

- D** Lesen Sie diese Anleitung ganz und aufmerksam durch.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SICHER AUF, FALLS SIE
ERNEUT ETWAS DARIN NACHLESEN WOLLEN.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Die Messer des Schneiders sind scharf.
- Bei Gebrauch und Reinigung der Messer ist Vorsicht geboten.
- Lebensmittel nie von Hand durch die Messer pressen.
- Kartoffelschneider nur auf einer ebenen, glatten und trockenen Oberfläche verwenden und mit Saugfuß gut fixieren.
- Produkt nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln verwenden.
- AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen und gut mit einem Tuch trocknen.

MESSERWECHSEL

- Griff in vertikale Position bringen.
- Kippverschluss des Schneidegitters zum Entriegeln in vertikale Position bringen (Bild 1).
- Gitter an der Messerkante nach oben herausziehen.
- Wechsellmesser an Kante fassen und das Gitter mit dem scharfen Ende nach innen (in Richtung des schwarzen Kunststoffschiebers) in die Halterung einsetzen.
- Messer mit Kippverschluss sichern.

SCHIEBERWECHSEL

- Drehverschluss des Schiebers im Uhrzeigersinn in vertikale Position bringen (Bild 3).
- Schieber herausziehen und gewünschte Größe einsetzen.
- Richtige Position des Schiebers: Greifer stehen auf der anderen Seite der Stahlplatte hervor.
- Schieber mithilfe des Drehverschlusses (Gegenuhrzeigersinn) an seinen schwarzen Kunststoffgreifern befestigen.

AUFSTELLUNG AUF DER ARBEITSFLÄCHE

- Hebel des Saugfußes muss auf die Seite des Schneidegitters zeigen.
- Schneider auf eine ebene, glatte und trockene Oberfläche stellen und andrücken.
- Hebel zum Aktivieren des Saugfußes umlegen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Griff anheben und rohe Kartoffel zwischen den schwarzen Schieber und das Schneidegitter aus Edelstahl legen.
- Nötigenfalls Kartoffel passend vorschneiden.
- Griff nach unten drücken, um Kartoffel durch die Messer zu pressen.

NÜTZLICHE HINWEISE

Messer vor dem Gebrauch ab und zu zum Schmieren mit Speiseöl besprühen. Die härtesten Knollenfrüchte wie Süßkartoffel, Kohlrabi und Rote Beete vorher 10 Minuten kochen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Für optimale Ergebnisse ist Handreinigung mit einer weichen Bürste und heißem Seifenwasser zu empfehlen. Sofort nach Reinigung trocknen. Schneidegitter und Schieber sind spülmaschinengeeignet. Dieses Zubehör nach Beendigung des Spülgangs entnehmen und von Hand trocknen.

- P** Por favor, leia estas atentamente estas instruções.
GUARDE ESTE MANUAL NUM LUGAR SEGURO PARA
FUTURAS CONSULTAS.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- As lâminas do cortador são extremamente afiadas.
- Tenha cuidado ao utilizar e ao limpar as lâminas.
- Nunca force a passagem dos alimentos pelas lâminas com a mão.
- Assegure-se de que o cortador de batatas se mantém estável durante o uso, e que a ventosa da base está bem fixa a uma superfície lisa e seca.
- Não utilize este artigo com alimentos congelados.
- MANTENHA ESTE ARTIGO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

ANTES DE UTILIZAR O CORTADOR

Antes de utilizar o cortador pela primeira vez, lave todas as peças com água morna e detergente e seque-as bem com um pano limpo.

MUDANÇA DAS LÂMINAS

- Coloque o mango na posição vertical.
- Desbloqueie a grelha de corte girando o seguro para cima (figura 1) até que este se situe na posição vertical.
- Deslize a grelha para cima, pela borda.
- Sujeitando-a pela borda, insira a grelha no suporte com o lado afiado para dentro (na direção do empurrador de plástico negro) e pressione para comprovar que está bem colocada (figura 2).
- Feche o seguro situando-o na sua posição correta sobre as lâminas.

MUDANÇA DE EMPURRADOR

- Solte o seguro do empurrador girando a alavanca no sentido horário, até a situar na posição vertical (figura 3).
- Extraia o empurrador e coloque o empurrador do tamanho desejado.
- Fixe o empurrador na posição correta, e comprove que os ganchos atravessam a placa de aço inoxidável.
- Gire o seguro no sentido anti-horário, e sujeite corretamente as fixações de plástico negro do empurrador.

COLOCAÇÃO NA BANCADA

- Comprove que a alavanca da ventosa esteja orientada no sentido da grelha de lâminas.
- Coloque o cortador sobre uma superfície plana, lisa e seca, e pressione com firmeza.
- Gire a alavanca no sentido contrário para acionar a ventosa.

INSTRUÇÕES DE USO

- Levante o mango e coloque a batata crua entre o empurrador e a grelha de lâminas de aço inoxidável.
- Se necessário, corte previamente a batata para que caiba na grelha.
- Pressione o mango para baixo para empurrar a batata através das lâminas.

INFORMAÇÃO ÚTIL

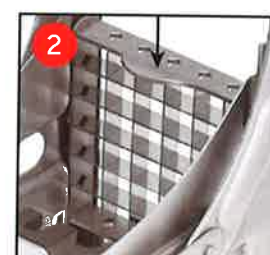
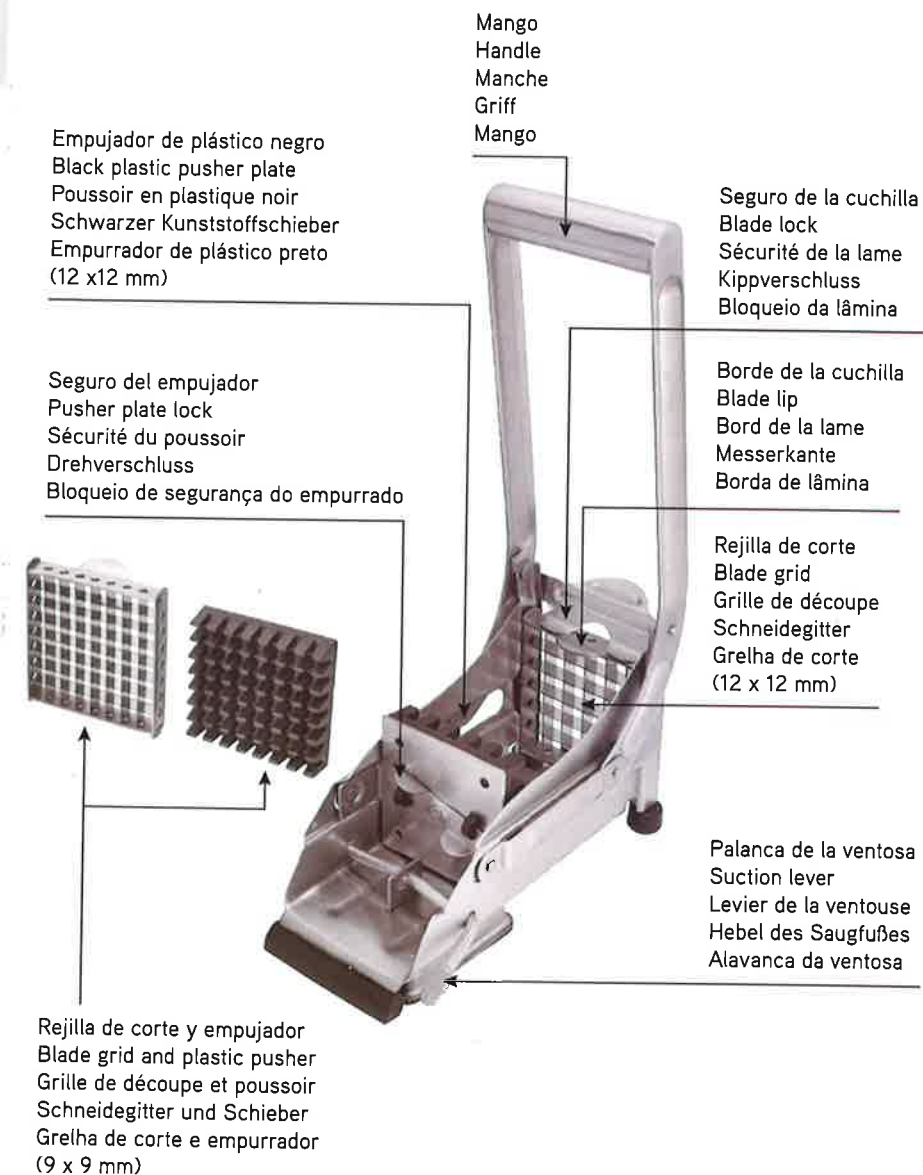
Por vezes resulta útil aplicar óleo nas lâminas, para as lubrificar antes de usar o cortador. As variedades mais duras, como a batata, o nabo e a beterraba devem ferver-se durante 10 minutos antes de as cortar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para melhores resultados, lave o cortador à mão com uma escova suave em água morna e detergente. Seque-o imediatamente depois de o lavar. As grelhas de corte e os empurradores são aptos para máquinas de lavar louça; retire-os da máquina e seque-os à mão ao finalizar o programa de lavagem.



Cortapatas Profesional
Potato cutter Professional
Coupe frites Professionnel
Pommesschneider mit
Schiebe-Stempel Professionel
Cortador de batatas Profissional



- E** Lea estas instrucciones por completo y con atención. **GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA VOLVER A CONSULTARLO.**

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Las cuchillas del cortador están extremadamente afiladas.
- Tenga cuidado al utilizar y limpiar las cuchillas.
- Nunca fuerce el paso de los alimentos por las cuchillas con la mano.
- Cerciórese de que el cortador de patatas se mantiene estable durante el uso y que la ventosa de la base está bien fijada a una superficie lisa y seca.
- No utilice este producto con alimentos congelados.
- MANTÉNGALO LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ANTES DEL USO

Antes del primer uso, lave todas las piezas con agua jabonosa templada y séquelas bien con un paño.

CAMBIO DE CUCHILLAS

- Levante el mango hasta que esté en vertical.
- Desbloquee la rejilla de corte girando el seguro hacia arriba (figura 1) hasta que esté vertical.
- Deslice la rejilla hacia arriba por el borde.
- Sujetando por el borde, deslice la rejilla en el soporte con el extremo afilado hacia dentro (hacia el empujador de plástico negro) y presione para comprobar que está bien colocado (figura 2).
- Cierre el seguro girándolo hasta que llegue a su posición sobre las cuchillas.

CAMBIO DE EMPUJADOR

- Suelte el seguro del empujador girando la palanca en el sentido horario hasta que quede vertical (figura 3).
- Extraiga el empujador y coloque el del tamaño deseado.
- Fije el empujador en su sitio y asegúrese de que los ganchos atraviesan la placa de acero inoxidable.
- Gire el seguro en sentido antihorario y cerciórese de que sujeta las fijaciones de plástico negro que hay en el empujador.

COLOCACIÓN EN LA ENCIMERA

- Compruebe que la palanca de la ventosa esté orientada hacia la rejilla de cuchillas.
- Coloque el cortador sobre una superficie plana, lisa y seca y presione con firmeza.
- Gire la palanca en el sentido contrario para activar la ventosa.

INSTRUCCIONES DE USO

- Levante el mango y coloque la patata cruda entre el empujador negro y la rejilla de cuchillas de acero inoxidable.
- Si es necesario, corte la patata antes para que quepa en la rejilla.
- Presione el mango hacia abajo para empujar la patata a través de las cuchillas.

INFORMACIÓN ÚTIL

A veces resulta útil pulverizar aceite en las cuchillas para lubricarlas antes del uso. Las variedades más duras, como la batata, el colinabo y la remolacha se deben hervir durante 10 minutos con antelación.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para obtener mejores resultados, lávelo a mano con un cepillo suave y agua jabonosa caliente. Séquelo inmediatamente después de lavarlo. Las rejillas de corte y los empujadores son aptos para lavavajillas; sáquelos y séquelos a mano cuando haya terminado el programa de lavado.

- UK** Read these instructions completely and carefully. **KEEP THIS MANUAL IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.**

SAFETY INSTRUCTIONS

- The blades on this potato cutter are extremely sharp.
- Handle with care when using and cleaning the blades.
- Never attempt to force food through the blades with your fingers.
- Ensure that the potato cutter is stable during use and that the suction base has been fully engaged on a smooth, dry surface.
- Do not use this product on frozen foods.
- KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

BEFORE USING

Wash all parts with warm soapy water and towel dry thoroughly before first use.

TO CHANGE THE BLADES

- Lift handle to the vertical position.
- Unlock the blade grid by rotating the blade lock upwards and into a vertical position (Figure 1).
- Remove blade grid by sliding up with blade lip.
- Using the blade lip, slide the blade grid into the carriage, ensuring the sharp edges face inward (toward the black plastic pusher plate) and press the top down to verify it is securely in place (Figure 2).
- Lock the blade lock by rotating it downwards into place and over the blade.

TO CHANGE PUSHER PLATE

- Unfasten the pusher plate lock by rotating the lever in a clockwise direction to a vertical position (Figure 3).
- Remove pusher plate and replace with appropriate size.
- Clip the pusher plate in position making sure the hooks poke through the stainless steel plate.
- Rotate the pusher plate lock in a counterclockwise direction, ensuring that the lock fully twist into the black plastic clips of the pusher plate.

TO AFFIX TO COUNTERTOP

- Check that the suction lever is pointing towards the blade grid.
- Place the potato cutter on a flat, smooth and dry surface and press down firmly.
- Rotate the suction lever in the opposite direction to activate the suction base.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Lift up the handle and place the raw potato inbetween the black pusher plate and the stainless steel blade grid.
- Pre-cut the potato to the appropriate size to fit through the blade grid if necessary.
- Push down on the handle to force the potato through the blades.

HELPFUL INFORMATION

Sometimes it helps to spray a little cooking oil on the blades to lubricate before use. Harder varieties such as sweet potatoes, rutabaga and beets, should be boiled for 10 minutes prior.

MAINTENANCE AND CLEANING

For best results wash by hand using a soft dish brush and hot soapy water. Dry thoroughly immediately after washing. The blade grids and pusher plates are dishwasher safe, remove and hand dry when the cycle has completed.

- F** Lire attentivement et entièrement ces instructions. **CONSERVER CE MANUEL DANS UN LIEU SÛR POUR SA CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

MESURES DE SÉCURITÉ

- Les lames du coupe frites sont extrêmement aiguisées.
- Faire très attention en utilisant et en nettoyant les lames.
- Ne jamais forcer le passage des aliments à travers les lames avec la main.
- Vérifier que le coupe frites est stable pendant l'utilisation et que la ventouse de la base est bien fixée à une surface lisse et sèche.
- Ne pas utiliser ce produit avec des aliments surgelés.
- MAINTENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

AVANT L'UTILISATION

Avant la première utilisation, laver toutes les pièces avec de l'eau tiède et du savon et bien les sécher avec un chiffon.

CHANGEMENT DES LAMES

- Soulever le manche et le mettre à la verticale.
- Débloquer la grille de découpe en tournant la sécurité vers le haut (photo 1) jusqu'à la verticale.
- Faire glisser la grille vers le haut par le bord.
- En tenant le bord, faire glisser la grille sur le support avec l'extrémité aiguisée vers l'intérieur (vers le poussoir en plastique noir) et appuyer pour vérifier qu'elle soit bien fixée (photo 2).
- Fermer la sécurité en la faisant tourner jusqu'à sa position sur les lames.

CHANGEMENT DE POUSSOIR

- Lâcher la sécurité du poussoir en tournant le levier dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la verticale (photo 3).
- Extraire le poussoir et placer celui de la taille souhaitée.
- Fixer le poussoir à sa place et s'assurer que les crochets traversent le levier en acier inoxydable.
- Tourner la sécurité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et vérifier qu'elle tient les fixations en plastique noir situées sur le poussoir.

INSTALLATION SUR LE PLAN DE TRAVAIL

- Vérifier que le levier de la ventouse est tourné vers la grille de lames.
- Installer le coupe frites sur une surface plate, lisse et sèche et appuyer fermement.
- Tourner le levier dans le sens inverse pour activer la ventouse.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Soulever le manche et placer la pomme de terre crue entre le poussoir noir et la grille de lames en acier inoxydable.
- Si besoin, couper la pomme de terre pour qu'elle puisse rentrer dans la grille.
- Activer le manche vers le bas pour pousser la pomme de terre à travers les lames.

INFORMATIONS UTILES

Il est parfois utile de pulvériser de l'huile sur les lames pour les lubrifier avant l'utilisation. Les variétés les plus dures, comme la patate douce, le rutabaga et la betterave doivent bouillir pendant 10 minutes au préalable.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour obtenir de meilleurs résultats, laver l'appareil à la main avec une brosse douce et de l'eau savonneuse chaude. Le sécher immédiatement après le lavage. Les grilles de découpe et les poussoirs sont aptes pour le lave-vaisselle ; les retirer et les sécher à la main dès la fin du programme de lavage.



3 años de garantía en uso adecuado
3 years guarantee upon proper use
3 ans de garantie pour une utilisation correcte
3 Jahre Garantie bei zweckgemäßer Anwendung
3 anos de garantia en uso adecuado