



**ZWIEBEL-/GEMÜSEWÜRFELER **FIX****

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Oberteil mit Hebel und Messereinsatz

Messergitter

Auffangbehälter

Reinigungsbürste



Vielen Dank für den Kauf des Zwiebel- /Gemüsewürflers FIX von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

### Sicherheitshinweise

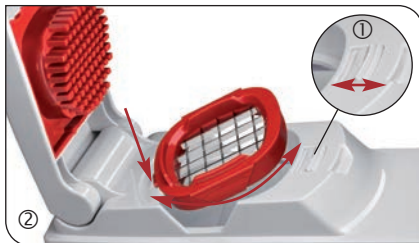
- Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Der Zwiebel- /Gemüsewürfler und die Einsätze dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.

### Anwendung

#### Achtung - die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ① Lösen Sie die Arretierung, um den Messereinsatz herauszunehmen.
- ② Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz in die Halterung und verriegeln Sie diesen mit der Arretierung. Achten Sie beim Wechsel der Einsätze darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen schneiden.
- ③ Drücken Sie das Oberteil fest auf den Auffangbehälter.
- ④ Legen Sie das gewünschte Gemüse auf den Messereinsatz. Drücken Sie den Hebel nach unten, bis das Gemüsestück vollständig geschnitten ist.

**TIPP:** Größere Gemüsestücke sollten halbiert oder geviertelt werden.



## Reinigung

- Die Messereinsätze sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Alle anderen Teile können Sie bei niedrigen Temperaturen bis max. 65°C in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Zur leichten Reinigung ist das Oberteil zerlegbar. Schieben Sie die Verriegelung auf der Unterseite in Richtung . In senkrechter Position kann der Hebel nach oben abgezogen werden. Zum Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Das Messergitter können Sie aus dem Hebel herausnehmen.



## Gewährleistung

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.



## ONION/VEGETABLE CUTTER **FIX**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

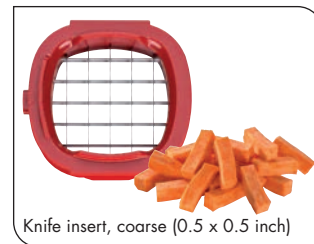
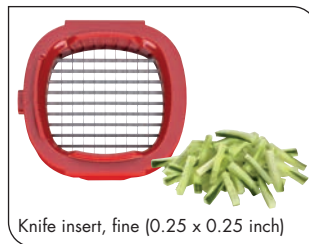


Upper part with lever and knife insert

Knife grid

Collecting container

Cleaning brush



Thank you for purchasing the KÜCHENPROFI onion/vegetable cutter FIX. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

### Safety instructions

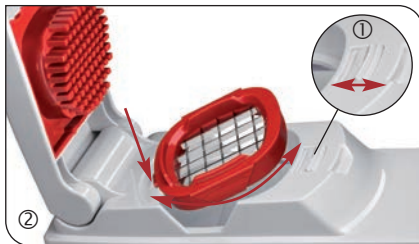
- The blades are very sharp. Risk of injury!
- The onion/vegetable cutter and inserts must be kept out of reach of children.

### Use

#### Attention - the blades are very sharp. Risk of injury!

- ① Disengage the lock to remove the knife insert.
- ② Put the desired knife insert into the holder and secure it with the locking device. Make sure that you do not cut yourself on the sharp blades when changing the inserts.
- ③ Fix the upper part firmly on the collecting container.
- ④ Place the desired vegetable on the knife insert. Push the lever down until the piece of vegetable has been completely cut.

**TIP:** Larger vegetables should be halved or quartered.



## Cleaning

- The knife inserts are not dishwasher safe.
- All other parts can be washed in the dishwasher at low temperatures up to 65°C. However, we recommend cleaning by hand with warm water and some mild detergent.
- The upper part can be disassembled for easy cleaning. Slide the lock on the bottom towards . In a vertical position the lever can be pulled off. For assembly, proceed in reverse order.
- The knife grid can be removed from the lever.



## Warranty

We cover this device with a warranty of 5 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.



**COUPE-OIGNON/LÉGUMES **FIX****

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!

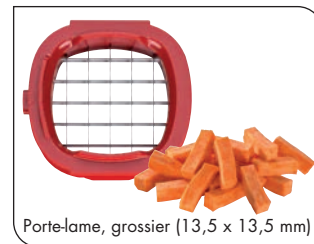


Partie supérieure avec levier et porte-lame

Grille de couteau

Bac collecteur

Brosse de nettoyage



Nous vous remercions d'avoir choisi le coupe-oignon/légumes FIX de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

### Consignes de sécurité

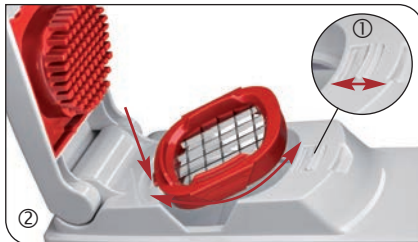
- Les lames sont très affûtées. Risque de blessures !
- Le coupe légumes et les lames doivent rester hors de portée des enfants.

### Utilisation

**Attention - les lames sont très affûtées. Risque de blessures !**

- ① Pour retirer le porte-lame, débloquez le verrou.
- ② Insérez le porte-lame souhaité dans le support et bloquez-le avec le verrou. Lorsque vous changez de support, veillez à ne pas vous couper sur les lames affûtées.
- ③ Pressez la partie supérieure fermement sur le bac collecteur.
- ④ Placez le légume désiré sur le porte-lame. Poussez le levier vers le bas jusqu'à ce que le morceau de légume soit coupé complètement.

**CONSEIL :** Des gros morceaux de légumes doivent être coupés en deux ou en quatre.



## Nettoyage

- Les porte-lames ne doivent pas être lavés en machine.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température jusqu'à 65 °C au maximum. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour un nettoyage facile la partie supérieure est démontable. Poussez le verrouillage sur le bas vers . En position verticale, le levier peut être retiré. Pour l'assemblage, procédez dans l'ordre inverse.
- La grille de couteau peut être retirée du levier.



## Garantie

Pour cet appareil 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 les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



**TAGLIACIPOLLA/VERDURE **FIX****

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!



Parte superiore con leva e inserto di taglio

Griglia di lame

Contenitore di raccolta

Spazzolino di pulizia



Inserto di taglio, fino (6,5 x 6,5 mm)



Inserto di taglio, grosso (13,5 x 13,5 mm)

Grazie per aver scelto questo tagliacipolla/verdure FIX di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

### Avvertenze di sicurezza

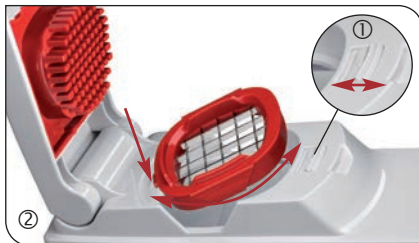
- Le lame sono molto affilate. Pericolo di ferite!
- Il tagliacipolla/verdure e gli inserti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.

### Uso

**Attenzione - le lame sono estremamente affilate. Pericolo di ferite!**

- ① Rilasciare il blocco per rimuovere l'inserto di taglio.
- ② Inserire l'inserto di taglio desiderato nel supporto e bloccarlo con la serratura. Nel sostituire gli inserti fare attenzione a non tagliarsi con le lame affilate.
- ③ Premere saldamente la parte superiore sul contenitore di raccolta.
- ④ Posizionare le verdure desiderate sull'inserto di taglio. Spingere la leva fino a quando il pezzo di verdura è completamente tagliato.

**SUGGERIMENTO:** I pezzi di verdura grossi dovrebbero venir tagliati a metà o in quarti.



## Pulizia

- Gli inserti lame non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
- Tutti gli altri componenti possono invece essere lavati in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65°C. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.
- La parte superiore può essere smontata per una pulizia facile. Far scorrere il blocco sul basso verso . In posizione verticale la leva può essere tirata verso l'alto. Per l'assemblaggio, procedere in ordine inverso.
- È possibile rimuovere la protezione del coltello dalla leva.



## Garanzia

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non che interventi esterni di persone non autorizzate.

In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



**CORTADOR CEBOLLA/VERDURAS **FIX****

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Parte superior con palanca y accesorio de corte

Rejilla de corte

Recipiente colector

Cepillo de limpieza



Muchas gracias por la compra del cortador cebolla/verduras FIX de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

### Indicaciones de seguridad

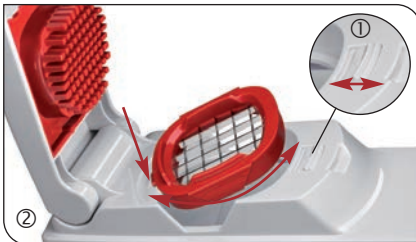
- Las hojas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!
- Tanto el cortador cebolla/verduras como los accesorios no deben ser accesibles para los niños.

### Aplicación

**¡Atención! Las hojas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!**

- ① Libere el bloqueo para quitar el accesorio de corte.
- ② Inserte el accesorio de corte deseado en el soporte y asegúrelo con el bloqueo. Durante el cambio de los accesorios tenga cuidado de no cortarse con las hojas afiladas.
- ③ Apriete la parte superior firmemente sobre el recipiente colector.
- ④ Coloque las verduras deseadas en el accesorio de corte. Empuje la palanca hacia abajo hasta que la pieza de verduras esté completamente cortada.

**CONSEJO:** Los trozos de verdura más grandes se deberían cortar por la mitad o en cuartos.



## Limpieza

- Los accesorios de corte no son apropiados para el lavavajillas.
- Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta máx. 65°C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- La parte superior se puede desmontar para facilitar la limpieza. Deslice el bloqueo en el revés hacia . En posición vertical, la palanca se puede tirar hacia arriba. Para el montaje, proceda en orden inverso.
- Puede quitar la rejilla de corte de la palanca.



## 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, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un 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.



UIEN-/GROENTEN BLOKJESSNIJDER **FIX**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bovendeel met hendel en mesinzet

Doordruk stempel

Opvangbakje

Reinigingsborstel



Bedankt voor de aankoop van de uien-/groenten blokjesnijder FIX van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de snijder voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

### Veiligheidsaanwijzingen

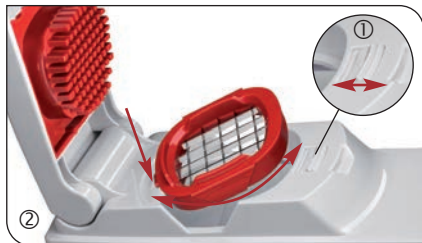
- De messen zijn heel scherp. Snijgevaar!
- De uien-/groenten blokjesnijder en de mesinzetten mogen zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.

### Gebruik

#### Let op! - De messen zijn heel scherp. Snijgevaar!

- ① Draai de vergrendeling los om de mesinzet uit te nemen.
- ② Steek de gewenste mesinzet in de houder en sluit de vergrendeling. Verwissel de mesinzetten heel voorzichtig want de messen zijn zeer scherp.
- ③ Druk het bovendeeel stevig op de opvangbak.
- ④ Plaats de te verwerken groenten op de mesinzet. Houd de handgreep vast en druk deze naar beneden tot het stuk groenten volledig is gesneden.

**TIP:** Grotere stukken groente moeten worden gehalveerd of in vieren worden gedeeld.



## Reiniging

- De mesinzetten mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- Alle andere onderdelen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65°C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan alle onderdelen met een sopje van warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Het bovenste deel kan voor een makkelijke reiniging worden gedemonteerd. Schuif de vergrendeling aan de onderkant naar . In verticale positie kan de hendel naar boven worden getrokken. Voor montage volg de beschrijving in de omgekeerde volgorde.
- De doordruk stempel kan van de hendel verwijderd worden.



## Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

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

KÜCHENPROFI GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
[www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)