

KÜCHENPROFI



ZWIEBEL-/GEMÜSEWÜRFLE **FIX PLUS**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Oberteil mit Hebel und Messereinsatz

Messergitter

Auffangbehälter

Reinigungs-Tool

Frischhaltedeckel



Viel Freude mit Ihrem neuen Zwiebel-/Gemüsewürfler FIX PLUS 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 Setzen Sie das Oberteil auf den Auffangbehälter.
- ④ Legen Sie das gewünschte Gemüse auf den Messereinsatz. Drücken Sie den Hebel nach unten, bis das Gemüsestück vollständig geschnitten ist.

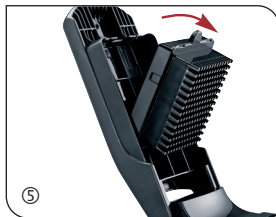
### Tipps für den Gebrauch

- Größere Gemüsestücke sollten vorab halbiert oder geviertelt werden.
- Bei Verwendung des Frischhaltedeckels setzen Sie diesen entsprechend der Form passgenau auf den Behälter.



## 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 beiden Verriegelungen (L/R) auf der Unterseite zueinander und halten diese fest. Der Hebel kann nun abgezogen werden. Das Messergitter können Sie aus dem Hebel herausnehmen ⑤. Zum Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



## Gewährleistung

Für dieses Produkt 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 Produkt beigelegt ist.

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

KÜCHENPROFI



ONION/VEGETABLE CUTTER **FIX PLUS**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI onion/vegetable cutter FIX PLUS. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

### 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 Place the upper part 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.

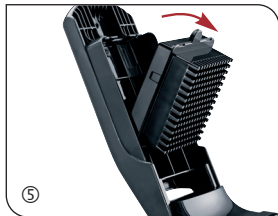
### Notes for use

- Larger vegetables should be halved or quartered beforehand.
- When using the keep-fresh lid, place it precisely on the container according to the shape.



## Cleaning

- The knife inserts are not dishwasher safe.
- All other parts can be washed in the dishwasher at low temperatures up to 65 °C/150 °F. However, we recommend cleaning them by hand with warm water and some detergent.
- The upper part can be disassembled for easy cleaning. Slide the two latches (L/R) on the underside towards each other and hold them firmly. The lever can now be pulled off. The knife grid can be removed from the lever ⑤. For assembly, proceed in reverse order.



## 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.

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



KÜCHENPROFI



COUPE-OIGNON/LÉGUMES **FIX PLUS**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI!



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau coupe-oignon/légumes FIX PLUS de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

### Consignes de sécurité

- Les lames sont très affûtées. Risque de blessures !
- Le coupe-oignons/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 Posez la partie supérieure 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.

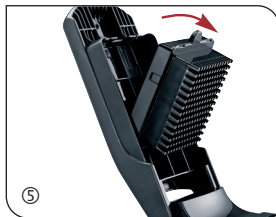
### Conseil pour l'utilisation

- Des gros morceaux de légumes doivent être coupés en deux ou en quatre au préalable.
- Si vous utilisez le couvercle fraîcheur, placez-le sur le bac collecteur en respectant sa forme.



## Nettoyage

- Les porte-lames ne sont pas appropriés pour le lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à température basse 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. Faites glisser les deux verrous (L/R) sur la face inférieure l'un vers l'autre et maintenez-les en place. Le levier peut maintenant être retiré. La grille de couteau peut être retirée du levier ⑤. Pour l'assemblage, procédez dans l'ordre inverse.



## Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclue 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 au produit.

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

KÜCHENPROFI



TAGLIACIPOLLA/VERDURE **FIX PLUS**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Parte superiore con leva e inserto di taglio

Griglia di lame

Contenitore di raccolta

Utensile di pulizia

Coperchio salva-freschezza



Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo tagliacipolla/verdure FIX PLUS 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 Mettere 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 verdure è completamente tagliato.

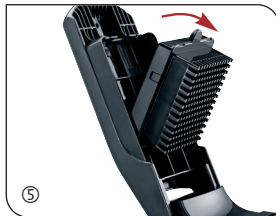
### Suggerimento per l'uso

- I pezzi di verdura grossi dovrebbero dapprima venir tagliati a metà o in quarti.
- Quando si utilizza il coperchio salva-freschezza, adattarlo con precisione al contenitore in base alla forma.



## 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 i due fermi (L/R) sul lato inferiore l'uno verso l'altro e tenerli saldamente. La leva ora può essere smontata. È possibile rimuovere la griglia di lame dalla leva ⑤. Per l'assemblaggio, procedere in ordine inverso.



## Garanzia

La garanzia su questo prodotto 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 intenzionali, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se al prodotto viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

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



KÜCHENPROFI



CORTADOR CEBOLLA/VERDURAS **FIX PLUS**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador cebolla/verduras FIX PLUS de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros.

### 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 inserto de corte.
- ② Inserte el inserto de corte deseado en el soporte y asegúrelo con el bloqueo. Durante el cambio de los insertos tenga cuidado de no cortarse con las hojas afiladas.
- ③ Ponga la parte superior sobre el recipiente colector.
- ④ Coloque las verduras deseadas en el inserto de corte. Empuje la palanca hacia abajo hasta que la pieza de verdura esté completamente cortada.

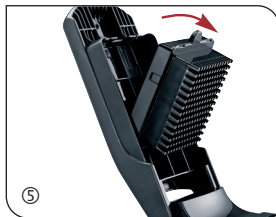
### Consejos para el uso

- Los trozos de verdura más grandes se deberían cortar primero por la mitad o en cuartos.
- Cuando utilice la tapa para mantener fresco, ajústela con precisión al recipiente según la forma.



## Limpieza

- Los insertos 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 los dos pestillos (L/R) de la parte inferior uno hacia el otro y sujételos firmemente. Ahora, la palanca se puede quitar. Puede quitar la rejilla de corte de la palanca ⑤. Para el montaje, proceda en orden inverso.



## Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. 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 producto.

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

KÜCHENPROFI



UIEN-/GROENTEN BLOKJESSNIJDER **FIX PLUS**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bovendeel met hendel en meszset

Doordruk stempel

Opvangbakje

Reinigingsstool

Vershoudeksel



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe uien-/groenten blokjesnijder FIX PLUS van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze 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 Maak de vergrendeling los om de mesinset uit te nemen.
- ② Steek de gewenste mesinset in de houder en sluit de vergrendeling. Verwissel de mesinzetten heel voorzichtig want de messen zijn zeer scherp.
- ③ Plaats het bovendeel op de opvangbak.
- ④ Plaats de te verwerken groenten op de mesinset. Houd de handgreep vast en druk deze naar beneden tot het stuk groenten volledig is gesneden.

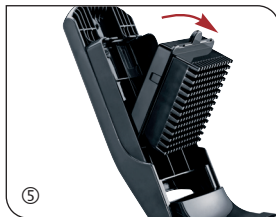
### Tips voor het gebruik

- Grotere stukken groente moeten eerst worden gehalveerd of in vieren worden gedeeld.
- Als je het vershoudeksel gebruikt, pas het dan precies op de container volgens de vorm.



## Reiniging

- De mesinzetten mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Alle andere onderdelen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasmachine reinigen. Wij raden echter aan alle onderdelen met een sopje van warm water en wat afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Het bovenste deel kan voor een makkelijke reiniging worden gedemonteerd. Schuif de twee vergrendelingen (L/R) aan de onderkant naar elkaar toe en houd ze stevig vast. De hendel kan nu worden afgetrokken. De doordruk stempel kan van de hendel verwijderd worden ⑤. Voor montage volg de beschrijving in de omgekeerde volgorde.



## Fabrieksgarantie

Voor dit product 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, gebrek aan 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 product kan worden overlegd.

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