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

1. Despliegue el pie y coloque el cortador de verduras sobre una superficie de trabajo plana y suficientemente estable ①. Retire la protección de hoja.

2. Seleccione la forma de corte deseada:

- **Rodajas lisas:** La hoja recta viene ajustada de fábrica. Seleccione el grosor de corte entre SLICE 1 - 9 mm colocando el regulador del grosor de corte en la posición deseada ②.
- **Rodajas onduladas:** Asegúrese de que el regulador del grosor de corte está ajustado en la posición de 3 mm. Abra la cobertura de la hoja ③, presione el regulador contra el marco para desbloquear la hoja y gírelo 180 grados ④. Levante ligeramente el cortador si es necesario. **¡Atención! No toque la cuchilla al hacerlo.** Asegúrese de que la hoja está encajada. Cierre la cobertura de la hoja.
- **Corte de gofre/cruzado:** Seleccione la hoja para rodajas onduladas. Ajuste el grosor de corte a un nivel pequeño. Corte la primera rodaja de la verdura y gire el trozo 90 grados para cada corte posterior.
- **Bastones 4,5 mm:** Gire el regulador del grosor de corte a la posición JULIENNE 4.5 mm. Asegúrese de que las hojas estén encajadas ⑤.
- **Bastones 9 mm:** Sujete el anillo del regulador del espesor de corte contra el marco y gírelo hasta que las cuchillas JULIENNE 9 mm queden posicionadas. Asegúrese de que las hojas estén encajadas ⑤.



3. Coloque un plato, un cuenco llano o una tabla debajo del cortador de verduras. Corte las verduras deseadas con una ligera presión y movimientos uniformes hacia arriba y hacia abajo ⑥.

CONSEJO: Los trozos de verdura más grandes deben cortarse previamente por la mitad o en cuartos.

4. Utilice siempre el empujador de seguridad para los trozos de verdura más pequeños. Asegúrese de que está colocado correctamente dentro del marco. Las flechas ⑦ sirven para orientarse y deben apuntar en la dirección de los movimientos de corte.

Limpieza

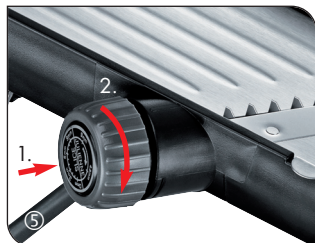
- El cortador de verduras es apropiado para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Elimine suciedades persistentes con un cepillo de fregar.
- Seque completamente el cortador antes de guardarlo.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados, gasolina, disolventes, cepillos ni productos de limpieza abrasivos.

- Después del uso, asegúrese de que la hoja recta está ajustada, que la protección de hoja está en su sitio y el regulador del grosor de corte está ajustado en la posición SLICE 0 mm.

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, uso indebido, tratamiento inadecuado, 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.

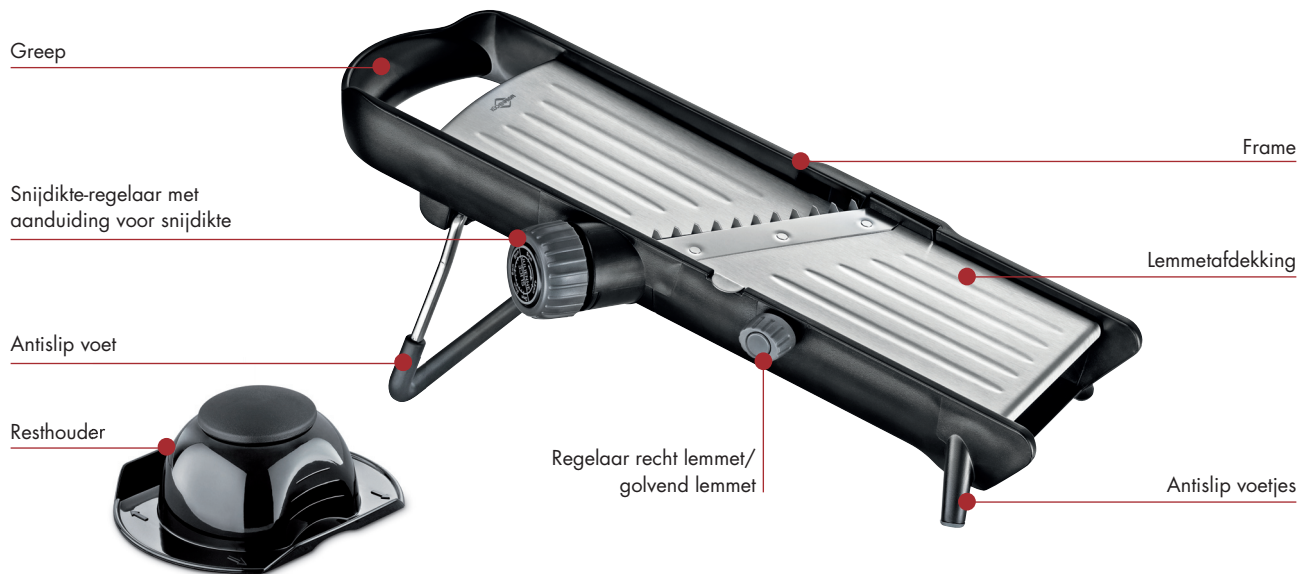
No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.





MANDOLINE **COMFORT**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



SLICE
1 mm – 9 mm



JULIENNE
4,5 mm/9 mm



SLICE
1 mm – 9 mm



SLICE WAFEL
1 mm



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe mandoline COMFORT van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- **Kans op letsel!** De lemmeten zijn heel scherp. Zet altijd de beschermkap van het lemmet op als u de mandoline niet gebruikt.
- Gebruik de mandoline alleen voor het beoogde doel voor het snijden van groenten en fruit.
- Controleer voor elk gebruik of de mandoline in goede staat verkeert, correct is geplaatst en stevig staat.
- Gebruik bij het snijden en schaven van kleinere levensmiddelstukken altijd de resthouder.
- Houdt de mandoline buiten het bereik van kinderen.

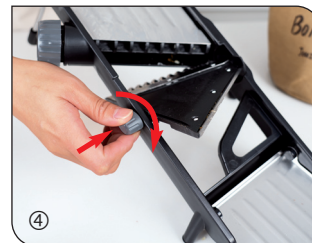
Gebruik

Let op! – De messen zijn heel scherp. Kans op letsel!

1. Klap de voet uit en plaats de mandoline op een plat, voldoende stabiel werkoppervlak ①. Verwijder de beschermkap van het lemmet.

2. Selecteer de gewenste snijvorm:

- **Gladde schijven:** Het rechte lemmet is in de fabriek ingesteld. Selecteer de snijdikte tussen SLICE 1 - 9 mm door de snijdikte-regelaar in de gewenste stand te zetten ②.
- **Gegolfde schijven:** Zorg ervoor dat de snijdikte-regelaar is ingesteld op de 3 mm positie. Open de lemmetafdekking ③, druk de regelaar tegen het frame om het lemmet te ontgrendelen en draai het 180 graden ④. Til de mandoline indien nodig iets op. **Let op! Raak hierbij het lemmet niet aan.** Controleer of het lemmet vastklikt. Sluit de lemmetafdekking.
- **Wafel-/kruissnede:** Selecteer het mes voor golvende schijven. Stel de snijdikte in op een klein niveau. Snijd de eerste schijf van de groente en draai deze 90 graden voor elke volgende snede.
- **Staafjes 4,5 mm:** Draai de snijdikte-regelaar naar de JULIENNE 4.5 mm positie. Zorg ervoor dat de lemmeten vastklikken ⑤.
- **Staafjes 9 mm:** Houd de ring van de snijdikte-regelaar tegen het frame en draai het tot de lemmeten JULIENNE 9 mm gepositioneerd zijn. Zorg ervoor dat de lemmeten vastklikken ⑤.



3. Plaats een bord, een ondiepe schaal of een plank onder de mandoline. Snijd de gewenste groenten met lichte druk en gelijkmatige op- en neergaande bewegingen ⑥.

TIP: Grotere stukken groenten moeten van tevoren gehalveerd of in vieren gesneden worden.

4. Gebruik altijd de resthouder voor kleinere stukken groenten. Zorg ervoor dat het correct in het frame geplaatst wordt. De pijlen ⑦ dienen ter oriëntatie en moeten in de richting van de snijbewegingen wijzen.

Reiniging

- De mandoline is geschikt voor de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om het met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Verwijder hardnekkige vervuilingen met een afwasborstel.
- Droog de mandoline volledig af voordat u het opbergt.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

- Controleer na gebruik of het rechte lemmet is ingesteld, de beschermkap van het lemmet op zijn plaats zit en of de snijdikte-regelaar in de stand SLICE 0 mm staat.

Garantie

Op dit product verlenen wij een fabrieksgarantie van 5 jaar geldig vanaf de datum van aankoop. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevalschade evenals externe interventies door onbevoegde personen. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier.

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

