



Retire la base (2) del recipiente colector (1).
 Verwijder de reservoirbodem (2) van het opvangreservoir (1).
 Вытащить дно контейнера (2) из контейнера для приёма готовой массы (1).



Sujete el recipiente colector (1) por la abertura y presiónelo con las cuchillas (**de forma dinámica!**) sobre los alimentos a cortar.

Grijp het reservoir (1) aan de opening vast en druk het met de snijvlakken (**dynamisch!**) op het te snijden voedsel.

Взять контейнер (1) в зоне отверстия и (энергично!) нажать им (той стороной, где лезвия) на продукты, которые необходимо измельчить.



Una vez recogidos todos los alimentos en el recipiente colector (1), presione este sobre la base (2), para expulsar los restos que puedan haber quedado entre las cuchillas de corte.
 Zijn alle levensmiddelen in het reservoir (1) verzameld, dan drukt u dit op de reservoirbodem (2) om mogelijke resten tussen de snijvlakken van de messen uit te werpen.

Как только весь продукт окажется в контейнере (1), нажать контейнером на его дно (2), чтобы извлечь возможные остатки продукта из пространств между ножевыми лезвиями.

Cortador de láminas **APTO** para frutas y verduras blandas, por ejemplo: tomates cóctel, champiñones, pepinos, calabacines, rabanillos, plátanos, fresas sin tallo, uvas, patatas cocidas, queso mozzarella, embutidos blandos tipo mortadela, aceitunas sin hueso, kiwis,...

Cortador de láminas **NO APTO** para alimentos duros, por ejemplo: patatas crudas, zanahorias, cebollas, calabaza, frutas con pepitas o hueso,...

¡El tamaño del alimento a cortar no debe superar las dimensiones de la abertura de corte!

Schijfjessnijder GESCHIKT voor zachte soorten fruit en groente, zoals bv: cocktailtomaten, champignons, komkommers, courgettes, radijnen, bananen, aardbeien zonder stronk, wijndruiven, gekookte aardappelen, mozzarella, vleesworst, olijven zonder pit, kiwi's...

Schijfjessnijder NIET GESCHIKT voor harde levensmiddelen, zoals bv: rauwe aardappelen, wortelen, uien, pompoen, pit-/steenvruchten,...

Het te snijden voedsel mag niet groter zijn dan het snijvenster!

Слайсер для резки на ломтики **ПОДХОДИТ** для мягких фруктов и овощей, таких как: коктейльные помидоры, грибы, огурцы, кабачки, редиска, бананы, клубника без стебля, виноград, варёный картофель, моцарелла, варёная колбаса,...

Слайсер для резки на ломтики **НЕ ПОДХОДИТ** для твердых продуктов, таких как: сырой картофель, морковь, лук, тыква, косточковые и семечковые плоды, оливки без косточек, киви...

Продукт для измельчения не должен быть больше отверстия для резки!



GEFU[®]

Bedienungsanleitung
 User manual
 Notice d'utilisation
 Istruzioni d'uso
 Instrucciones de uso
 Gebruiksaanwijzing
 Инструкция по
 пользованию

**Scharf auf schnelle Schnitte?
 Keen on cutting quickly?**

Scheibenschneider
 RAPIDO
 Slicer
 RAPIDO
 Art.-Nr.: 13422



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
 GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com



Entfernen Sie den Behälterboden (2) vom Auffangbehälter (1).

Remove the container base (2) from the collection container (1).

Séparez le fond du récipient (2) du récipient collecteur (1).

Rimuovere la base (2) dal recipiente di raccolta (1).



Fassen Sie den Behälter (1) an der Öffnung und drücken Sie ihn mit den Klängen (**dynamisch!**) auf das Schneidgut.

Hold the container (1) at the opening and press it with its blades onto the food to be cut (**applying some force!**).

Tenez le récipient (1) à l'ouverture et appuyez avec les lames (**dynamiques !**) sur les aliments à couper.

Prendere il recipiente (1) dall'apertura e premerlo con le lame (**dinamicamente!**) sul cibo da tagliare.



Sind alle Lebensmittel im Behälter (1) gesammelt, drücken Sie diesen auf den Behälterboden (2), um mögliche Reste zwischen den Messerklängen auszuwerfen.

Once all the food has been collected in the container (1), press it onto the container base (2) to eject any remaining scraps stuck between the knife blades.

Lorsque tous les aliments sont placés dans le récipient (1), appuyez-le sur le fond du récipient (2) pour retirer les restes éventuels entre les lames.

Una volta raccolto tutto il cibo da tagliare nel recipiente (1), premere quest'ultimo sulla base (2), per rimuovere gli eventuali residui fra le lame.

GEEIGNET für weiche Obst- und Gemüsesorten, wie z.B.:

Cocktailtomaten, Champignons, Gurken, Zucchini, Radieschen, Bananen, Erdbeeren ohne Strunk, Weintrauben, gekochte Kartoffeln, Mozzarella, Fleischwurst, kernlose Oliven, Kiwis, ...

NICHT GEEIGNET für harte Lebensmittel, wie z.B.: rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Kürbis, Kern-/Steinobst, ...

Das Schnittgut darf nicht größer sein als das Schneidfenster!

The slicer is **SUITED** for soft fruit and vegetables, such as: cocktail tomatoes, button mushrooms, cucumbers, courgette, radish, bananas, strawberries without stalks, grapes, boiled potatoes, mozzarella, pork sausage, seedless olives, kiwis, ...

The slicer is **NOT SUITED** for hard foodstuffs such as: raw potatoes, carrots, onions, pumpkin, stone fruits, ...

The food to be cut must not be bigger than the cutting area!

Coupe-tranches **APPROPRIÉ** à toutes sortes de fruits et de légumes tendres, tels que, par ex. : Tomates cocktail, Champignons, Concombres, Courgettes, Radis, Bananes, Fraises sans queue, Raisins, Pommes de terre bouillies, Mozzarella, Cervelas, Olives dénoyautées, Kiwis, ...

Coupe-tranches **NON APPROPRIÉ** aux aliments fermes, tels que, par ex.: Pommes de terre crues, Carottes, Oignons, Potirons, Fruits à pépins / à noyaux, ...

Les aliments ne doivent pas être plus gros que la fenêtre de découpe !

Indicazioni per l'uso Taglia-fette **ADATTO** a frutta e verdure tenere, come per es.: pomodori ciliegini, champignon, cetrioli, zucchini, ravanelli, banane, fragole mondate, uva, patate lesse, mozzarella, wurstel, olive denocciolate, kiwi, ...

Taglia-fette **NON ADATTO** a alimenti duri come per es.: patate crude, carote, cipolle, zucca, frutta con semi/nocciolo, ...

Il cibo da tagliare non deve essere più grande della finestrella di taglio!

