

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

TopTools



Gemüsehobel
Bedienungs- und Pflegehinweise

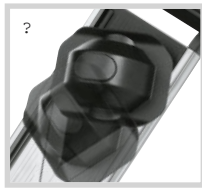
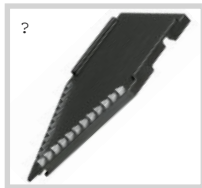
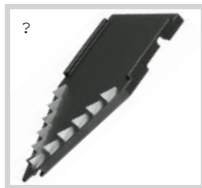
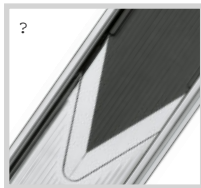
Vegetable slicer
Instructions for use and care

Mandoline de cuisine
Conseils d'utilisation et d'entretien

Rallador de verduras
Indicaciones de manejo y cuidado

Affetta verdure
Istruzioni per la manutenzione e la cura

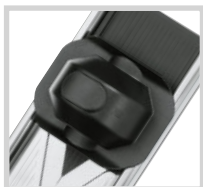
Groenterasp
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



TopTools



Gemüsehobel
Bedienungs- und Pflegehinweise



Vegetable slicer
Instructions for use and care



Mandoline de cuisine
Conseils d'utilisation et d'entretien



Affetta verdure
Istruzioni per la manutenzione e la cura

Groenterasp
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

Gemüsehobel

mit 3 Hobeleinsätzen, Aufbewahrungsbox und Restehalter

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

Softtouch Griffe

Hobeleinsätze aus hochwertigem Kunststoff

Spezialklingenstahl

Hinweise zum sicheren Gebrauch

Der Gemüsehobel schneidet Obst oder Gemüse aller Art, sogar besonders harte Sorten wie Möhren, Rettich oder Kohl. Die Ausführung aus Edelstahl ist stabil und unempfindlich.

Die Softtouch Griffe liegen gut und sicher in der Hand. Die Stufe unten an den Führungsschienen gibt Halt auf Schüsseln oder Töpfen.

Drei Hobeleinsätze

- ? mit glatter Oberfläche für Scheiben
- ? große Zacken für grobe Streifen und Stifte (z.B. Pommes frites)
- ? feine Zacken für Julienne Gemüse.

Die jeweilige Stärke lässt sich an der Schraube auf der Unterseite stufenlos regulieren.

Bitte beachten Sie, dass die Klingen aus Spezialklin-

genstahl extrem scharf sind.

? Sie sollten grundsätzlich mit dem Restehalter arbeiten.

Er sorgt für die richtige Führung und dient zugleich als Fingerschutz. Die langen Metallstifte auf der Unterseite halten das Gemüse fest.

Wechseln der Hobeleinsätze

? Die Schraube auf der Unterseite möglichst weit öffnen und den Hobeleinsatz nach hinten herausziehen.

? Beim Einsetzen den Hobeleinsatz mit der Spitze über die Schraube einfädeln und seitlich einrasten. An der Schraube können Sie die Stärke der Gemüsescheiben oder -streifen stufenlos einstellen.

Hobeln

? Die Klingen sind extrem scharf, daher sollten Sie grundsätzlich den Restehalter verwenden. Fixieren Sie das Gemüse auf den langen Metallstiften der Unterseite.

? Setzen Sie den Restehalter quer auf den Hobel und fahren Sie mit gleichmäßigem Druck in den Führungsschienen über den Hobel. Mit etwas Übung und Geschick können Sie sogar Zwiebelwürfel herstellen. Dazu den Restehalter beim Hobeln in der

Führungsschiene seitlich nach links und rechts drehen.

Reinigung und Aufbewahrung

Grundsätzlich sind alle Teile für die Spülmaschine geeignet. Denken Sie beim Einräumen an die Verletzungsgefahr!

Den Gemüsehobel sollten Sie immer mit dem Hobel Einsatz mit glatter Oberfläche und fest angezogener Schraube aufbewahren. Verwenden Sie für die Hobelesätze mit Zacken die ? Aufbewahrungsbox. ? Die Hobelesätze so einstecken, dass die Zacken nach innen liegen.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

GB

Vegetable slicer

with 3 inserts, storage box and food holder
Cromargan®: 18/10 stainless steel, soft touch handles

Inserts made of high quality plastic
Special blade steel

Instructions for safe use

The vegetable slicer cuts all sorts of fruit or vegetables, even particularly hard kinds such as carrots, radish or cabbage.

Stainless steel makes it robust and hard-wearing. The soft touch handles fit the hand comfortably and

securely. The groove at the base of the rails gives a secure hold on bowls or pans.

Three inserts

? with a smooth surface for slices

? wide prongs for coarse strips and sticks

(e.g. French fries)

? fine prongs for Julienne strips

The thickness can be adjusted to any size by means of the screw on the underside.

? Please note that the blades made of special blade steel are extremely sharp. They must always be used with the food holder. It acts as a guide and is also a finger guard. The long metal spikes on the underside hold the vegetables securely.

Changing the inserts

? Loosen the screw on the underside as far as possible and pull the blade out backwards.

? To insert fit the pointed end of the insert over the screw and click into place at the side.

You can adjust the thickness of the vegetable slices or sticks by means of the screw.

Slicing

?The blades are extremely sharp, so you should

always use the food holder.

Push the vegetables onto the long metal spikes on the underside.

?Place the food holder crossways on the slicer and move over the slicer using even pressure within the rails. With practice and skill you can even make diced onion. To do this rotate the food holder to the left and to the right within the rails while slicing.

Cleaning and storage

All parts can be cleaned in the dishwasher. Take care when storing to avoid injury!

You should always store the vegetable slicer with the insert with the smooth surface and tightened screw. ?Use the storage box for the inserts with prongs. ?Position the inserts so that the spikes are facing inwards.

Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond**



to the original ones.

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

FR

Mandoline de cuisine

avec 3 plaques de coupe, boîte de rangement et poussoir de sécurité

Cromargan®: acier inoxydable 18/10.

Poignée soft touch.

Plaques de coupe en plastique haut de gamme.

Lames en acier spécial coutellerie

Conseils d'utilisation en toute sécurité

La mandoline de cuisine coupe fruits et légumes de toutes sortes, même des légumes durs: carottes,

navet ou chou par exemple. La version en acier inoxydable est robuste et résistante. La poignée de maintien soft touch est ergonomique pour une bonne prise en main. Le cran au bas des rails de guidage permet une bonne assise sur les saladiers ou les faitouts.

Trois plaques de coupe

? Plaque lisse pour couper en tranches

? Plaque avec gros couteaux pour lanières ou bâtonnets (par ex. frites)

? Plaque avec petits couteaux pour julienne fine
L'épaisseur est réglable en continu au moyen de la molette au dos de la mandoline.

? Attention, les lames en acier spécial coutellerie sont très coupantes. Il est donc recommandé de toujours utiliser le poussoir. Celui-ci sert à maintenir les légumes durant l'opération de coupe grâce aux longues pointes sur la partie interne, tout en protégeant les doigts.

Conseils d'utilisation

? Changement des plaques de coupe. Dévisser suffisamment la molette au dos de la mandoline et retirer la plaque de coupe en la tirant vers l'arrière.

? Pour placer la plaque, enfiler la pointe au-dessus de la vis et appuyer pour emboîter les côtés.

La molette permet de régler en continu l'épaisseur des tranches ou des bâtonnets de légumes.

Émincer

Les lames sont très tranchantes, si bien qu'il est vivement recommandé d'utiliser le poussoir. Fixer les légumes en les accrochant sur les pointes situées sur la face interne du poussoir.

Positionner le poussoir en biais sur la mandoline et le faire glisser dans les rails de guidage en exerçant une pression uniforme.

Avec un peu d'expérience et de doigté, il est même possible d'obtenir des dés d'oignons. Pour cela, tourner le poussoir latéralement une fois à gauche, une fois à droite, dans les rails de guidage.

Nettoyage et rangement

Les différents éléments de la mandoline vont au lave-vaisselle. Lors du rangement penser aux risques de blessures. La molette doit être bien serrée et la mandoline à légumes équipée de la plaque lisse. Les autres plaques doivent être rangées dans la boîte prévue à cet effet, en veillant à ce que les couteaux soient dirigés vers l'intérieur.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Rallador de verduras

con 3 accesorios, caja para guardarlo y sujeción para restos.

Cromargan®: acero inoxidable 18/10, asas softtouch.

Accesorios del rallador de material sintético de alta calidad.

Acero templado especial

Indicaciones para un uso seguro

El rallador de verduras corta fruta y verdura de todo tipo, también las muy duras como zanahorias, rábanos y coles.

La fabricación en acero robusto y resistente. Las asas softtouch se adaptan de manera segura en la mano.

El escalón en los rieles de guía da sujeción al usarlo sobre boles y cacerolas.

3 accesorios

? con superficie lisa para rodajas

? dientes grandes para tiras gruesas y espigas (por ejemplo patatas fritas)

? dientes finos para verdura juliana

El nivel se puede regular en la parte inferior con la tuerca de forma continua.

Por favor tenga en cuenta que las hojas de acero templado especial están extremadamente afiladas. Siempre debería trabajar con la sujeción de restos. ? Hace que los movimientos sean los correctos y le sirve como protección de los dedos. Las largas clavijas de metal de la parte inferior sujetan la verdura.

Cambio de los accesorios para rallar

? Abrir lo máximo posible la tuerca de la parte inferior y sacar el accesorio de rallar.

? Para volver a ponerlo, coger la punta del accesorio para rallar y poner sobre la tuerca y dejar encajar lateralmente.

Con la tuerca puede ajustar el grosor de las rodajas de verdura o tiras de forma continua.

Rallado

? Las hojas están extremadamente afiladas, por lo que debería utilizar siempre la sujeción de restos.

Ponga las verduras sobre las clavijas de metal en la parte inferior. Ponga la sujeción de restos transversalmente sobre el rallador y mueva el rallador en los rieles de guía siempre con la misma presión.

? Con algo de práctica y maña podrá hasta hacer dados de cebolla. Para ello girar la sujeción de restos en los rieles de guía lateralmente de izquierda a derecha.

Limpieza y conservación

En un principio todas las piezas son aptas para el lavavajillas. ¡Tenga en cuenta que al meter las piezas en el lavavajillas se puede cortar!

El rallador de verduras siempre lo debería guardar con la cuchilla lisa y con la tuerca bien apretada.

Para los ? accesorios con dientes utilice el recipiente pensado para guardarlos. Poner los accesorios de tal forma, que los ?dientes queden hacia dentro.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso inadecuado**
- **por un trato inadecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo las reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Affetta verdure

con 3 inserti per affettare, contenitore e supporto salvadita

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10, manici morbidi "soft touch"

Inserti in materiale plastico di alta qualità

Acciaio speciale per lame

Istruzioni per un utilizzo in sicurezza

L'affetta verdure taglia tutti i tipi di frutta e verdura, anche quelli particolarmente duri come ad esempio carote, ravanelli o cavoli.

L'acciaio inossidabile la rende robusta e resistente all'usura. I morbidi manici "soft touch" si adattano alla mano in modo confortevole e sicuro. La scanalatura alla base dei binari consente un appoggio sicuro su ciotole e padelle.

Tre inserti

? con una superficie liscia per fette

? con lame grosse per strisce larghe e bastoncini (es. patatine fritte)

? con lame fini per striscioline julienne

La spessore può essere regolato a qualsiasi dimensione tramite una vite posta nella parte inferiore.



Fate attenzione che le lame in speciale acciaio per lame sono estremamente taglienti.

? Devono essere sempre utilizzate con il supporto salvadita. Il supporto funge da guida oltre a proteggere le dita. Le lunghe punte metalliche della parte inferiore trattengono saldamente le verdure.

Cambiare gli inserti

? Allentare il più possibile la vite nella parte inferiore ed estrarre la lama all'indietro.

? Per inserire mettete l'estremità appuntita dell'inserto sopra la vite e fatela scattare a posto a lato. Si può regolare lo spessore delle fette o dei bastoncini di verdura tramite la vite.

Affettare

? Le lame sono estremamente taglienti, perciò dovrete utilizzare sempre il supporto salvadita. Inserite premendo le verdure nelle lunghe punte metalliche della parte inferiore.

? Posizionate il supporto salvadita di traverso sull'affettatore e muovetelo sull'affettatore facendo una pressione uniforme sui binari. Con la pratica e l'abilità potrete persino tagliare a cubetti le cipolle. Per farlo ruotate il supporto salvadita a destra e a sinistra all'interno dei binari mentre state affettando.

Pulire e riporre

Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie. Fate attenzione quando riponete per evitare di ferirvi. Dovreste sempre riporre l'affetta verdure con l'inserto liscio e la vite ben avvitata. ? Utilizzate il contenitore per riporre gli inserti con le lame. ? Posizionate gli inserti in modo che le lame si frangano all'interno.

Esclusione di responsabilità

Sottolineamo espressamente che non siamo responsabili per danni derivanti da:

- **uso inappropriato**
- **manipolazione non adatta, impropria o disattenta**
- **non osservanza di queste istruzioni per l'uso**
- **errate riparazioni**
- **utilizzo di ricambi non originali**

Questo si applica anche a parti aggiuntive e accessori.

Pertanto qualora il diritto non prescriba altrimenti, siamo unicamente responsabili per danni causati deliberatamente o per imprudenza da rappresentanti legali della nostra società o dai loro agenti.

Groenterasp

met 3 inzetstukken, bewaardoos en afvalbakje
Cromargan®: 18/10 roestvrij staal,
soft touch handgrepen
snij inzetten zijn gemaakt van hoogwaardig
kunststof.
Speciaal lemmetstaal

Aanwijzingen voor veilig gebruik

De groenterasp snijdt groenten van alle soorten, zelfs zeer harde rassen zoals wortelen, radijs of kool. Het ontwerp van roestvrij staal is stabiel en ongevoelig. De soft touch handgrepen zijn goed en veilig in de handen. De verdikkingen aan de zijkant geeft de rasp extra steun om te gebruiken in een kom of pan.

Drie rasp inzetten

- ? een glad oppervlak voor schijven
 - ? grote inkepingen voor ruwe strips en pennen (bv. Chips)
 - ? fijne tanden voor julienne groenten.
- De sterkte laat zich gemakkelijk aan te passen door middel van de schroef aan de onderkant. Houdt u er rekening mee dat de messen van speciaal lemmetstaal zijn en dan ook uiterst scherp zijn.

? U moet altijd werken met de groentehouder. Hij zorgt voor de juiste druk en dient tevens als een vin-ger beschermer. De lange metalen pinnen houden de groente op zijn plaats.

Vervangen van de inzetten

- ? De bout aan de onderkant zo ver mogelijk open-draaien en trek via de achterzijde de inzet uit de rasp.
- ? Bij het inbrengen van de inzet, de inzet met de spitse kant in laten glijden en aan de zijkanten vast-klikken. De sterkte laat zich gemakkelijk aan te pas-sen doormiddel van de schroef aan de onderkant.

Schaven

- ? De messen zijn zeer scherp, dus u moet altijd de groentehouder gebruiken. Bevestig de groenten op de lange metalen staven.
 - ? Zet de houder dwars op de rasp en laat met matige druk de houder via de geleiderails op het snijge-deelte glijden.
- Met een beetje oefening en vaardigheid creëert u zelfs, in blokjes, gesneden uien. Hiervoor moet u de houder bij de rasp in de geleiderails vloeiend van links naar rechts laten draaien.



Reiniging en opslag

In principe zijn alle onderdelen vaatwasser bestendig. Denk bij het inruimen van de vaatwasser dat er scherpe onderdelen bij de rasp zitten die u kunnen bezeren! De snijmachine moet u altijd met het gladde oppervlak en een stevig aangedraaide schroef bewaren.

? Gebruik voor het bewaren van de inzetstukken de hiervoor bedoelde opbergdoos. ? De rasp zo in de doos steken dat alle scherpe delen aan de binnenkant liggen.

Disclaimer

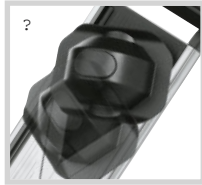
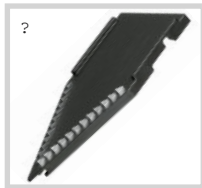
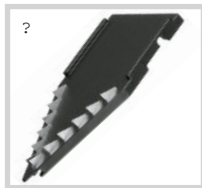
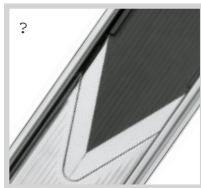
Wij wijzen er nadrukkelijk op dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade die het gevolg zijn van de volgende oorzaken:

- **oneigenlijk gebruik.**
- **het ongepast, onjuiste of nalatige behandeling.**
- **het niet naleven van deze handleiding.**
- **niet correct uitgevoerde reparaties.**
- **installatie van niet-originele reserveonderdelen.**

Hetzelfde geldt voor extra onderdelen en accessoires.

Wanneer het recht niet noodzakelijkerwijs anders is bepaald, zijn wij bovendien slechts aansprakelijk

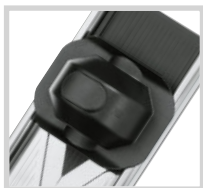
voor schadevergoeding op grond van grove nalatigheid of opzettelijke handeling van de wettelijke vertegenwoordigers van ons bedrijf of zijn agenten.



TopTools



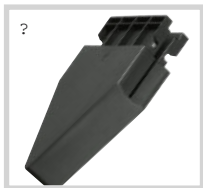
Gemüsehobel
Bedienungs- und Pflegehinweise



Vegetable slicer
Instructions for use and care



Mandoline de cuisine
Conseils d'utilisation et d'entretien



Affetta verdure
Istruzioni per la manutenzione e la cura

Groenterasp
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen