



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по пользованию

Bruksanvisning

Brugervejledning

Brukerveiledning

Scharf auf schnelle Schnitte?
Keen on Quick Cuts?



Gemüsehobel

LAOLA

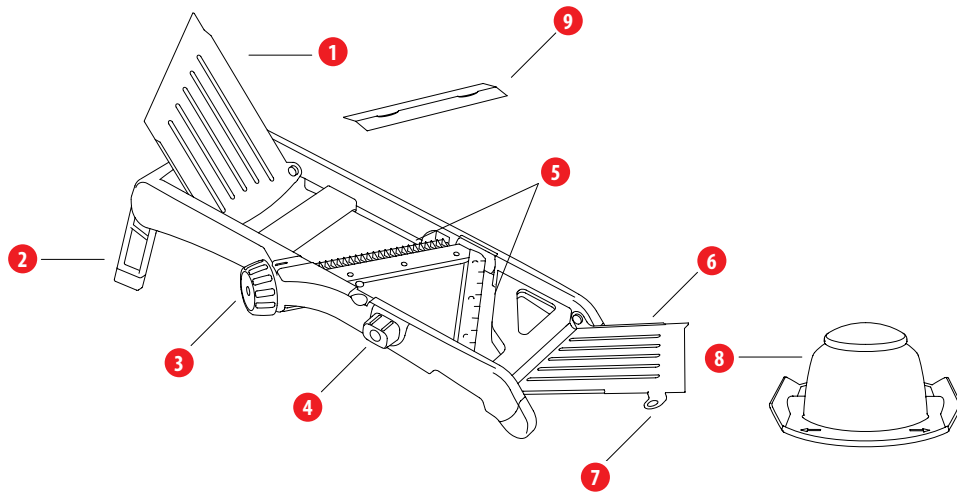
Vegetable Slicer

LAOLA

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com



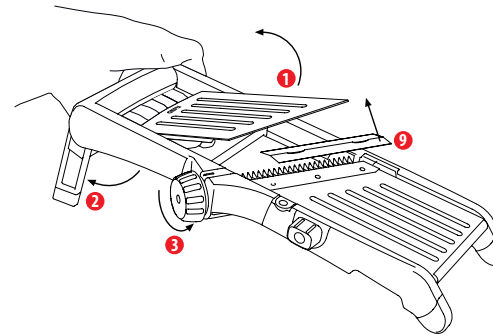
Gemüsehobel / Vegetable Slicer

- 1 obere Arbeitsfläche (hochklappbar) / upper work surface (fold-up)
- 2 ausklappbare Antirutschfüße / pull-out non-slip feet
- 3 Verstellrad Schnittstärke mit Klingeneinsatz: Scheiben oder Julienne / adjusting dial for cutting thickness with blade insert: slices or julienne
- 4 Verstellrad Schneidplatte / adjusting dial for cutting insert
- 5 Schneidplatte: glatt oder gewellt / cutting insert: smooth or wavy
- 6 untere Arbeitsfläche (hochklappbar) / lower work surface (fold-up)
- 7 Edelstahlhase / stainless-steel lug
- 8 Resthalter / vegetable holder
- 9 Schutzkappe für Schneidplatte (glatt) / protective cap for cutting insert (smooth)

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

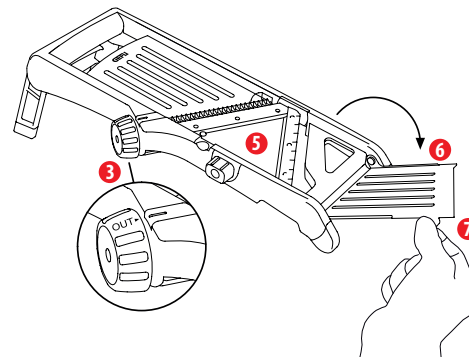
Inbetriebnahme / First-time use



- Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.
Take all components out of the packaging and clean them before first use. Please also follow the instructions under the **Cleaning** point.
- Klappen Sie die Antirutschfüße (2) aus und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine stabile, trockene Oberfläche.
Pull out the non-slip feet (2) and place the vegetable slicer on a steady, dry surface.
- Um die Schutzkappe (9) von der Klinge der glatten Schneidplatte (5) zu entfernen, klappen Sie die obere Arbeitsfläche (1) von unten hoch und drehen Sie das Verstellrad (3) auf die Position „Out“, indem Sie es gleichzeitig drücken und **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.
Carefully remove the protective cap (9) from the blade on the smooth cutting insert (5). To do so, pull the upper work surface (1) upwards and turn the adjusting dial (3) to the “Out” position by pressing it and turning it in an **anti-clockwise direction** simultaneously.
- Nachdem Sie die gewünschte Schneidplatte sowie eine Schnittstärke (siehe Abschnitte A und B unter **Anwendung**) gewählt haben, nutzen Sie zur Anwendung den Resthalter (8) (siehe Abschnitt C unter **Anwendung**).
Selected the desired cutting insert and a cutting thickness (see sections A and B under **Using**), take the vegetable holder (8) to hold the items being sliced (see section C under **Using**).

Anwendung / Using

A) Einstellen der Schneidplatte / Adjusting the cutting insert



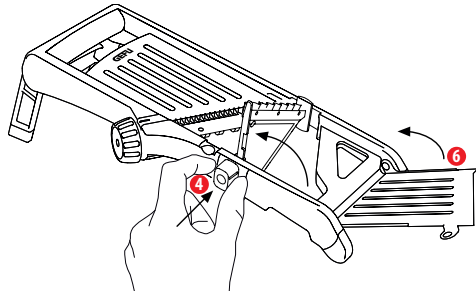
- Klappen Sie die untere Arbeitsfläche (6) mithilfe der seitlichen Edelstahlhase (7) hoch, um zwischen der glatten und der gewellten Schneidplatte (5) zu wechseln.
Pull up the lower work surface (6) with the aid of the side stainless-steel lug (7) to replace the smooth with the wavy cutting insert (5) or vice versa.

BITTE BEACHTEN

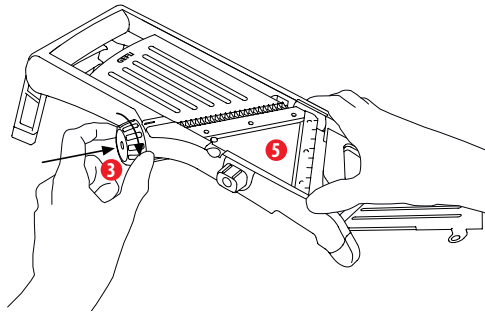
Stellen Sie zunächst sicher, dass das Verstellrad (3) auf der Position „Out“ steht.

PLEASE NOTE

First make sure that the adjusting dial (3) is at the “Out” position.



B) Einstellen der Schnittstärke / Setting the cutting thickness



- Wählen Sie am Verstellrad (3) das gewünschte Schneidergebnis, indem sie es gleichzeitig drücken und **im Uhrzeigersinn** drehen:
 - Scheiben (SLICE): in 1 – 9 mm Schnittstärke
 - Juliennestreifen (JULIENNE): in 4,5 oder 9 mm Breite
 Select the desired cutting result at the adjusting dial (3) by simultaneously pressing and turning **in a clockwise direction**:
 - Slices (SLICE): in 1 – 9 mm ($\frac{2}{128}$ in. to $\frac{3}{64}$ in.) cutting thickness
 - Julienne strands (JULIENNE): in 4.5 or 9 mm ($\frac{23}{128}$ in. and $\frac{23}{64}$ in) width

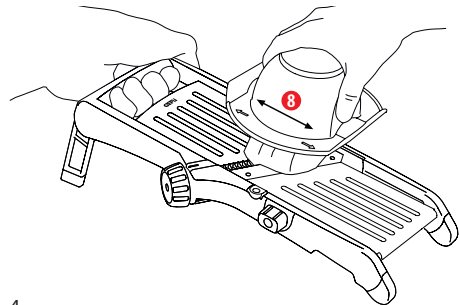
BITTE BEACHTEN

Ist die gewellte Schneidplatte (5) ausgewählt, vermeiden Sie die Einstellung auf Juliennestreifen. Es wird eine Schnittstärke von 3 mm für gewellte Scheiben empfohlen.

PLEASE NOTE

If you select the wavy cutting insert (5), avoid using the julienne strands setting. A cutting thickness of 3 mm is recommended for wavy slices.

C) Verwenden des Resthalters / Using the vegetable holder



- Nutzen Sie den Resthalter (8) zur Verarbeitung des Schnittgutes, indem Sie dieses auf die Edelstahlstifte spießen und über die Arbeitsfläche führen.
- Use the vegetable holder (8) when slicing food by pressing it down onto the stainless-steel pins and then guiding it over the work surface.

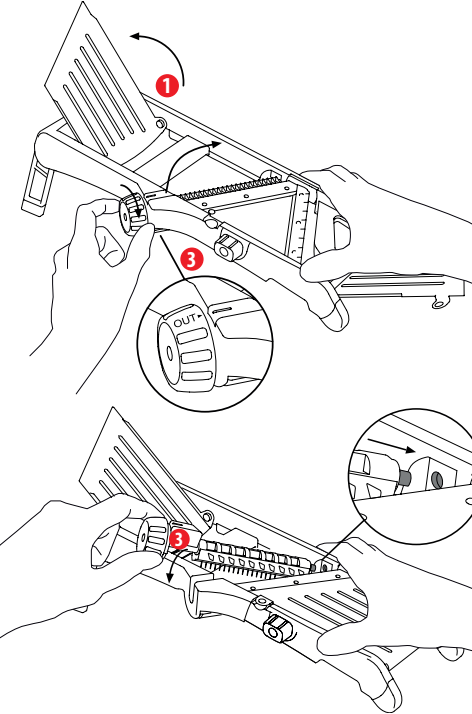
BITTE BEACHTEN

Achten Sie bei der Verwendung des Resthalters (8) auf die entsprechende Pfeilmarkierung, damit dieser korrekt in der Führung sitzt.

PLEASE NOTE

When using the vegetable holder (8), follow the corresponding arrow marking so that it is positioned correctly in the guideway.

Reinigung / Cleaning



- Reinigen Sie den Gemüsehobel und den Resthalter in der Spülmaschine oder unter fließend warmem Wasser.
Clean the vegetable slicer and the vegetable holder in the dishwasher or under warm running water.
- Trocknen Sie die einzelnen Bestandteile nach der Reinigung gut ab.
Dry the individual components well after cleaning.
- Möchten Sie den Klingeneinsatz entnehmen, klappen Sie die obere Arbeitsfläche (1) hoch, stellen Sie das Verstellrad (3) auf die Position „Out“, indem Sie es gleichzeitig drücken und **im Uhrzeigersinn** drehen, entnehmen Sie das Verstellrad mitsamt Klingeneinsatz (3) nach oben.
If you wish to take the blade insert out, pull up the upper work surface (1), set the adjusting dial (3) at the “Out” position by simultaneously pressing and turning **in a clockwise direction** and pull the adjusting dial along with the blade insert (3) upwards and out.
- Um das Verstellrad mit Klingeneinsatz (3) wieder einzusetzen, stecken Sie dieses in das dafür vorgesehene Loch und drücken Sie es in die Verrastung.
To insert the adjusting dial with blade insert (3) again, put it into the hole provided for this purpose and press it into the latching position.

Sicherheitshinweise / Safety instructions

- Die Klingen des Gemüsehobels sind sehr scharf, seien Sie bei der Verwendung und Reinigung besonders vorsichtig und achten Sie bei der Verwendung darauf, dass Sie den Resthalter (8) verwenden.
The blades in the vegetable slicer are very sharp. You should be very careful when using and cleaning it and make sure to use the vegetable holder (8) when slicing.
- Achten Sie beim Verstauen darauf, dass die Schutzkappe auf der Klinge sitzt und das Verstellrad (3) auf der Position 0 steht.
When putting the slicer away for storage, make sure the protective cap is sitting on the blade and the adjusting dial (3) is at the 0 position.
- Verstauen Sie das Produkt außer Reichweite von Kindern.
Store the product out of reach of children.
- Vermeiden Sie die Verarbeitung von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
Avoid using it to slice frozen food.

Lebensmittel und Einstellungshinweise / Food and setting instructions

- (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad 1-9 mm -> Scheiben von 1 - 9 mm
z.B. für Gurken, Zucchini, Zwiebeln, Kohl, Kartoffeln, Rote Beete, Tomate, Zitrone etc.
- (5) cutting plate smooth + (3) adjusting wheel 1-9 mm -> slices from 1 - 9 mm.
e.g. for hawks, zucchini, onions, cabbage, potatoes, beet, tomato, lemon etc.



- (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad feine Julienne -> feine Julienne in 4,5 mm Breite
z.B. für Zucchini, Kartoffeln, Rettich, Rote Beete, Radieschen etc.
- (5) cutting plate smooth + (3) adjustment wheel fine julienne -> fine julienne in 4.5 mm width.
e.g. for zucchini, potatoes, radish, beet, radish etc.

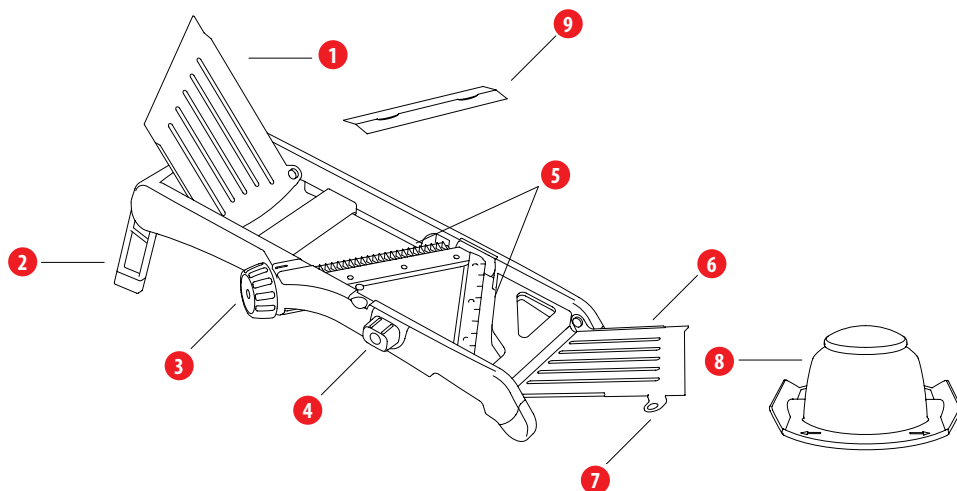


- (5) Schneidplatte glatt + (3) Verstellrad grobe Julienne -> grobe Julienne in 7 mm Breite
z.B. für Zucchini, Kartoffeln, Rettich, Rote Beete etc.
- (5) Cutting plate smooth + (3) Adjusting wheel fine coarse julienne -> coarse julienne in 7 mm width.
e.g. for zucchini, potatoes, radish, beet etc.



- (5) Schneidplatte gewellt + (3) Verstellrad 1-9 mm -> gewellte Scheiben von 1 - 9 mm
(Es wird eine Schnittstärke von 3mm für gewellte Scheiben empfohlen)
z.B. für Kartoffeln, Gurke, Zucchini, Rettich, Rote Beete etc.
- (5) cutting plate corrugated + (3) adjusting wheel 1-9 mm -> corrugated slices from 1 - 9 mm
(a cutting thickness of 3mm is recommended for corrugated slices).
e.g. for potatoes, cucumber, zucchini, radish, beet etc.





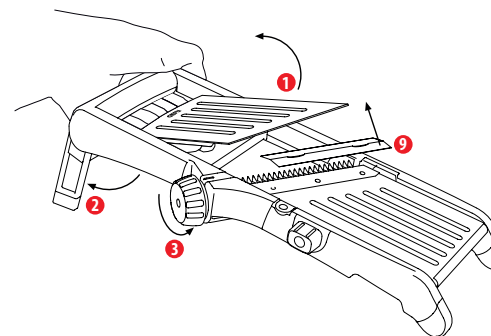
Mandoline à légumes / Mandolina per verdure

- 1 Plan de travail supérieur (relevable) / Superficie di lavoro superiore (ribaltabile)
- 2 Pieds antidérapants dépliant / Piedini antiscivolo pieghevoli
- 3 Molette de réglage épaisseur de lame : tranches ou julienne / Rotella di regolazione dello spessore di taglio, con accessorio di taglio: fettine o julienne
- 4 Molette de réglage disque de coupe / Rotella di regolazione della piastra di taglio
- 5 Disque de coupe : lisse ou ondulé / Piastra di taglio: liscia o ondulata
- 6 Plan de travail inférieur (relevable) / Superficie di lavoro inferiore (ribaltabile)
- 7 Bec en acier inoxydable / Becco in acciaio inox
- 8 Poussoir / Trattieni-verdura
- 9 Capuchon de protection pour disque de coupe (lisse) / Copertura di protezione per la piastra di taglio (liscia)

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Mise en service/ Preparazione



• Sortez tous les éléments de l'emballage et nettoyez-les avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous également aux instructions de la section **Nettoyage**.

Prelevare i componenti dalla confezione e lavarli prima di utilizzarli per la prima volta. Rispettare anche le indicazioni in merito, riportate al punto **Pulizia**.

• Dépliez les pieds antidérapants (2) et placez la mandoline à légumes sur une surface stable et sèche.

Aprire i piedini antiscivolo (2) e collocare la mandolina per verdure su una superficie stabile e asciutta

• Retirez avec précaution le capuchon de protection (9) de la lame du disque de coupe lisse (5). Relevez la surface de travail supérieure (1) par le bas et tournez la molette de réglage (3) en position « Out » en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

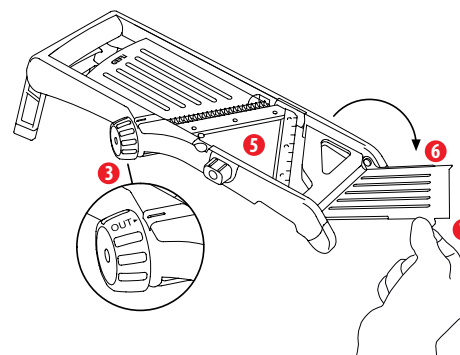
Rimuovere con cautela la copertura di protezione (9) dalla lama della piastra di taglio liscia (5). Ribaltare inoltre dal basso verso l'altro la superficie di lavoro superiore (1) e ruotare la rotella di regolazione (3) in posizione "Out", tenendola premuta e girandola **in senso antiorario**.

• Après avoir sélectionné le disque de coupe souhaité ainsi qu'une épaisseur de coupe (voir paragraphes A et B sous **Utilisation**), utilisez le poussoir lorsque vous utilisez l'appareil (8) (voir paragraphe C sous **Utilisation**).

Dopo avere scelto la piastra e lo spessore di taglio (vedere A e B nella sezione **Utilizzo**), procedere all'utilizzo servendosi del trattieni-verdure (8) (vedere il paragrafo C della sezione **Utilizzo**).

Utilisation/ Utilizzo

A) Réglage du disque de coupe / Regolazione della piastra di taglio



• Relevez le plan de travail inférieur (6) à l'aide du bec latéral en acier inoxydable (7), pour commuter entre le disque de coupe lisse et le disque de coupe ondulé (5).

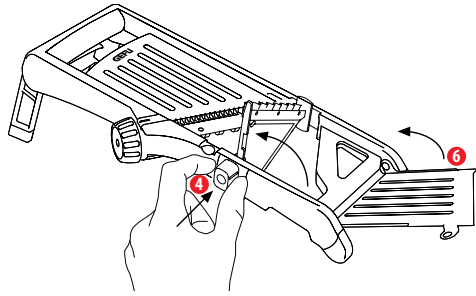
Ribaltare verso l'alto la superficie di lavoro inferiore (6) utilizzando il becco in acciaio inox (7), per sostituire la piastra di taglio liscia con quella ondulata (5).

REMARQUE

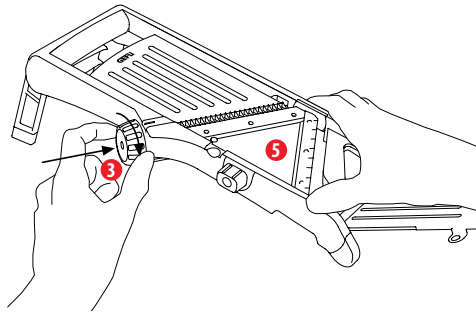
Vérifiez d'abord que la molette de réglage (3) est en position « Out ».

ATTENZIONE

Accertarsi innanzitutto che la rotella di regolazione (3) sia in posizione "Out".



B) Réglage de l'épaisseur de coupe / Regolazione dello spessore di taglio



- Appuyez sur la molette de réglage (4) et tournez-la ensuite (simultanément et à 180°) ; fixez le réglage effectué en la relâchant. Premere e ruotare (contemporaneamente e di 180°) la rotella (4), quindi rilasciarla per fissare la regolazione prescelta.
- Remplacez le plan de travail inférieur (6) dans sa position initiale. Riportare la superficie di lavoro inferiore (6) nella sua posizione iniziale.

- Sélectionnez la coupe souhaitée sur la molette de réglage (3) en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens des aiguilles d'une montre** :
 - Tranches (SLICE) : épaisseur 1 - 9 mm
 - Bâtonnets (JULIENNE) : largeur 4,5 ou 9 mm
 Scegliere lo spessore di taglio utilizzando la rotella di regolazione (3), premendola e girandola contemporaneamente **in senso orario** :
 - fettine (SLICE): spessore 1 - 9 mm
 - julienne (JULIENNE): larghezza 4,5 o 9 mm

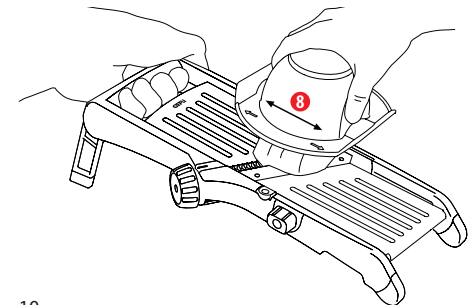
REMARQUE

Evitez de régler sur « Julienne » si vous choisissez le disque à couper ondulé (5) pour lequel une épaisseur de coupe de 3 mm est recommandée

ATTENZIONE

Se è stata scelta la piastra di taglio ondulata (5), evitare di impostare il taglio a julienne. Con la piastra ondulata, si consiglia uno spessore di taglio di 3 mm.

C) Utilisation du poussoir / Servirsi del trattieni-verdura



- Utilisez le poussoir (8) en l'enfonçant sur les broches en acier inoxydable et en le guidant sur la surface de travail pour traiter les légumes que vous souhaitez couper. Servirsi del trattieni-verdura (8) per lavorare il cibo da tagliare, che deve essere tenuto fermo con le punte d'acciaio e fatto passare sulla superficie di lavoro.

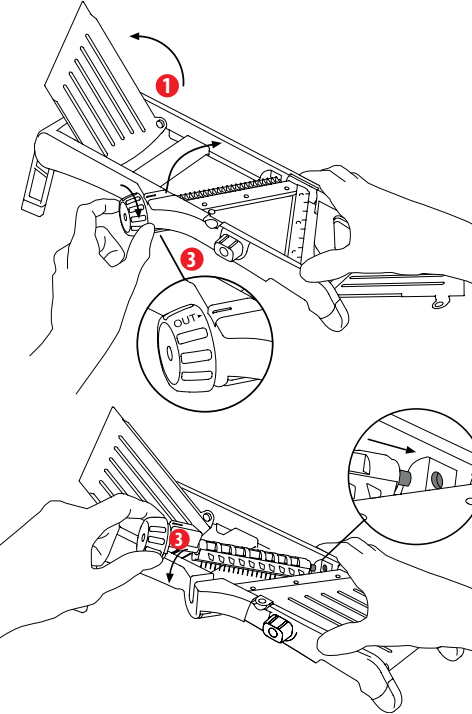
REMARQUE

Veillez à ce que la flèche marquée correspondante soit correctement placée dans le guide lors de l'utilisation du poussoir (8).

ATTENZIONE

Utilizzando il trattieni-verdura (8), rispettare la direzione indicata dalla freccia, in modo da tenerlo nella sua sede, sulla guida.

Nettoyage / Pulizia



- Nettoyez la mandoline à légumes et le poussoir (8) au lave-vaisselle ou sous l'eau chaude courante. Lavare la mandolina per verdure e il trattieni-verdura (8) in lavastoviglie o sotto l'acqua del rubinetto.
- Séchez bien chaque élément après le nettoyage. Dopo la pulizia, asciugare con cura tutti i componenti.
- Pour retirer la lame, relevez le plan de travail supérieur (1), réglez la molette de réglage (3) en position « Out » en appuyant dessus et en la tournant simultanément **dans le sens des aiguilles d'une montre**. Retirez ensuite vers le haut la molette de réglage avec la lame (3). Per rimuovere l'accessorio di taglio, Ribaltare inoltre dal basso verso l'altro la superficie di lavoro superiore (1) e ruotare la rotella di regolazione (3) in posizione « Out », tenendola premuta e girandola **in senso orario**, quindi sollevare e rimuovere la rotella di regolazione con tutto l'accessorio di taglio (3).
- Pour replacer la molette de réglage avec lame (3), mettez-la dans le trou prévu à cet effet et appuyez jusqu'à encliquetage. Per rimontare la rotella di regolazione e l'accessorio di taglio (3), collocare il tutto nel foro apposto e premere in modo che si incastrino.

Consignes de sécurité / Istruzioni di sicurezza

- Les lames de la mandoline à légumes sont très tranchantes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous utilisez ou nettoyez le matériel. Veillez à utiliser le poussoir (8) pendant l'utilisation. Le lame della mandolina per verdure sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione durante l'uso e la pulizia, inoltre ricordare di utilizzare sempre il trattieni-verdura (8).
- Lors du rangement, assurez-vous que le capuchon de protection recouvre la lame et que la molette de réglage (3) est en position 0. Prima di riporre la mandolina, assicurarsi che la copertura di protezione sia sulla lama e che la rotella di regolazione (3) sia in posizione 0.
- Conservez le produit hors de portée des enfants. Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Évitez de traiter les aliments surgelés. Non utilizzare la mandolina per tagliare cibi surgelati.

Aliments et conseils de réglage / Suggestimenti per il cibo e l'ambientazione

- (5) platine de coupe lisse + (3) molette de réglage 1-9 mm -> tranches de 1-9 mm par ex. pour grues, courgettes, oignons, choux, pommes de terre, betteraves rouges, tomates, citron, etc.
 - (5) piatto di taglio liscio + (3) rotella di regolazione 1-9 mm -> fette da 1 a 9 mm.
- Ad esempio, per falchi, zucchine, cipolle, cavoli, patate, barbabietole, pomodori, limoni ecc.



- (5) platine de coupe lisse + (3) molette de réglage 1-9 mm -> tranches de 1-9 mm par ex. pour grues, courgettes, oignons, choux, pommes de terre, betteraves rouges, tomates, citron, etc.
 - (5) piastra di taglio liscia + (3) rotella di regolazione julienne fine -> julienne fine con larghezza di 4,5 mm.
- Ad esempio per zucchine, patate, ravanelli, barbabietole, ravanelli ecc.

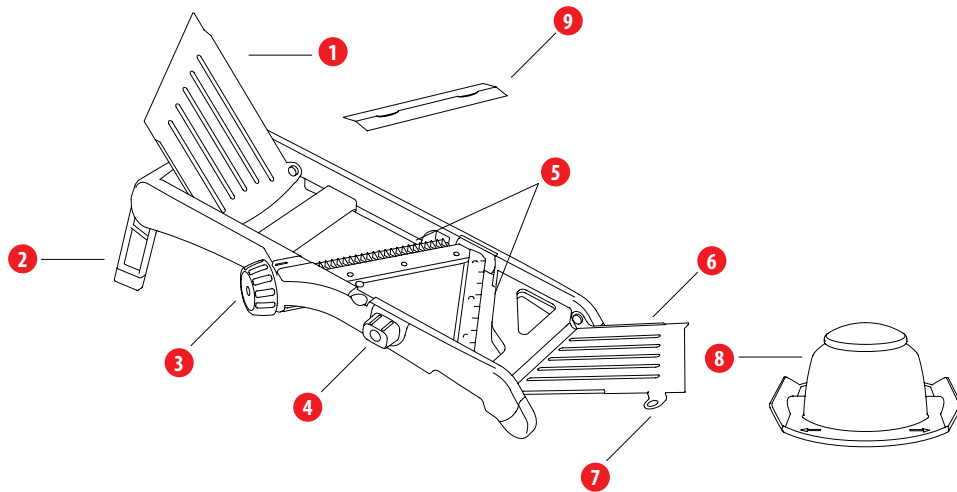


- (5) Platine de coupe lisse + (3) Molette de réglage julienne grossière -> julienne grossière de 7 mm de large par ex. pour les courgettes, les pommes de terre, les radis, les betteraves rouges, etc.
- (5) Piatto di taglio liscio + (3) Rotella di regolazione julienne grossolana -> julienne grossolana in 7 mm di larghezza. Ad esempio, per zucchine, patate, ravanelli, barbabietole, ecc.



- (5) Platine de coupe ondulée + (3) Molette de réglage 1-9 mm -> disques ondulés de 1-9 mm (Il est recommandé d'avoir une épaisseur de coupe de 3 mm pour les tranches ondulées) par ex. pour les pommes de terre, le concombre, les courgettes, les radis, les betteraves rouges, etc.
 - (5) Piatto di taglio ondulato + (3) Rotella di regolazione 1-9 mm -> dischi ondulati da 1-9 mm. (Per le fette ondulate si consiglia uno spessore di taglio di 3 mm)
- Ad esempio, per patate, cetrioli, zucchine, ravanelli, barbabietole, ecc.





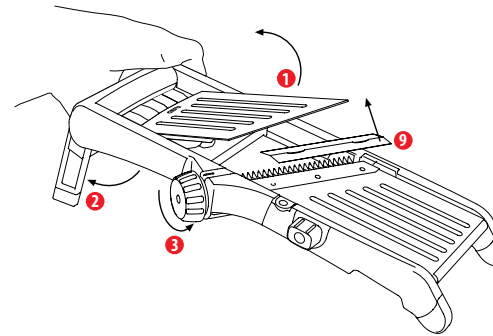
Mandolina de verduras / Groenteschaafslicer / Мультитёрки ЛАОЛА

- 1 Superficie de trabajo superior (abatible) / bovenste werkblad (opklapbaar) / верхняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 2 Patas antideslizantes plegables / uitklapbare antislippootjes / раскладные противоскользящие ножки
- 3 Rueda de ajuste del espesor de corte con accesorio de cuchilla extraíble: láminas o juliana / verstelbaar wielje snijdikte met lemmetinzetstuk: plakjes of zeer fijn gesneden / колёсико для регулировки толщины резки встроенным лезвием
- 4 Rueda de ajuste de la cuchilla / verstelbaar wielje snijplaat / регулировочное колёсико терки
- 5 Cuchilla: lisa u ondulada / snijplaat: glad of gegolfd / нож: для гладкой или волнистой резки
- 6 Superficie de trabajo inferior (abatible) / onderste werkblad (opklapbaar) / нижняя рабочая поверхность (откидывающаяся вверх)
- 7 Pomo de acero inoxidable / roestvrij stalen neus / рычажок из нержавеющей стали
- 8 Sujetarrestos / restenhouder / держатель овощей (защита для пальцев)
- 9 Tapa de protección para la cuchilla (lisa) / beschermkap voor snijplaat (glad) / защитный колпачок для резака (гладкого)

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Puesta en marcha / Ingebruikname / ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



- Extraiga todos los componentes de su embalaje y límpiellos antes del primer uso. Consulte al respecto también las instrucciones en el apartado «Limpieza».

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik. Gelieve daarbij ook de onder het punt **Reiniging** vermelde aanwijzingen in acht te nemen.

Выньте все детали из упаковки и промойте их перед первым использованием. Обратите также внимание на информацию под пунктом «Чистка».

- Abra las patas antideslizantes (2) y coloque la mandolina de verduras sobre una superficie estable y seca.

Klap de antislippootjes (2) uit en zet de groenteschaaf op een stabiel, droog oppervlak.

Разложите противоскользящие ножки (2) и установите мультитёрку на сухую ровную поверхность.

- Retire con cuidado la tapa de protección (9) del filo de la cuchilla lisa (5). Para ello, levante la superficie de trabajo superior (1) y gire la rueda de ajuste (3) hasta la posición «Out» apretándola a la vez que la gira en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Verwijder voorzichtig de beschermkap (9) van het lemmet van de gladde snijplaat (5). Klap daarvoor het bovenste werkblad (1) langs onder omhoog en draai het verstelbare wielje (3) tot in de positie „Out“, doordat u het gelijktijdig indrukt en tegen de richting van de wijzers van de klok in draait.

Ostojечно снимите защитный колпачок (9) с лезвия гладкого резака (5). Для этого откиньте верхнюю рабочую поверхность (2) снизу вверх и поверните регулировочное колёсико (3) в положение «OUT», одновременно нажимая на него и поворачивая **против часовой стрелки**.

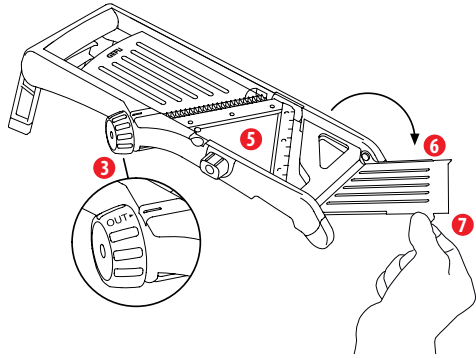
- Después de seleccionar la **cuchilla y el espesor de corte deseados** (véanse los apartados A y B en el capítulo «**Modo de uso**»), utilice el sujetarrestos (8) para proceder al rallado (véase el apartado C en el capítulo «**Modo de uso**»).

Nadat u de gewenste snijplaat en een snijdikte (zie paragrafen A en B onder **Toepassing**) gekozen hebt, gebruikt u voor de toepassing de restenhouder (8) (zie paragraaf C onder **Toepassing**).

Установив нужную толщину нарезки путем подбора лезвий (см. пункты A и B в разделе «Использование»), используйте при работе держатель овощей (8) (см. пункт C в разделе «Использование»).

Modo de uso / Toepassing / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

A) Ajuste de la cuchilla / Instellen van de snijplaat / Регулировка ножа



- Levante la superficie de trabajo inferior (6) tirando del pomo lateral de acero inoxidable (7). Para cambiar entre la cuchilla lisa y la ondulada (5). Om tussen de gladde en de gegolfde snijplaat (5) te wisselen, klap het onderste werkblad (6) door middel van de zijdelingse roestvrij stalen neus (7) omhoog.
- Откройте вверх нижнюю рабочую поверхность (6) с помощью бокового рычажка из нержавеющей стали (7).

OBSERVE

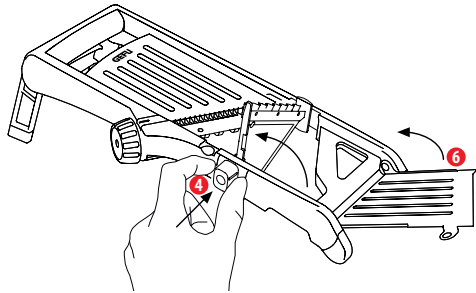
Asegúrese primero de que la rueda de ajuste (3) se encuentre en la posición «Out».

IN ACHT NEMEN A.U.B.

Vergewist u er zich eerst van dat het verstelbare wiel (3) in de positie „Out“ staat.

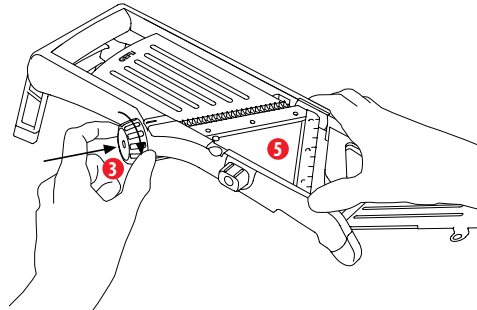
ВНИМАНИЕ

Чтобы поменять ножи гладкой и волнистой нарезки (5), сначала убедитесь, что регулировочное колёсико (3) находится в положении «OUT».



- A continuación, apriete y gire (simultáneamente y en 180°) la rueda de ajuste (4) y fije la posición deseada soltando la rueda. Dan het verstelbare wiel (4) indrukken en eraan draaien (gelijktijdig en dit 180°) en de doorgevoerde instelling bevestigen doordat u het loslaat. Нажмите и одновременно поверните регулировочное колёсико (4) на 180° и зафиксируйте в этом положении, отпустив колёсико.
- Vuelva a dejar la superficie de trabajo inferior (6) en su posición inicial. Klap het onderste werkblad (6) weer terug tot in de oorspronkelijke stand. Сложите обратно нижнюю рабочую поверхность (6), приведя её в исходное положение.

B) Ajuste del espesor de corte / Instellen van de snijdikte / Регулировка толщины резки



- Seleccione el espesor de corte deseado mediante la rueda de ajuste (3) apretándola a la vez que la gira en el sentido de las agujas del reloj:
 - Láminas (SLICE): de 1 a 9 mm de espesor
 - Tiras en juliana (JULIENNE): de 4,5 o 9 mm de ancho
- Kies aan het verstelbare wiel (3) het gewenste snijresultaat doordat u het gelijktijdig indrukt en het in de richting van de wijzers van de klok draait:
 - Plakjes (SLICE): in 1 – 9 mm snijdikte
 - Zeer fijn gesneden (JULIENNE): in 4,5 of 9 mm breedte
- Выберите на регулировочном колёсике (3) желаемый результат резки, одновременно нажав и повернув его по часовой стрелке:
 - слайсы (ломтики): толщина 1 - 9 мм
 - брусочки (соломка): ширина 4,5 или 9 мм

OBSERVE

Si selecciona la cuchilla ondulada (5), debe evitar el ajuste de tiras en juliana. Para las láminas onduladas, recomendamos un espesor de corte de 3 mm.

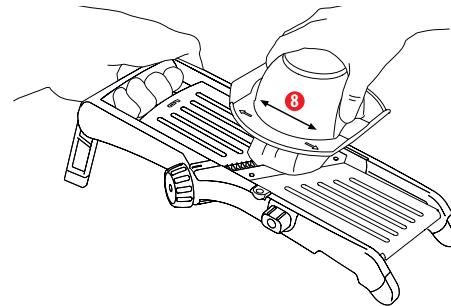
IN ACHT NEMEN A.U.B.

Is de gegolfde snijplaat (5) geselecteerd, dan vermijdt u de instelling op zeer fijn gesneden groenten. Er wordt een snijdikte van 3 mm voor gegolfde plakjes aanbevolen.

ВНИМАНИЕ

Если выбран волнистый нож (5), избегайте установки колёсика регулировки лезвий в положение «брусочки». Для волнистых ломтиков рекомендуется толщина резки 3 мм.

C) Uso del sujetarrestos / Gebruik van de restenhouder / Используйте держатель овощей.



- Utilice el sujetarrestos (8) clavando el producto a rallar sobre las puntas de acero inoxidable y pasándolo por la superficie de trabajo. Gebruik de restenhouder (8) voor de verwerking van de te snijden groenten doordat u deze op de roestvrij stalen pinnen prikt en over het werkblad leidt.
- Используйте держатель (8) для фиксации и удобной работы с нарезаемыми овощами. Для этого зафиксируйте продукт на металлических шипах держателя и проведите по рабочей поверхности мультитёрки.

OBSERVE

Al utilizar el sujetarrestos (8), este debe quedar perfectamente encajado en la guía. Para ello, preste atención a la flecha que marca la posición correcta.

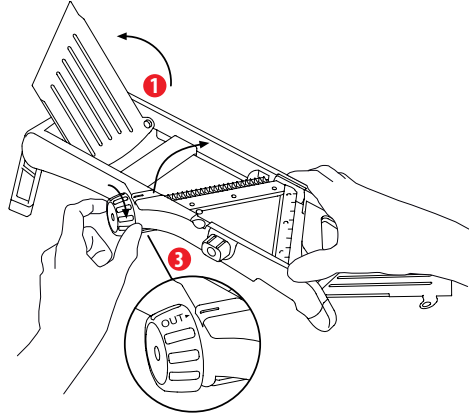
IN ACHT NEMEN A.U.B.

Let bij het gebruik van de restenhouder (8) op de betreffende pijlmarkering, opdat deze correct in de geleider zit.

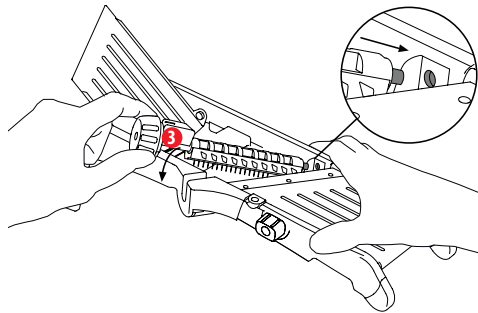
ВНИМАНИЕ

При использовании держателя (8) обратите внимание на метку стрелок, для того чтобы держатель лежал в правильной позиции.

Limpieza / Reiniging / ЧИСТКА



- Lave la mandolina de verduras y el sujetarrestos en el lavavajillas o bajo el grifo con agua caliente.
Reinig de groenteschaaf en de restenhouder (8) in de vaatwasmachine of onder stromend warm water.
Мультитерка ЛАОЛА и держатель для овощей (8) можно мыть в посудомоечной машине или под струей теплой воды.
- Una vez lavados, seque bien cada uno de los componentes.
Droog de afzonderlijke bestanddelen na de reiniging goed af.
После мойки хорошо высушите все детали.
- Para extraer el accesorio de cuchilla, levante la superficie de trabajo superior (1), ponga la rueda de ajuste (3) en la posición «Out» apretándola a la vez que la gira **en el sentido de las agujas del reloj**, y retire la rueda de ajuste juntamente con el accesorio de cuchilla (3) sacándola hacia arriba.
Wenst u het lemmetinzetstuk te verwijderen, dan klappt u het bovenste werkblad (1) omhoog, zet u het verstelbare wiel (3) in de positie „Out“, doordat u het gelijktijdig indrukt en in de richting van de wijzers van de klok draait, en verwijdert u het verstelbare wiel samen met het lemmetinzetstuk (3) langs boven.
Если вы хотите извлечь встроенное лезвие, то откиньте верхнюю рабочую поверхность (1), установите регулировочное колёсико (3) в положение «OUT», одновременно нажав на него и повернув по часовой стрелке, и снимите регулировочное колёсико вместе с валом с лезвиями (3) в направлении вверх.



- Para volver a colocar la rueda de ajuste con el accesorio de cuchilla (3), introduzca la pieza en el orificio previsto a este fin y apriétala de manera que quede encastrada en su sitio.
Om het verstelbare wiel met lemmetinzetstuk (3) weer aan te brengen, steekt u dit in het daarvoor voorziene gat en duwt u het in de grendelinrichting.
Чтобы снова установить регулировочное колёсико с валом с лезвиями (3), вставьте его в предусмотренное отверстие и углубите до щелчка.

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies / УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Los filos de la mandolina de verduras son muy afilados. Por eso, tenga especial cuidado al usarla y limpiarla, y utilice siempre el sujetarrestos (8).
De lemmeten van de groenteschaaf zijn zeer scherp. Wees bij het gebruik en de reiniging uiterst voorzichtig en let er bij het gebruik op dat u de restenhouder (8) gebruikt.
Ножи и лезвия мультитерки ЛАОЛА очень острые, будьте особенно осторожны при использовании и чистке. Обязательно используйте держатель овощей (8) во время шинковки.
- Al guardar la mandolina de verduras, asegúrese de que la tapa de protección esté colocada sobre la cuchilla y de que la rueda de ajuste (3) se encuentre en la posición 0.
Let er bij het opbergen op dat de beschermcap op het lemmet zit en dat het verstelbare wiel (3) in de positie 0 staat.
При хранении убедитесь, что защитный колпачок надет на лезвие, и регулировочное колёсико (3) находится в положении «0».
- Guarde el producto fuera del alcance de los niños.
Berg het product buiten het bereik van kinderen op.
Храните прибор в недоступном для детей месте.
- No utilice la mandolina de verduras para rallar alimentos congelados.
Vermijd de verwerking van diepgevroren levensmiddelen.
Избегайте работы с замороженными продуктами.

Consejos sobre comida y ambientación / Tips voor eten en instelling / Советы по питанию и сервировке

- (5) Plato de corte liso + (3) Rueda de ajuste 1-9 mm -> rebanadas de 1-9 mm.
p.ej. para gavilanes, calabacines, cebollas, coles, patatas, remolachas, tomates, limones, etc.
- (5) Snijplaat glad + (3) Stelwiel 1-9 mm -> plakjes van 1-9 mm.
bijv. voor haaien, courgettes, uien, kool, aardappelen, bieten, tomaat, citroen enz.
- (5) Режущая пластина гладкая + (3) Регулировочное колесо 1-9 мм -> ломтики от 1-9 мм.
например, для пекинки, кабачков, лука, капусты, картофеля, свеклы, помидоров, лимона и т.д.



- (5) placa de corte lisa + (3) rueda de ajuste juliana fina -> juliana fina en 4,5 mm de ancho.
Por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolachas, rabanitos, etc.
- (5) snijplaat glad + (3) stelwiel fijne julienne -> fijne julienne in 4,5 mm breedte.
bijv. voor courgettes, aardappelen, radijsjes, bieten, radijsjes enz.
- (5) гладкая режущая пластина + (3) регулировочное колесо для тонкого жульена -> тонкий жульен шириной 4,5 мм. Например, для кабачков, картофеля, редиса, свеклы, редьки и т.д.

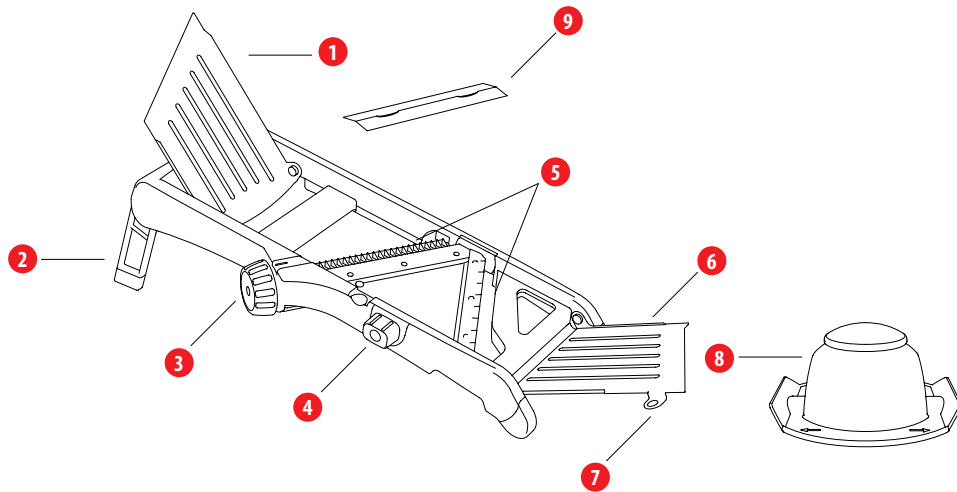


- (5) Plato de corte liso + (3) Rueda de ajuste juliana gruesa -> juliana gruesa en 7 mm de ancho.
Por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolachas, etc.
- (5) Snijplaat glad + (3) Instelwiel grove julienne -> grove julienne in 7 mm breedte.
bijv. voor courgettes, aardappelen, radijsjes, bieten enz.
- (5) Режущая пластина гладкая + (3) Регулировочное колесо крупный жульен -> крупный жульен шириной 7 мм. Например, для кабачков, картофеля, редиса, свеклы и т.д.



- (5) Disco de corte ondulado + (3) Rueda de ajuste 1-9 mm -> discos ondulados de 1-9 mm.
(Se recomienda un grosor de corte de 3 mm para rodajas onduladas)
p.ej. para patatas, pepino, calabacín, rábano, remolacha, etc.
- (5) Snijplaat gegolfd + (3) Stelwiel 1-9 mm -> gegolfde schijven van 1-9 mm. (Een snijdikte van 3 mm wordt aanbevolen voor gegolfde schijfjes) bijv. voor aardappelen, komkommer, courgette, radijs, bieten enz.
- (5) Режущий диск рифленый + (3) Регулировочный диск 1-9 мм -> рифленые диски от 1-9 мм.
(Для волнистых ломтиков рекомендуется толщина нарезки 3 мм)
например, для картофеля, огурца, кабачка, редиса, свеклы и т.д.





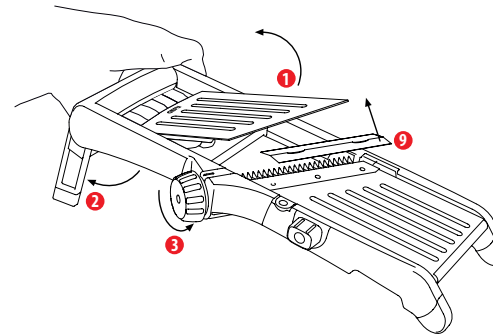
Grönsaksskärare / Grøntsagsskærer / Grønnsaksskjærer

- 1 övre arbetsyta (uppfällbar) / Øvre arbeidsflate (kan klappes op) / øvre arbeidsflate (sammenleggbar)
- 2 utfällbara halkfria føtter / Sammenklappelige skridsikre fødder / utfellbare anti-skli føtter
- 3 Justeringshjul for skærtjocklek med bladinsats: skivor eller Julienne / Justeringshjul til skæretykkelse med knivindsats: Skiver eller julienne /
- 4 Justeringshjul for skärplatta / Justeringshjul til skæreplade / Justere skjæretykkelsen på hjulet med knivnnsatsen: Skiver eller strimler
- 5 Skärplatta: slät eller vågig / Skæreplade: glat eller bølget / Justering av skjæreplate
- 6 nedre arbetsyta (uppfällbar) / nedre arbeidsflate (kan klappes op) / Skjæreplate: glatt eller bølget
- 7 Reglage i rostfritt stål / Spids i rustfritt stål / Stålnese
- 8 Fingerskydd / Resteholder / Grønnsaksbeholder
- 9 Skydd för skärplatta (slät) / Beskyttelseshette til skæreplade (glat) / Beskyttelseshette for skjæreplate (glatt)

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

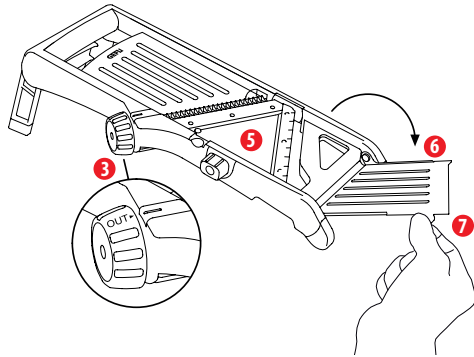
Börja använda grönsaksskäraren / Ibrugtagning / Ta produktet i bruk



- Ta ut alla delar ut förpackningen och rengör dem före första användningen. Observera även instruktionerna i avsnittet **Rengöring**.
- Tag alle dele ud af emballagen, og rens dem inden første brug. Læs også anvisningerne under afsnittet **Rensning**.
- Ta alle komponentene ut av emballasjen og rengjør dem før første gangs bruk. Vær også oppmerksom på instruksjonene under **rengjøring**.
- Fäll ut de halkfria fötterna (2) och placera grönsaksskäraren på en stabil, torr yta.
- Fold de skridsikre fødder (2) ud, og placer grøntsagsskæreren på en stabil, tør overflade.
- Brett ut antiskliføttene (2) og plasser grønnsaksskjæreren på en stabil, tørr overflate.
- För att ta bort skyddet (9) från bladet till den släta skärplattan (5), fäll upp den övre arbetsytan (1) underifrån och vrid justeringshjulet (3) till "Out"-läget genom att samtidigt trycka in det och vrida **det moturs**.
- For at fjerne beskyttelseshætten (9) fra kniven på den glatte skæreplade (5) skal du dreje den øvre arbejdsflade (1) op fra bunden og dreje justeringshjulet (3) til ud-positionen ved samtidig at trykke den ned og **dreje den med uret**.
- For å fjerne beskyttelseshetten (9) fra bladet til det glatte skjærebrettet (5), brett opp den øvre arbeidsflaten (1) nedenfra og dreie justeringshjulet (3) til "Ut"-posisjonen ved å trykke på og **dreie** mot klokken.
- När du har valt **önskad skärplatta och skærtjocklek** (se punkt A och B i avsnittet **Användning**), använd fingerskyddet (8) för att skära livsmedlen (se punkt C i avsnittet **Användning**).
- Når du har valgt den **ønskede skæreplade og en skæretykkelse** (se afsnit A og B under **Anvendelse**), skal du bruge resteholderen (8) under anvendelsen (se afsnit C under **Anvendelse**).
- Etter at du har valgt **ønsket skjærebrett og en skjæretykkelse** (se avsnitt A og B under **Anvendelse**), bruker du grønnsaksbeholderen (8) (se avsnitt C under **Anvendelse**).

Användning / Anvendelse / Anvendelse

A) Ställa in skärplattan / A) Indstilling af skærepladen / A) Innstilling av skjæreplate



- Fäll upp den nedre arbetsytan (6) med hjälp av reglaget i rostfritt stål på sidan (7) för att växla mellan den släta och den vågiga skärplattan (5).
- Brug spidsen i rustfritt stål (7) på siden til at folde den nederste arbejdsflade (6) op for at skifte mellem den glatte skæreplade og den bølgede skæreplade (5).
- Brett opp den nedre arbeidsflaten (6) ved hjelp av stålnesen på siden (7) for å bytte mellom det glatte og julienne (bølget) skjærebrettet (5).

OBSERVERA

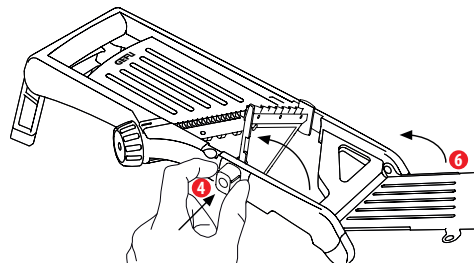
Kontrollera först att justeringshjulet (3) är i "Out"-läget.

BEMÆRK

Først skal du sørge for, at justeringshjulet (3) er i ud-positionen.

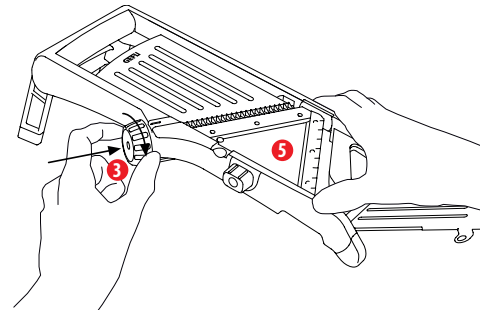
MERK

Pass på at justeringshjulet (3) er i "Ut"-posisjon først.



- Tryck in och rotera justeringshjulet (4) (samtidigt och i 180°) och bekräfta vald justering genom att släppa hjulet.
- Tryk og drej (samtidigt og 180°) på justeringshjulet (4), og fastgør justeringen ved at slippe det.
- Trykk deretter og vri (samtidig og 180°) på justeringshjulet (4) og fest innstillingen du har gjort ved å slippe det.
- Fäll in den nedre arbetsytan (6) tillbaka till utgångsläget.
- Flyt den nederste arbejdsflade (6) tilbage til udgangspositionen.
- Brett den nedre arbeidsflaten (6) tilbake til sin opprinnelige posisjon.

B) Ställa in skärtjocklek / B) Indstilling af skæretykkelsen / B) Innstilling av skjæretykkelse



- Välj önskad skärning med justeringshjulet (3) genom att samtidigt trycka in det och vrida **det medurs**:
 - Skivor (SLICE): 1–9 mm skärtjocklek
 - Julienne-strimlor (JULIENNE): 4,5 eller 9 mm breda

OBSERVERA

Om du har valt den vågiga skärplattan (5), undvik att använda inställningen Julienne-strimlor. En skärtjocklek på 3 mm rekommenderas för vågiga skivor.

- Vælg det ønskede skæreresultat på justeringshjulet (3) ved at trykke på det og samtidig dreje **det med uret**:
 - Skiver (SLICE): i 1–9 mm tykkelse
 - Juliennestave (JULIENNE): i 4,5 eller 9 mm bredde

BEMÆRK

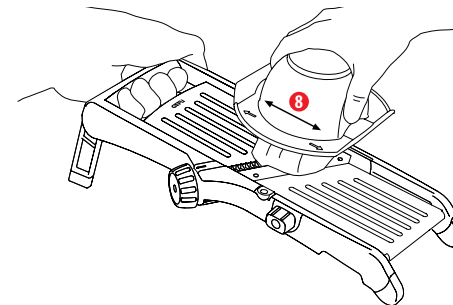
Hvis det bølgede skæreplade (5) er valgt, skal du undgå at indstille til juliennestave. Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver.

- Bruk justeringshjulet (3) til å velge ønsket skjæreresultat trykk på den samtidig og dre **med klokken** :
 - Skiver (SLICE): i 1 – 9 mm Skjæretykkelse
 - Juliennestrimler (JULIENNE): med 4,5 eller 9 mm bredde

MERK

Hvis du velger den bølgete skjæreplaten (5), unngå å still enn på Julienne-strimler. En skjæretykkelse på 3 mm anbefales for bølgete skiver.

C) Använda den överblivna hållaren / Brug af den resterende / Bruk av restholderen



- Använd fingerskyddet (8) för att skära livsmedlen genom att trä upp dem på stiftet i rostfritt stål och föra dem över arbetsytan.

OBSERVERA

När du använder fingerskyddet (8), var uppmärksam på pilmarkeringen så att du för skyddet korrekt över skärplattan.

- Brug restholderen (8) til at håndtere de snittede grøntsager ved at spidde dem på stifterne i rustfrit stål og føre dem hen over arbejdsfladen.

BEMÆRK

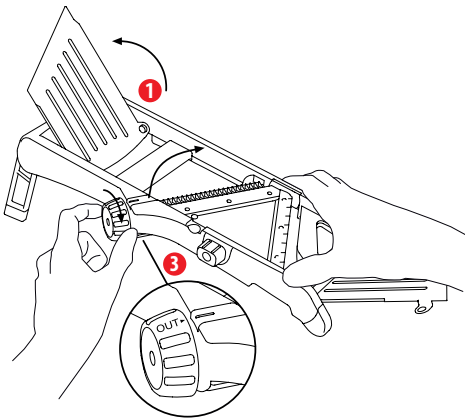
Når du bruger restholderen (8), skal du være opmærksom på retningen af pilemærket, så det sidder korrekt i føringen.

- Bruk grønnsaksbeholderen (8) til å behandle snittkvalitet ved å stikke dem på pinnene i rustfritt stål og føre dem over arbeidsflaten.

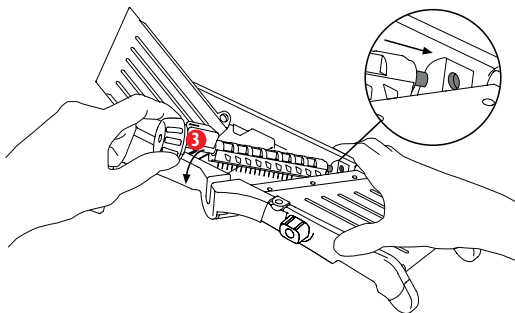
MERK

Når du bruker grønnsaksbeholderen (8), vær oppmerksom på den tilsvarende pilmarkeringen slik at den sitter riktig i føringen.

Rengöring / Rengøring / Rengjøring



- Rengör grönsaksskäraren och fingerskyddet i diskmaskin eller under rinnande varmt vatten.
- Rengör gröntsagsskäreren og resteholderen i opvaskmaskinen eller under varmt rindende vand.
- Vask grönsaksskäreren og grønnsaksbeholderen i oppvaskmaskinen eller under varmt rennende vann.
- Torka de enskilda delarna ordentligt efter rengöring.
- Tør de enkelte komponenter godt efter rengøring.
- Tørk de enkelte komponentene godt etter rengjøring.
- Om du vill ta bort bladinsatsen, fäll upp den övre arbetsytan (1), ställ in justeringshjulet (3) i "Out"-läget genom att samtidigt trycka in det och vrida **det medurs**, och ta bort justeringshjulet tillsammans med bladinsatsen (3) uppåt.
- For at fjerne knivindsatsen skal du folde den øvre arbejdsflade (1) op, indstille justeringshjulet (3) til ud-positionen ved at trykke og samtidig dreje det **med uret** og derefter flytte justeringshjulet opad sammen med knivindsatsen (3).
- Hvis du ønsker å fjerne knivnnsatsen, brett opp den øvre arbeidsflaten (1), sett justeringshjulet (3) til "Ut"-posisjon ved å trykke samtidig som du dreier **med klokken**, fjern deretter justeringshjulet sammen med bladnnsats (3) oppover.



- För att sätta tillbaka justeringshjulet med bladinsatsen (3), sätt in det i det avsedda hålet och tryck in det i spärren.
- For at udskefte justeringshjulet med knivindsatsen (3) skal du indsætte det i det beregnede hul og skubbe det ind i låsen.
- For å sette justeringshjulet med knivnnsatsen (3) inn igjen, sett det inn i det tilhørende hullet og trykk det inn i sperren.

Säkerhetsanvisningar / Sikkerhedsanvisninger / Sikkerhetsmerknader

- Bladen på grönsaksskäraren är mycket vassa, så var extra försiktig vid användning och rengöring och se till att använda fingerskyddet (8) vid skärning.
- Knivene på gröntsagsskæreren er meget skarpe, så vær ekstra forsigtig, når du bruger og rengør den, og sørg for at bruge resteholderen (8) under anvendelse.
- Knivbladene på grønnsaksskjæreren er veldig skarpe, vær ekstra forsiktig ved bruk og rengjøring og pass på å bruke grønnsaksbeholderen (8) ved bruk.
- Vid förvaring, kontrollera att skyddet sitter på bladet och att justeringshjulet (3) är i läget 0.
- Ved opbevaring skal du sørge for, at beskyttelseshætten er på kniven, og at justeringshjulet (3) er i position 0.
- Ved oppbevaring må du kontrollere at beskyttelseshetten er satt på knivbladet og at justeringshjulet (3) er i posisjon 0.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Opbevar produktet utilgjengelig for barn.
- Oppbevar produktet utilgjengelig for barn.
- Undvik att bearbeta frysta livsmedel.
- Undgå at behandle frosne fødevarer.
- Må ikke brukes på frosne matvarer.

Livsmedel och inställningsanvisningar / Fødevarer- og indstillingsinstruktioner / Instruksjoner for mat og innstillinger

- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul 1–9 mm -> 1–9 mm tjocka skivor till exempel för gurka, zucchini, lök, kål, potatis, rödbetor, tomat, citron osv.
- (5) Skäreplade, glat + (3) justeringshjul 1–9 mm -> skiver på 1–9 mm f.eks. til grøntsager, courgetter, løg, kål, kartofler, rødbeder, tomater, citroner osv.
- (5) Skjæreplate glatt + (3) justeringshjul 1–9 mm -> skiver fra 1–9 mm f.eks. til agurker, zucchini, løk, kål, poteter, rødbeter, tomater, sitron etc.



- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul tunna Julienne -> tunna Julienne-strimlor med en bredd på 4,5 mm till exempel för zucchini, potatis, rättika, rödbetor, rädisor osv.
- (5) Skäreplade, glat + (3) justeringshjul til fin julienne -> fine juliennestave i 4,5 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder, radiser osv.
- (5) Glat skjæreplate + (3) fint julienne justeringshjul -> fin julienne i 4,5 mm bredde f.eks. til zucchini, poteter, reddiker, rødbeter, pepperrot osv.



- (5) Slät skärplatta + (3) justeringshjul tjocka Julienne -> tjocka Julienne-strimlor med en bredd på 7 mm till exempel för zucchini, potatis, rättika, rödbetor osv.
- (5) Skäreplade, glat + (3) justeringshjul til grov julienne -> grove juliennestave i 7 mm bredde f.eks. til zucchini, kartofler, radiser, rødbeder osv.
- (5) Glat skjæreplate + (3) grovt julienne justeringshjul -> fin julienne i 7 mm bredde f.eks. til zucchini, poteter, pepperrot, rødbeter, osv.



- (5) Vågig skärplatta + (3) justeringshjul 1–9 mm -> vågiga skivor på 1–9 mm (en skärtjocklek på 3 mm rekommenderas för vågiga skivor) till exempel för potatis, gurka, zucchini, rättika, rödbetor osv.
- (5) Skäreplade, bølget + (3) justeringshjul til 1–9 mm -> bølgede skiver fra 1–9 mm (Der anbefales en skæretykkelse på 3 mm til bølgede skiver) f.eks. til kartofler, agurker, courgetter, radiser, rødbeder osv.
- (5) Skjæreplate bølget + (3) justeringshjul 1–9 mm -> bølgede skiver fra 1–9 mm (En skjæretykkelse på 3 mm anbefales for bølgede skiver) f.eks. til poteter, agurk, zucchini, pepperrot, rødbeter osv.







GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

GEFU garanterar hållbarheten hos denna produkt med sigillet GEFU-Q5, som står för 5 års garanti.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q5, som står for en 5-års garanti.

GEFU garanterer dette produktets langtidsholdbarhet med GEFU-Q5-forseglingen, som gir 5-års garanti.

www.gefu.com/garantie



GEFU GmbH

Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.gefu.com