Masterpro

Instruction Manual - Manual de instrucciones
Manuel d'instructions - Bedienungsanleitung
Manual de instruções - Manuale di istruzioni

V BLADE SLICER - MANDOLINA CON CUCHILLA EN V - MANDOLINE - V-HOBEL FATIADOR COM LÂMINA EM V - AFFETTAVERDURE A V

BGMP-3500

EN

SAFETY INSTRUCTIONS
⚠**WARNING**
PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
INTENDED USE.
Only operate the V Blade Slicer for its intended purpose and within the parameters specified in this manual.
This appliance is for indoor, domestic use only. Do not use outdoors, on wet surfaces or for commercial purposes.
This product is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience of knowledge, unless supervised or given appropriate instruction concerning the product's use by a person responsible for their safety.
This product is not intended for use by children.
GENERAL PRECAUTIONS.
When using this product, basic precautions should always be followed, including the following:
Keep the V Blade Slicer out of reach of children. Children should be supervised to ensure they do not play with the product.
Ensure all parts are securely attached before use.
Do not use the V Blade Slicer if any parts appear to be faulty, missing or damaged.
RISK OF PERSONAL INJURY.
Be sure that the V Blade Slicer is stable before use. Both front and rear stands should be securely positioned on the work surface.
Keep hair, loose clothing, fingers, and all parts of the body away from openings and moving parts.
The blades on the Lower Runway of the V Blade Slicer and those on the Julienne / French Fry Slicers are very sharp. Take extra care when grating/slicing and when cleaning the product.
Always slice food with the help of the Food Holder/Finger Guard and never with your hands.
Do not use excessive force when grating or slicing as this could lead to injury and may damage the product.
Remove the Plate after each use to clean. Kevlar gloves are recommended whenever handling the blades.

PRODUCT SPECIFICATION
1. 1.5mm (1/16") plate.
2. 2.5mm (1/12") plate.
3. 3.5mm (1/8") plate.
4. 3.5mm (1/8") julienne slicer.
5. 7mm (1/4") french fry slicer.
6. plate storage.
7. food holder/finger guard.
8. plate release button.
9. lower runway.
10. folding leg.
11. handle.

BEFORE FIRST USE
Before using the V Blade Slicer for the first time, please ensure you complete the following steps:
• Remove all packaging and labels and check that the V Blade Slicer is damage-free.
• Clean all removable components in warm soapy water and allow to dry completely before assembly (observing the instructions in the 'Cleaning & Maintenance' section of this manual).
• Wipe down the body of the appliance with a slightly dampened cloth.
⚠ **WARNING!** Take care when handling the SLICERS and wiping the LOWER RUNWAY, as blades are extremely sharp.

EN

OPERATION
• Holding the HANDLE with one hand, pull the FOLDING LEG up towards you with the other hand and lock into position.
• Place the V Blade Slicer on a stable surface.
• Select your desired PLATE/SLICER from the PLATE STORAGE.

⚠ **WARNING!** Always hold the HANDLE firmly when fitting the PLATES. The LOWER RUNWAY is very sharp.
• The inside of the FOOD HOLDER/FINGER GUARD has 6 slim pins to firmly grip the ingredients. You should place the food either horizontally across or lengthways (pushing down from the pins) onto the pins so that the food is firmly in place and will not move when the slicing motion takes place in order to protect your hands.
• Ensure the arrows on the FOOD HOLDER/FINGER GUARD are facing in the up and down position.
• Fit the FOOD HOLDER/FINGER GUARD and your chosen ingredients at the top end of the PLATE fitted.

NOTE: For ease and efficiency, use the V Blade.
Slice with it sloping away from yourself.
• Use your palm to firmly press on top of the FOOD HOLDER/FINGER GUARD and gently slide the fruit or veg down towards the LOWER RUNWAY. Use your other hand to keep the V Blade Slicer from moving.
⚠ **WARNING!** Always use the FOOD HOLDER/FINGER GUARD when slicing ingredients. Never use your hands.
CAUTION: The motion should be quick and smooth.
Never force the FOOD HOLDER/FINGER GUARD down towards the BLADE on the LOWER RUNWAY as this may damage the product and cause injury to the user.

PLATES & SLICERS
Below are examples of suitable fruit and vegetables to be used with the PLATES or SLICERS.
Personal preference in terms of thickness may vary.

CLEANING & MAINTENANCE
Cleaning the V Blade Slicer should be done immediately after use to prevent any foods from drying on the blades.
CAUTION: The V Blade Slicer is not dishwasher safe. Hand washing is recommended.
• Disconnect the PLATE/SLICER by using the PLATE RELEASE BUTTON.
• Clean the PLATE/SLICER with warm soapy water to remove any food residue.
CAUTION: The use of a cleaning brush is recommended to remove any food lodged in the SLICER to avoid contact with the blades as they are very sharp.
• Wipe the body of the appliance using warm soapy water and a damp cloth.
⚠ **WARNING!** Take extreme caution around the blades on the LOWER RUNWAY as they are very sharp.
• Dry all components thoroughly before storing in the PLATE STORAGE provided.
Return the FOLDING LEG on the V Blade Slicer to its original position and store high out of reach of children.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
FOODS ARE NOT SLICING PROPERLY	• Ensure you are firmly pressing the top of the FOOD HOLDER/FINGER GUARD securing the food. • Apply a small amount of vegetable oil on the LOWER RUNWAY to ease the slicing motion. • Clean the PLATE/SLICER after every use to prevent food residue building up around the edges.
SLICES ARE TOO THIN/THICK	• Each PLATE/SLICER has a thickness guide indicated on the top. Make sure that the PLATE/SLICER you are using is suitable for the fruit or vegetable to be cut (see 'Plates & Slicers' on the previous page for guidance).

DISPOSAL INFORMATION
Please recycle where facilities exist. Check with your local authority for recycling advice.

ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD
⚠ **ADVERTENCIA**
LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
USO PREVISTO
Use la mandolina con cuchilla en V solo para su uso previsto y dentro de los parámetros especificados en este manual.
Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No utilice el aparato en exteriores o con fines comerciales.
Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
Este aparato no está concebido para ser utilizado por niños.
PRECAUCIONES GENERALES
Cuando utilice este aparato deberá tomar siempre unas medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
Mantenga la mandolina con cuchilla en V fuera del alcance de los niños. Deberá vigilarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Compruebe que todas las piezas están bien fijadas antes de usar la mandolina.
No use la mandolina con cuchilla en V si le falta cualquier pieza o una de sus partes estuviera defectuosa o dañada.
RIESGO DE LESIONES PERSONALES
Verifique que la mandolina con cuchilla en V está estable antes de usarla. Los soportes frontal y posterior deben estar bien fijados en la superficie de trabajo.
Mantenga el cabello, la ropa holgada, los dedos y demás partes del cuerpo alejados de las aberturas y partes móviles.
Las cuchillas de la pista inferior de la mandolina con cuchilla en V y los rebanadores para juliana/patatas fritas están muy afiladas. Extreme las precauciones al utilizar/rebanar y cuando limpie el producto.
Rebane siempre los alimentos con la ayuda del soporte de alimentos/protección de los dedos y no lo haga nunca con las manos.
No use una fuerza excesiva al rallar o rebanar ya que esto puede producir lesiones y dañar el producto.
Retire la placa después de cada uso para limpiarla. Se recomienda usar guantes Kevlar siempre que se manipulen las cuchillas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1. placa de 1,5mm (1/16").
2. placa de 2,5mm (1/12").
3. placa de 3,5mm (1/8").
4. rebanador de juliana de 3,5mm (1/8").
5. rebanador de patatas fritas de 7mm (1/4").
6. placa de almacenamiento.
7. soporte para alimentos / protección para dedos.
8. botón de liberación de la placa.
9. pista inferior.
10. pata plegable.
11. asa.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ
Antes de usar la mandolina con cuchilla en V por primera vez, verifique que ha completado los siguientes pasos:
• Retire todo el embalaje y etiquetas y compruebe que la mandolina con cuchilla en V está en buenas condiciones.

EB

• Lave todos los componentes en agua caliente jabonosa y déjelos secar completamente antes de volver a montarlos (siguiendo las instrucciones de la sección 'Limpieza y mantenimiento' de este manual).
• Limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedo.
⚠ **ADVERTENCIA!** Tome cuidado al manipular los REBANADORES y al limpiar la PISTA INFERIOR ya que las cuchillas están muy afiladas.
FUNCIONAMIENTO
Sujete el MANGO con una mano, tire de la PATA PLEGABLE hacia arriba hacia usted con la otra mano y fíjela en su posición.
Coloque la mandolina con cuchilla en V sobre una superficie estable.
Seleccione la PLACA/REBANADOR de la PLACA DE ALMACENAMIENTO.
Deslice la PLACA/REBANADOR sobre el BOTÓN DE LIBERACIÓN de PLACA hasta que se bloquee en su lugar (esto lo indicará un sonido de clic).

⚠ **ADVERTENCIA!** Sujete siempre el MANGO con firmeza al colocar las PLACAS. La PISTA INFERIOR está muy afilada.
El interior del SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS posee 6 pinchos finos para agarrar los ingredientes con firmeza. Deberá colocar los alimentos sobre los pinchos de la placa para que los alimentos queden bien fijados y no se muevan al deslizarlos para así protegerse las manos.
Compruebe que las flechas del SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS apuntan en dirección hacia arriba y hacia abajo.
Coloque el SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS y los ingredientes elegidos en el extremo superior del a PLACA ubicada.
NOTA: Para un uso más eficaz, use la mandolina con cuchilla en V inclinada en dirección opuesta a usted.
Use la palma de la mano para presionar firmemente sobre el SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS y deslice con cuidado la fruta o verdura hacia abajo en dirección a la PISTA INFERIOR. Use la otra mano para sujetar la mandolina con cuchilla en V para que no se mueva.
⚠ **ADVERTENCIA!** Use siempre el SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS cuando rebane ingredientes. No use nunca las manos.
PRECAUCIÓN: El movimiento debe ser rápido y suave. No fuerce nunca el SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS hacia abajo contra la CUCHILLA o la PISTA INFERIOR ya que esto podría dañar el producto y lesionar al usuario.
CAUTION: The motion should be quick and smooth.
Never force the FOOD HOLDER/FINGER GUARD down towards the BLADE on the LOWER RUNWAY as this may damage the product and cause injury to the user.
PLACAS Y REBANADORES
A continuación, presentamos algunos ejemplos de frutas y verduras apropiadas para usar con las PLACAS o PETSANADORES. Las preferencias personales en cuanto a grosor pueden variar.

EB

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
Limpie la mandolina con cuchilla en V inmediatamente después de usarla para evitar que los alimentos se sequen en las cuchillas.
PRECAUCIÓN: La mandolina con cuchillas en V no es apta para lavarse en lavavajillas. Se recomienda lavarla a mano.
• Saque la PLACA/REBANADOR usando el BOTÓN DE LIBERACIÓN DE LA PLACA.
• Limpie la PLACA/REBANADOR con agua caliente jabonosa para eliminar los restos de alimentos.
PRECAUCIÓN: Se recomienda usar un cepillo de limpieza para eliminar los alimentos que queden enganchados en el REBANADOR y evitar entrar en contacto con las afiladas cuchillas.
• Limpie la carcasa del aparato con agua caliente jabonosa y un paño humedo.
⚠ **ADVERTENCIA!** Tome extremo cuidado con las cuchillas de la PISTA INFERIOR ya que están muy afiladas.
• Seque todos los accesorios bien antes de guardarlos en la PLACA DE ALMACENAMIENTO suministrada. Coloque la PATA PLEGABLE en la mandolina con cuchilla en V en su posición original y guárdela fuera del alcance de los niños.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
LOS ALIMENTOS NO SE REBANAN BIEN.	• Asegúrese de que presiona con firmeza la parte superior del SOPORTE PARA ALIMENTOS/PROTECTOR PARA DEDOS que sujeta los alimentos. • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a la PISTA INFERIOR para facilitar el deslizamiento. • Limpie las PLACAS/PETSANADORES después de cada uso para evitar que los residuos de alimentos se acumulen en los bordes.
LAS REBANADAS SON DEMASIADO FINAS/GRUESAS.	• Cada PLACA/REBANADOR posee una guía indicadora de grosor en la parte superior. Compruebe que la PLACA/REBANADOR que está usando es apta para la fruta o verdura que va a cortar (ver 'Placas y rebanadores' en la página anterior).

ELIMINACION DEL PRODUCTO
Recicle el producto donde haya centros de recolección. Para reciclar el producto, consulte con las autoridades locales.

FR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
⚠ **AVERTISSEMENT**
LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR UTILISATION FUTURE REFERENCE.
DOMAINE D'UTILISATION
Utilisez la mandoline uniquement pour l'usage pour lequel elle est conçue et dans les limites des paramètres spécifiés dans ce manuel.
Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique en intérieur. N'utilisez pas l'appareil en extérieur sur des surfaces mouillées ou pour un usage commercial.
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les indications nécessaires ou les surveille pendant l'utilisation.
Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
Lorsque vous utilisez ce produit, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :
Veillez à ce que la mandoline soit hors de portée des enfants. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
Assurez-vous que toutes les pièces sont bien verrouillées avant chaque utilisation.
Cessez d'utiliser la mandoline si des pièces semblent défectueuses, manquantes ou endommagées.
RISQUE DE BLESSURE !
Assurez-vous que la mandoline est stable avant de l'utiliser. Les deux supports avant et arrière doivent être bien positionnés sur la surface de travail.
Veillez à ce que vos cheveux, vos vêtements amples, vos doigts et toutes les parties de votre corps restent éloignés des ouvertures et pièces mobiles de l'appareil.
Les lames sur le châssis inférieur de la mandoline en V et celles sur les tranchefrites Julienne / à frites sont tranchantes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous râpez / tranchez et lorsque vous nettoyez le produit.
Tranchez toujours les aliments avec l'aide du chariot / protège-doigts; ne tenez jamais les aliments directement avec les mains.
N'utilisez pas une force excessive lors du râpage ou du tranchage car cela pourrait entraîner des blessures et endommager le produit.
Retirez la plaque après chaque utilisation pour la nettoyer. Il est recommandé de porter des gants Kevlar lors de la manipulation des lames.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT
1. plateau 1,5mm (1/16")
2. plateau 2,5mm (1/12")
3. plateau 3,5mm (1/8")
4. tranchefrites julienne 3,5mm (1/8")
5. tranchefrites à frites 7 mm (1/4")
6. boîte de rangement des plateaux
7. chariot / protège-doigts
8. bouton de déverrouillage du plateau
9. châssis inférieur
10. pied repliable
11. poignée

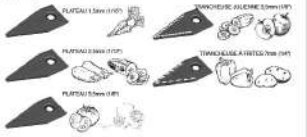
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
Avant d'utiliser la mandoline pour la première fois, veuillez vous assurer de suivre les étapes suivantes:
Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes et vérifiez que la mandoline ne comporte aucun dommage.
Lavez tous les composants amovibles dans de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher complètement avant de les assembler (en suivant les instructions du paragraphe 'Entretien & Nettoyage' de ce manuel).

FR

• Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
⚠ **AVERTISSEMENT !** Prenez des précautions lorsque vous manipulez les TRANCHEUSES et lorsque vous essuyez le CHÂSSIS INFÉRIEUR, car les lames sont extrêmement tranchantes.
FONCTIONNEMENT
En tenant la POIGNÉE d'une main, tirez le PIED REPLIABLE vers vous avec l'autre main et verrouillez-le en position.
Placez la mandoline sur une surface stable.
Sélectionnez votre PLATEAU / TRANCHEUSE désiré dans la BOÎTE DE RANGEMENT DES PLATEAUX.
Faites glisser le l'a PLATEAU / TRANCHEUSE sur le BOUTON DE VERROUILLAGE DU PLATEAU jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position (indiqué par un déclic).
⚠ **AVERTISSEMENT !** Tenez toujours fermement la POIGNÉE lorsque vous positionnez les PLATEAUX. Le CHÂSSIS INFÉRIEUR est très coupant.
L'intérieur du CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS est pourvu de 6 broches minces pour maintenir fermement les ingrédients. Vous devez placer l'aliment horizontalement ou longitudinalement (orienté vers le bas des broches) sur les broches afin que l'aliment soit bien en place et ne bouge pas lorsque le mouvement de glissement a lieu afin de protéger vos mains.
Assurez-vous que les flèches sur le CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS sont orientés vers le haut et vers le bas.
Placez le CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS et les ingrédients choisis en haut du PLATEAU mainé.

REMARQUE : Pour plus de facilité et d'efficacité, utilisez la mandoline en orientant la lame loin de vous.
Utilisez la paume de votre main pour appuyer fermement sur le haut du CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS et faites glisser doucement le fruit ou le légume vers le bas du CHÂSSIS INFÉRIEUR. Utilisez votre autre main pour empêcher la mandoline de bouger.
⚠ **AVERTISSEMENT !** Utilisez toujours le CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS lorsque vous tranchez des aliments. N'utilisez jamais directement vos mains.
ATTENTION : Le mouvement doit être rapide et lisse. Ne forcez jamais sur le CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS sur la LAME du CHÂSSIS INFÉRIEUR car cela pourrait endommager le produit et causer des blessures.
REMARQUE : Pour certains fruits et légumes, vous devez retirer le noyau ou les couper en morceaux plus petits afin qu'ils soient plus faciles à manipuler avant d'utiliser la mandoline.
PLATEAUX ET TRANCHEUSES
Voyez trouverez ci-dessous des exemples de fruits et légumes pouvant être tranchés avec les plateaux et les tranchefrites. La préférence personnelle en termes d'épaisseur peut varier.

FR



ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Le nettoyage de la mandoline doit être effectué immédiatement après l'utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur les lames.
ATTENTION : La mandoline ne doit pas être lavée dans un lave-vaisselle. Il est recommandé de la laver à la main.
• Déconnectez le / la PLATEAU / TRANCHEUSE en utilisant le BOUTON DE VERROUILLAGE DU PLATEAU.
• Nettoyez le / la PLATEAU / TRANCHEUSE avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus d'aliments.
ATTENTION : L'utilisation d'une brosse de nettoyage est recommandée pour enlever tous les aliments logés dans la TRANCHEUSE afin d'éviter tout contact avec les lames car elles sont très tranchantes.
• Essuyez le boîtier de l'appareil avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide.
⚠ **AVERTISSEMENT !** Soyez extrêmement prudent(e) avec les lames du CHÂSSIS INFÉRIEUR car elles sont très tranchantes.
• Séchez soigneusement tous les composants avant de les ranger dans la BOÎTE DE RANGEMENT DES PLATEAUX fournie. Repliez le PIED REPLIABLE sur la mandoline dans sa position initiale et stockez la mandoline dans un endroit hors de portée des enfants.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
LES ALIMENTS NE SONT PAS TRANCHÉS CORRECTEMENT	• Assurez-vous d'appuyer fermement sur le haut du CHARIOT / PROTÈGE-DOIGTS pour sécuriser l'aliment. • Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur le CHÂSSIS INFÉRIEUR pour faciliter le mouvement de tranchage. Nettoyez les PLATEAUX / TRANCHEUSES après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires sur les bords.
LES TRANCHES SONT TROP MINCES / TROP ÉPAISSES	• Chaque PLATEAU / TRANCHEUSE offre un guide d'épaisseur indiqué sur le dessus. Assurez-vous que le / la PLATEAU / TRANCHEUSE que vous utilisez est approprié(e) pour le fruit ou légume que vous désirez couper (voir les 'Plateaux et tranchefrites' sur la page précédente).

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT
Veuillez jeter ce produit en fin de vie dans un centre adapté où il pourra être recyclé. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Masterpro

Instruction Manual · Manual de instrucciones
Manuel d'instructions · Bedienungsanleitung
Manual de instruções · Manuale di istruzioni

V BLADE SLICER · MANDOLINA CON CUCHILLA EN V
MANDOLINE · V-HOBEL
FATIADOR COM LÂMINA EM V · AFFETTAVERDURE A V

BGMP-5500

DE

SICHERHEITSHINWEISE
⚠ **ACHTUNG**
BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUF.
BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH.
Benutzen Sie den V-Hobel nur zu seinem vorgesehenen Verwendungszweck und innerhalb der in dieser Bedienungsanleitung festgelegten Parameter.
Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haus bestimmt. Nicht im Freien, auf nassen Flächen oder für gewerbliche Zwecke benutzen.
Dieses Produkt ist nicht dazu geeignet, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder halten eine angemessene Einweisung in die Benutzung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten.
Dieses Produkt ist nicht dazu vorgesehen, von Kindern benutzt zu werden.
ALLGEMEINE SICHERHEITSWORKEHRUNGEN.
Bei der Benutzung dieses Produktes sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgen, einschließlich der Nachfolgenden.
Halten Sie den V-Hobel außer Reichweite von Kindern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass alle Teile sicher befestigt sind.
Benutzen Sie den V-Hobel nicht, wenn Teile scheinbar defekt oder beschädigt sind oder fehlen.
VERLETZUNGSGEFAHR.
Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der V-Hobel stabil steht. Sowohl der vordere als auch der hintere Ständer sollten sicher auf der Arbeitsfläche positioniert sein.
Halten Sie Haare, lockere sitzende Kleidung, Finger und alle sonstigen Körperteile von den Öffnungen und sich bewegenden Teilen fern.
Die Klingen am unteren Rahmen des V-Hobels sind das an den Julienne/Pommes frites-Hobeln sind sehr scharf. Seien Sie beim Reapeln/Schneiden und Reinigen des Produktes besonders vorsichtig.
Schneiden Sie Lebensmittel immer mit der Hilfe des Lebensmittelhalters/Fingerschutzes und niemals mit Ihren Händen.
Üben Sie nicht übermäßig Druck aus beim Schneiden oder Raspeln, da dies zu Verletzungen führen und das Produkt beschädigen kann.
Entfernen Sie nach jedem Gebrauch den Schneideinsatz zum Reinigen. Im Umgang mit den Klingen werden Kevlar-Handschuhe empfohlen.

PRODUKTBESCHREIBUNG
1. 1,5 mm schneideinsatz
2. 2,5 mm schneideinsatz
3. 3,5 mm schneideinsatz
4. 3,5 mm juliennehobel
5. 7 mm pommes frites-hobel
6. schneideinsatz-aufbewahrung
7. lebensmittelhalter/fingerschutz
8. schneideinsatz- lösehnopf
9. unterer rahmen
10. klappbares standbein
11. griff

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Bevor Sie den V-Hobel zum ersten Mal benutzen, führen Sie bitte erst folgende Schritte aus:
• Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten und prüfen Sie, ob der V-Hobel in einwandfreiem Zustand ist.
Reinigen Sie alle abnehmbaren Elemente in warmem Seifenwasser und lassen Sie alles vor dem Zusammensetzen komplett trocknen (unter Beachtung der Anleitungen in dem Abschnitt „Reinigung und Pflege" in dieser Bedienungsanleitung).
• Wischen Sie die Hauptkörperteil des Gerätes mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
⚠ **ACHTUNG!** Seien Sie im Umgang mit den HOBELN und beim Abwischen des UNTEREN RAHMENS vorsichtig, da die Klingen äußerst scharf sind.
BENUTZUNG
• Halten Sie mit einer Hand den GRIFF, ziehen Sie mit der anderen Hand das klappbare Standbein nach oben in Ihre Richtung, bis es einrastet.
• Stellen Sie den V-Hobel auf eine feste Fläche.
• Wählen Sie den gewünschten SCHNEIDEINSATZ/HOBEL aus der SCHNEIDEINSATZ-AUFBEWAHRUNG.
• drücken Sie den SCHNEIDEINSATZ/HOBEL auf den SCHNEIDEINSATZ-LÖSEKNOPF, bis er mit einem „Klicken" hörbar einrastet.
⚠ **ACHTUNG!** Halten Sie den GRIFF immer gut fest, wenn Sie die SCHNEIDEINSÄTZE befestigen. Der UNTERE RAHMEN ist sehr scharf.
Im Inneren des LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZES befinden sich sechs dünne Stifte für einen festen Halt der Zutaten. Sie sollten die Lebensmittel entweder waagerecht oder längs (von den Stiften nach unten zeigend) auf die Stifte setzen, sodass beim Ausführen der Gleitbewegung die Lebensmittel fest an ihrem Platz sitzen und sich nicht bewegen können, um ihre Hände zu schützen.
Stellen Sie sicher, dass die Pfeile am LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ nach oben und unten zeigen.
Platzieren Sie den LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ und die Lebensmittel Ihrer Wahl auf das obere Ende des beliebigen SCHNEIDEINSATZES.
HINWEIS: Für eine leichte und effiziente Benutzung benutzen Sie den V-Hobel mit der Schräge von ihnen abgewandt.

Drücken Sie mit Ihrer Handfläche fest oben auf den LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ und schieben Sie die Früchte oder das Gemüse vorsichtig in Richtung des UNTEREN RAHMENS. Halten Sie mit Ihrer anderen Hand den V-Hobel fest, sodass er sich nicht bewegen kann.
⚠ **ACHTUNG!** Benutzen Sie immer den LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ zum Schneiden der Zutaten. Halten Sie die Zutaten niemals unmittelbar mit Ihren Händen fest.
VORSICHT! Die Gleitbewegung sollte schnell und mäßig/zügig ausgeführt werden. Drücken Sie den LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ nicht nach unten auf die KLINGE am UNTEREN RAHMEN, da sonst das Produkt beschädigt und der Benutzer verletzt werden könnte.

DE

HINWEIS: Sei einigen Früchten oder Gemüsen sollten Sie den Kern entfernen oder diese in kleinere, leichter zu handhabende Stücke schneiden, bevor Sie den V-Hobel benutzen.
SCHNEIDEINSÄTZE UND HOBEL
Nachfolgend finden Sie Beispiele von Früchten und Gemüsen und für welche SCHNEIDEINSÄTZE oder HOBEL sie geeignet sind. Die Dicke kann je nach persönlicher Vorliebe variieren.

REINIGUNG UND PFLEGE
Der V-Hobel sollte unverzüglich nach dem Gebrauch gereinigt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste an den Klingen anhrocknen.
VORSICHT: Der V-Hobel ist nicht geschirrspülmaschinenfest. Manuelles Abwaschen wird empfohlen.
• Trennen Sie den SCHNEIDEINSATZ/HOBEL mithilfe des SCHNEIDEINSATZ-LÖSEKNOPFES.
• Reinigen Sie den SCHNEIDEINSATZ/HOBEL mit warmem Seifenwasser, um Lebensmittelreste zu entfernen.
VORSICHT: Zum Entfernen von Lebensmittelreste, die eventuell im HOBEL stecken, wird die Benutzung einer Reinigungsbürste empfohlen, um Kontakt mit den Klingen zu vermeiden, da diese sehr scharf sind.
• Wischen Sie die Hauptkörperteil des Gerätes mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab.
⚠ **ACHTUNG!** Seien Sie besonders vorsichtig in der Nähe der Klingen am UNTEREN RAHMEN, da sie sehr scharf sind.
• Trocknen Sie alle Elemente gründlich ab, bevor Sie diese in der mitgelieferten SCHNEIDEINSATZ-AUFBEWAHRUNG verstauen. Klappen Sie das KLAPPBARE STANDBEIN am V-Hobel in seine Ausgangsposition zurück und bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.
FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
LEBENSMITTEL LASSEN SICH NICHT RICHTIG SCHNEIDEN.	• Achten Sie darauf, fest auf den LEBENSMITTELHALTER/FINGERSCHUTZ zu drücken, um die Lebensmittel fest zu halten. • Setzen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl auf den UNTEREN RAHMEN, um die Gleitbewegung zu erleichtern. • Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die SCHNEIDEINSÄTZE/HOBEL, um zu verhindern, dass sich Lebensmittelreste an den Rändern ansammelt.
SCHEIBEN SIND ZU DICK/DÜNN.	• Jeder SCHNEIDEINSATZ/HOBEL ist mit einer Kennzeichnung für die Dicke an der Oberseite versehen. Stellen Sie sicher, dass der SCHNEIDEINSATZ/HOBEL, den Sie benutzen, für das zu schneidende Obst oder Gemüse geeignet ist (siehe „Schneideinsätze und Hobel" auf der vorigen Seite der Bedienungsanleitung).

INFORMATIONEN ZUR
Bitte dort recyceln, wo Einrichtungen vorhanden sind. Informieren Sie sich bei Ihrer Behörde vor Ort bezüglich des Recyclings.

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
⚠ **AVISO**
POR FAVOR, LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM TODA A ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.
UTILIZAÇÃO PREVISTA:
Utilize o fatiador com lâmina em V para os intuitos para que foi criado e dentro dos parâmetros especificados neste manual.
Este aparelho só deve ser utilizado no interior e para uso doméstico. Não use no exterior, em superfícies húmidas ou com intuitos comerciais.
Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceção se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças.
PRECAUÇÕES GERAIS:
Ao utilizar este artigo, deverão ser sempre respeitadas uma série de precauções básicas, entre as quais as incluem as seguintes:
Mantenha o fatiador com lâmina em V fora do alcance das crianças. As crianças devem ser supervisionadas para se assegurar de que não brincam com o aparelho.
Certifique-se de que todas as peças estão bem fixadas antes da utilização.
Não use o fatiador com lâmina em V se alguma parte parecer danificada ou em falta.
RISCO DE LESÕES PESSOAIS.
Certifique-se de que o fatiador com lâmina em V está estável antes da utilização. Os suportes, tanto o dianteiro como o traseiro, deverão ser posicionados com segurança na superfície de trabalho.
Mantenha o cabelo, roupas largas, dedos e todas as partes do corpo afastadas das aberturas e partes móveis.
As lâminas da rampa inferior do fatiador com lâmina em V e as dos fatiadores Julliana/Batatas Fritas estão muito afiadas. Tenha muito cuidado quando raspar/fatiar e quando limpar o produto.
Fatie sempre a comida com a ajuda do suporte da comida/protetor dos dedos, e nunca com as mãos.
Não faça força em excesso quando ralar ou fatiar, pois isso pode dar origem a lesões e pode danificar o aparelho.
Retire a placa após cada utilização e proceda à sua limpeza. Recomendamos a utilização de luvas em lâminas sempre que manusear as lâminas.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO
1. placa de 1,5 mm (1/8").
2. placa de 2,5mm (1/12").
3. placa de 3,5mm (1/8").
4. fatiador julliana de 3,5 mm (1/8").
5. fatiador de batatas fritas de 7 mm (1/4").
6. compartimento de arrumação da placa.
7. suporte de comida/protetor dos dedos.
8. botão de libertação de placa.
9. rampa inferior.
10. perna dobrável.
11. pega.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
Antes de utilizar o fatiador com lâmina em V pela primeira vez, certifique-se de que completa os seguintes passos:
Retire todo o material de empacotamento e etiquetas, e certifique-se de que o fatiador com lâmina em V não tem danos.
Lave todos os componentes amovíveis com água quente e detergente, e deixe secar por completo antes da montagem (tenha em conta as instruções na secção "Limpeza e Manutenção" deste manual).
• Limpe a estrutura do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

PT

⚠ **AVISO!** Tenha cuidado quando manusear os FATIADORES e limpar a RAMPA INFERIOR, pois as lâminas estão extremamente afiadas.
FUNCIONAMENTO
Enquanto segura a PEGA com uma mão, puxe a PERNA DESDOBRÁVEL para cima na sua direção e, com a outra mão, fixe na respetiva posição.
Coloque o fatiador com lâmina em V numa superfície estável.
Selecione a sua PLACA/FATIADOR pretendida a partir do COMPARTIMENTO DE ARRUMAÇÃO DA PLACA.
Faça deslizar a PLACA/FATIADOR por cima do BOTÃO DE LIBERTAÇÃO DA PLACA até ficar fixada no respetivo lugar (indicado por um som "clique").
⚠ **AVISO!** Segure sempre a PEGA firmemente quando colocar as PLACAS. A RAMPA INFERIOR está muito afiada.
O interior do SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS tem 6 pequenas cavidades para segurar firmemente os ingredientes. Deverá colocar a comida na horizontal ou de lado (mesda para bater a parte das cavilhas) nas cavilhas, de modo a que a comida fique devidamente fixada e não se mova quando começar o movimento de fatiar, de modo a proteger as suas mãos.
Certifique-se de que as setas no SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS estão viradas para cima e para baixo.
Assente o SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS e os ingredientes escolhidos na extremidade superior da PLACA colocada.

NOTA: Para maior fiabilidade e eficiência, use o fatiador com lâmina em V com a inclinação afastada de si. Use a sua palma para pressionar firmemente o topo do SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS e faça deslizar suavemente o fruto ou vegetal para baixo, na direção da RAMPA INFERIOR. Use a outra mão para evitar que o fatiador com lâmina em V se mova.
⚠ **AVISO!** Use sempre o SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS quando fatiar ingredientes. Nunca use as mãos.
CUIDADO: O movimento deverá ser rápido e suave. Nunca force o SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS para baixo na direção da LÂMINA ou da RAMPA INFERIOR, pois isso pode danificar o produto e magoar o utilizador.
NOTA: Relativo frutos e vegetais, poderá considerar a remoção do caroço e corte-los em pedaços pequenos e mais fáceis de processar antes de usar o fatiador com lâmina em V.
PLACAS E FATIADORES
Em baixo, estão exemplos dos frutos e vegetais adequados para as PLACAS ou FATIADORES. A preferência pessoal em termos de espessura pode variar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
A limpeza do fatiador com lâmina em V deverá ser efetuada imediatamente após a utilização, para evitar que a comida seque nas lâminas.
CUIDADO: O fatiador com lâmina em V não deve ser lavado na máquina de lavar louça. Recomendamos a lavagem à mão.
• Retire a PLACA/FATIADOR usando o BOTÃO DE LIBERTAÇÃO DA PLACA.
• Lave a PLACA/FATIADOR com água quente e detergente para retirar os resíduos de comida.
CUIDADO! Recomendamos a utilização de uma escova de limpeza para retirar qualquer comida alojada no FATIADOR, para evitar o contacto com as lâminas, pois estas estão muito afiadas.
• Limpe a estrutura do aparelho com água quente e detergente, e um pano húmido.
⚠ **AVISO!** Tenha muito cuidado quando manusear as lâminas na RAMPA INFERIOR, pois estão muito afiadas.
• Seque bem todos os componentes antes de guardar no COMPARTIMENTO DE ARRUMAÇÃO DA PLACA fornecido. Volte a colocar a PERNA DESDOBRÁVEL no fatiador com lâmina em V na sua posição original e guarde num local alto, fora do alcance das crianças.
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
OS ALIMENTOS NÃO DESLIZAM CORRETAMENTE.	• Certifique-se de que pressiona firmemente o topo do SUPORTE DA COMIDA/PROTETOR DOS DEDOS à seguir a comida. • Aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal na RAMPA INFERIOR para facilitar o movimento do fatiar. • Limpe as PLACAS/FATIADOR após cada utilização, para evitar que os resíduos de comida se amontoem em redor das extremidades.
AS FATIAS FICAM MUITO FINAS/GROSSAS.	• Cada PLACA/FATIADOR tem um guia de espessura indicado no topo. Certifique-se de que a PLACA/FATIADOR que está a usar é adequada para os frutos ou vegetais a serem cortados (consulte "Placas e Fatiadores" na página anterior, para se informar).

INFORMAÇÃO ACERCA DA
Proceda à reciclagem onde existirem instalações adequadas para o efeito. Consulte as autoridades locais para se aconselhar quanto à reciclagem.

IT

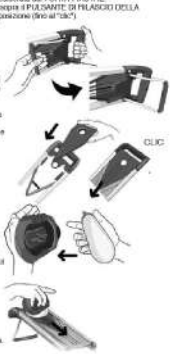
NORME DI SICUREZZA
⚠ **AVVERTENZA**
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.
USO PREVISTO
Usare l'affettaverdure esclusivamente per gli scopi previsti e conformemente alle istruzioni riportate in questo manuale.
Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in interni. Non usarlo all'aperto, su superfici bagnate o per scopi commerciali.
Questo prodotto non deve essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
Questo prodotto non deve essere usato dai bambini.
PRECAUZIONI GENERALI
Durante l'uso di questo articolo è necessario rispettare alcune precauzioni di sicurezza, tra cui le seguenti.
Tenere l'affettaverdure lyon dalla portata dei bambini. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. Assicurarsi che tutte le parti siano fissate saldamente prima dell'uso.
Non usare l'affettaverdure se qualsiasi parte è difettosa, mancante o danneggiata.
RISCHIO DI LESIONI
Assicurarsi che l'affettaverdure sia stabile prima dell'uso. Il supporto anteriore e posteriore devono essere posizionati saldamente sulla superficie di lavoro.
Tenere capelli, indumenti ampi, dita e ogni parte del corpo lontani dalle aperture e dalle parti in movimento.
Le lame sulla piattaforma inferiore dell'affettaverdure e quelle sulla lama per julienne/patate sono molto affilate. Prestare particolare attenzione durante l'affettatura degli alimenti e la pulizia del prodotto.
Affettare gli alimenti usando l'apposito pomello di protezione, mai con le mani.
Non applicare una forza eccessiva durante l'affettatura per evitare il rischio di lesioni personali o danni al prodotto.
Dopo ogni utilizzo, rimuovere la pastra e pulirla. Si raccomanda l'uso di guanti in kevlar durante la manipolazione delle lame.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
1. pastra 1,5 mm (1/8").
2. pastra 2,5 mm (1/12").
3. pastra 3,5 mm (1/8").
4. lama per julienne 3,5 mm (1/8").
5. lama per patate 7 mm (1/4").
6. porta-piastre
7. pomello di protezione
8. pulsante di rilascio della piastra
9. piattaforma inferiore
10. supporto pieghevole
11. impugnatura

OPERAZIONI PRELIMINARI
Prima di usare l'affettaverdure per la prima volta, procedere come descritto di seguito.
• Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi e verificare che l'affettaverdure sia privo di danni.
Lavare tutti i componenti removibili in acqua calda saponata e lasciarli asciugare completamente prima di assemblarli (riscattare le istruzioni alla sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale).
• Pulire il corpo del prodotto con un panno leggermente umido.

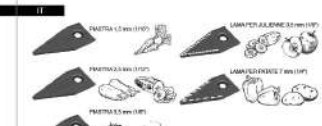
IT

⚠ **AVVERTENZA!** Prestare attenzione durante la manipolazione delle LAME e la pulizia della PIATTAFORMA INFERIORE, perché le lame sono estremamente affilate.
FUNZIONAMENTO
• Tenendo l'IMPUGNATURA con una mano, tirare il SUPPORTO PIEGHEVOLE verso di sé con l'altra mano e bloccarlo in posizione.
Posizionare l'affettaverdure su una superficie stabile.
Selezionare la PIASTRA/LAMA desiderata dal PORTA-PIASTRE.
Fare scorrere la PIASTRA/LAMA sopra il PULSANTE DI RILASCIO DELLA PIASTRA finché non si blocca in posizione (fino all "clic").



⚠ **AVVERTENZA!** Attenersi saldamente l'IMPUGNATURA durante l'installazione delle PIASTRE. LA PIATTAFORMA INFERIORE è molto affilata.
L'estremo del POMELLO DI PROTEZIONE è dotato di 6 perni sottili per agganciarsi saldamente agli alimenti. Posizionare fermamente gli alimenti in modo che rimangano saldamente in posizione e non si muovano durante il movimento di affettatura. Assicurarsi che le frecce sul POMELLO DI PROTEZIONE siano rivolte nella direzione corretta.
Posizionare il POMELLO DI PROTEZIONE e l'alimento sull'estremità superiore della PIASTRA installata.
NOTA: per una maggiore efficienza e facilità d'uso, usare l'affettaverdure con l'inclinazione rivolta lontano da sé.
Premere con il palmo della mano il POMELLO DI PROTEZIONE e fare scorrere delicatamente fatramente verso la lama della PIATTAFORMA INFERIORE. Usare l'altra mano per fissare saldamente l'affettaverdure.
AVVERTENZA! Usare sempre il POMELLO DI PROTEZIONEdurante l'affettatura. Non usare mai le mani.
⚠ **ATTENZIONE!** Il movimento deve essere rapido e omogeneo. Non forzare il POMELLO DI PROTEZIONEverso la LAMA sulla PIATTAFORMA INFERIORE per evitare danni al prodotto o lesioni personali.
NOTA: prima di affettare alcuni tipi di frutta e verdura, potrebbe essere necessario rimuovere il nocciolo o tagliarli a pezzi più piccoli.
PIASTRE E LAME
Di seguito sono riportati esempi di frutta e verdura adatti a un certo tipo di PIASTRA o di LAMA. Usare la piastra o lama desiderata a seconda delle preferenze personali.

IT



PULIZIA E MANUTENZIONE
Si raccomanda di lavare l'affettaverdure immediatamente dopo l'uso per evitare che i residui alimentari si secchino sulle lame.
ATTENZIONE! L'affettaverdure non è lavabile in lavastoviglie. Si raccomanda di lavarlo a mano.
• Rimuovere la PIASTRA/LAMA usando il PULSANTE DI RILASCIO DELLA PIASTRA.
• Lavare la PIASTRA/LAMA con acqua calda saponata per rimuovere i residui alimentari.
ATTENZIONE!! Si raccomanda di usare una spazzola di pulizia per rimuovere i residui incastrati nella LAMA perché è estremamente affilata.
• Pulire il corpo del prodotto con acqua calda saponata e un panno umido.
⚠ **AVVERTENZA!** Prestare attenzione intorno alle lame sulla PIATTAFORMA INFERIORE perché sono estremamente affilate.
• Asciugare completamente tutti i componenti prima di riporli nel PORTA-PIASTRE fornito. Riportare il SUPPORTO PIEGHEVOLE nella posizione originale sull'affettaverdure e riporlo in luogo alto, fuori dalla portata dei bambini.
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
GLI ALIMENTI NON VENGONO AFFETTATI ADEGUATAMENTE.	• Assicurarsi di premere saldamente il POMELLO DI PROTEZIONE aggiunto agli alimenti. • Applicare una piccola quantità di olio vegetale sulla PIATTAFORMA INFERIORE per facilitare il movimento di affettatura. • Pulire le PIASTRE/LAME dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui alimentari intorno ai bordi.
LE FETTE SONO TROPPO SOTTILI/SPESSE	• Sulla parte superiore di ogni PIASTRA/LAMA è riportato lo spessore. Assicurarsi che la PIASTRA/LAMA in uso sia adatta al tipo di frutta o verdura da affettare (consultare la sezione "Piastre e lame" alla pagina precedente).

SMALTIMENTO
Riciclare il prodotto presso gli appositi punti di raccolta. Contattare le autorità locali per informazioni sul riciclaggio.