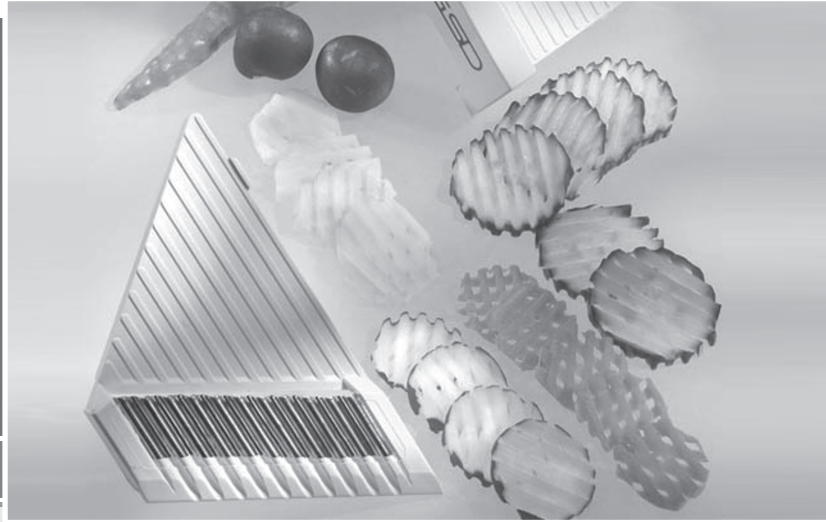




Die erste perfekte Ergänzung: **Buntschneide-Einsatz** 300 04 für den GSD-Universalhobel 30 000

Mit dem Buntschneide-Einsatz als Ergänzung ist der GSD-Universal-Gemüsehobel noch vielseitiger. Kartoffeln, Gurken, Rettiche, Karotten und auch Obst verwandelt er mühelos in herrliche Wellen- und Waffelmuster.

Bitte beachten! Der Einsatz wird so eingelegt, dass das Hauptmesser abgedeckt ist. Zum Herstellen von Waffelmuster ist das Schneide-Gut nach jedem Schneidevorgang um eine Viertelumdrehung zu verdrehen. Beim Arbeiten mit dem Buntschneide-Einsatz kann der Restehalter nicht verwendet werden. Dieser Einsatz kann nur einseitig verwendet werden.

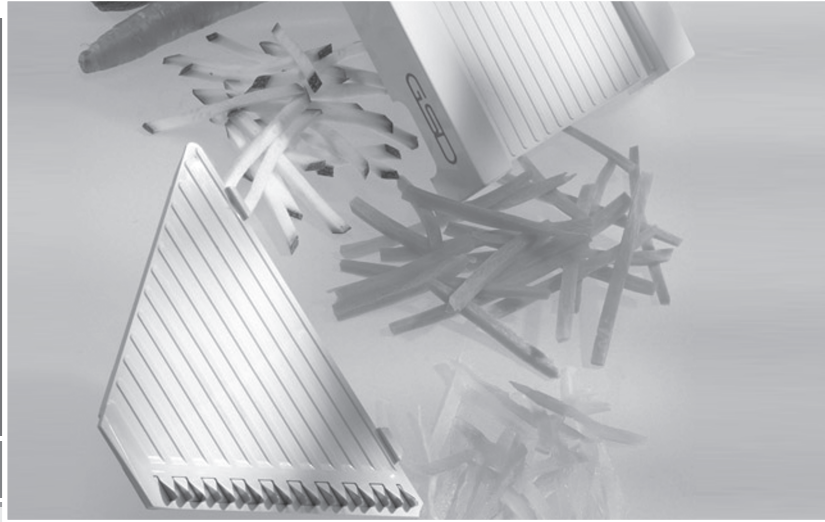
*
Pattern-cut slicing plate for the GSD all-purpose plane: The GSD all-purpose vegetable plane is now even more versatile thanks to the supplementary pattern-cut slicing plate. It cuts potatoes, cucumbers, radishes, carrots and even fruits without any problems in wonderful waffle and wave patterns.

Please note! The slicing plate must be inserted so that the main knife is covered. For waffle patterns, the material to be cut has to be turned one quarter after each cutting process. When working with the pattern-cut slicing plate, the rests holder cannot be used. This slicing plate can only be used on one side.

*
Accessoire de découpe décorative pour le coupe légumes universel GSD: L'accessoire de découpe décorative servant de complément rend le coupe légumes universel GSD encore plus polyvalent. Il transforme sans peine les pommes de terre, concombres, radis, carottes et même les fruits en jolies formes ondulées et formes de gaufres.

Attention ! L'accessoire est inséré de sorte à couvrir la lame principale. Pour confectionner des formes gaufrées, il suffit de tourner les légumes ou fruits à découper d'un quart de tour après chaque découpe. Le support de restes est inutilisable si vous travaillez avec l'accessoire de découpe décorative qui ne peut, quant à lui, être utilisé que d'un seul côté.

*
Corredo di guarnizione per la affettaverdure universale GSD.



Die zweite perfekte Ergänzung: **Julienne-Einsatz** 300 05 für den GSD-Universalhobel 30 000

Der Julienne-Einsatz ist ein unentbehrlicher Helfer für die asiatische Küche. Die schönsten Gemüsestreifen für allerlei Verwendungszwecke werden problemlos geschnitten.

Zum Arbeiten mit dem Julienne-Einsatz sind die Hinweise in der Original-Gebrauchsanweisung zu beachten. Dieser Einsatz kann nur einseitig verwendet werden.

*
Julienne blade for the GSD all-purpose vegetable plane
The Julienne blade is an indispensable aid for Asian cookery. It cuts the most beautiful vegetable strips for a large number of purposes without any difficulty. When working with the Julienne blade, please observe the indications in the original instructions for use. This slicing plate can only be used on one side.

*
Accessoire de découpage 'en julienne' pour le coupe légumes universel GSD
L'accessoire de découpage en 'julienne' est un utensile indispensable pour la cuisine asiatique. Il permet de découper sans problèmes de magnifiques bandes de légumes se prêtant à toute sorte d'utilisation. Observez les instructions figurant dans le mode d'emploi d'origine lorsque vous utilisez l'accessoire de découpage 'en julienne'. Cet accessoire ne peut être utilisé que d'un seul côté.

*
Accesorio Juliana para Cortadora de verduras GSD.

*
Corredo di Julienne per la affettaverdure universale GSD.

GSD Haushaltsgeräte
info@gsd-haushaltsgeraete.de · www. gsd-haushaltsgeraete.de
pegro Gmbh · Augsburgur Straße 1½ · 89312 Günzburg · Deutschland
Achtung: dies ist keine Serviceadresse



Universalhobel mit drei auswechselbaren Einsätzen

Gebrauchsanweisung für Universalhobel: zwei Jahre Garantie für Fabrikations- und Materialfehler.
Garantieleistung erfolgt nur gegen Vorlage des Kassenzettels.

Bitte beachten Sie, der GSD Universalhobel ist mit einem sehr scharfen Messer ausgestattet. Bei der Handhabung ist deshalb Vorsicht geboten. Für Schneidegutreste unbedingt den Restehalter benutzen.

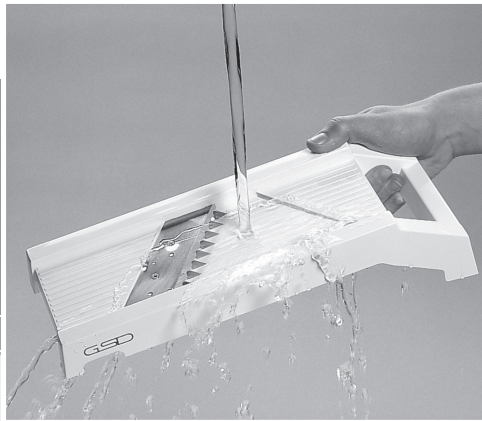
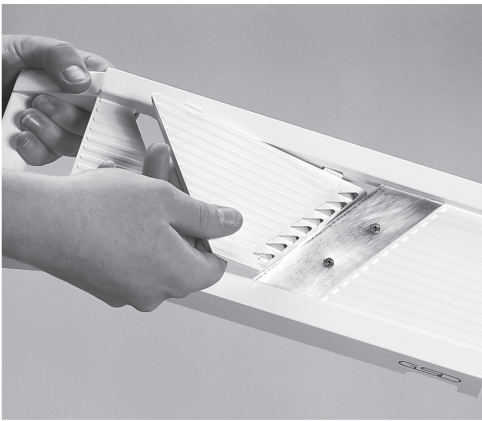
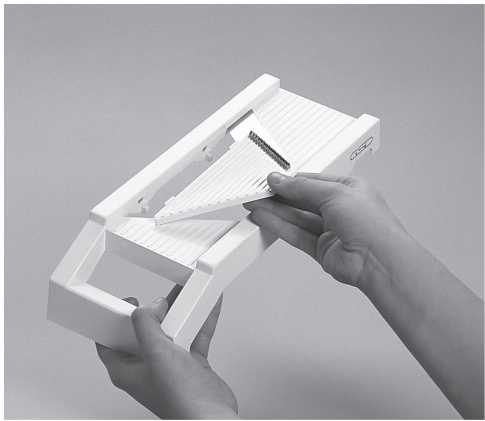
*
Instructions für using the universal cutter: 2 years guarantee covering manufacturing and material defects. Warning: This machine has a very sharp blade and care should be taken when operating.
For cutting remnants always use the hand protector.

*
Instrucciones para el manejo de la cortadora universal:
Garantía de 2 anos para faltas de fabricación y del material.

*
Notice d'emploi pour coupe-légumes universel:
2 ans de garantie pour vices de fabrication et de matériel.

*
Istruzioni per l'uso dell'affettaverdure universale:
2 anni di garanzia contro difetti di fabbricazione e di materiale.

*
Gebruiksaanwijzing voor de GSD - schaaaf:
2 jaar garantie voor fabrieks- en materiaalfouten.



Der Einsatz I und der Einsatz II + III sind beidseitig verwendbar. Einsatz mit der Breitseite seitlich in das Gerät einlegen und Schmalseite bis zum Anschlag eindrücken.

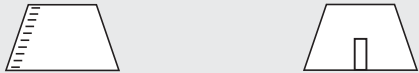
The two inserts can be used on both sides. Fit the inserts sideways into the appliance with the wide side first and then push the narrow side in to its fullest extent.

Les deux couteaux peuvent être utilisés des deux côtés. Introduire le couteau latéralement avec le grand côté dans l'appareil et pousser sur le petit côté jusqu'à la butée.

De twee inzetten zijn aan weerskanten te gebruiken. Inzet met de brede kant zijdelings in het apparaat inleggen en smalle kant tot de aanslag indrukken.

Las dos piezas cortantes son utilizables por ambos lados. Introdúzcase lateralmente en el aparato la pieza cortadora por su lado ancho y presiónese a tope el lado estrecho.

I due coltelli si possono usare su ambo i lati. Si inseriscono con la parte larga al lato dell'affettaverdure spingendo la parte stretta sino all'arresto.



Zum Schnitzeln den Einsatz I mit den kleinen Vormessern verwenden. Mit der Rückseite schneiden Sie feine Scheiben.

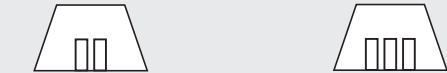
For shredding use the insert with the small roughing cutters. Mit der Rückseite schneiden Sie feine Scheiben.

Pour hacher, utiliser le couteau avec les petites prélasses. Pour couper en tranches, trois épaisseurs différentes:

Voor snipperen, de inzet met de rasp gebruiken. Schijf jes snijden, in 3 verschillende dikten:

Para rallar utilícese la pieza con las cuchillitas delanteras. Rodajas se pueden cortar en 3 distintos grosores:

Per tritare usare il coltello dentellato. Per affettare in tre diversi spessori:



Mit dem Einsatz II + III schneiden Sie mittelstarke und dicke Scheiben.

Slicing in three different thicknesses: I = thin II = medium III = thick

Pour couper en tranches, trois épaisseurs différentes: I = minces II = moyennes III = épaisses

Schijf jes snijden, in 3 verschillende dikten: I = dun II = middel III = dik

Rodajas se pueden cortar en 3 distintos grosores: I = fino II = medio III = grueso

Per affettare in tre diversi spessori: I = sottile II = medio III = grosso

Achtung! Beim Einlegen des Pommes-frites-Einsatzes Spitze der Breitseite zuerst unter das Hauptmesser führen. Siehe Abbildung! Dieser Einsatz kann nur einseitig verwendet werden.

Attention! When inserting chips insert, first introduce pointed end of broadside under main knife. Refer to figure.

Attention! Pour le couteau à pommes frites introduire la partie large de vorte plaque sous le couteau principal (voir figure).

Opgelet! Bij het inleggen van het pommes-frites-inzetstuk de punt langszij onder het hoofdmes leiden. Zie afbeelding!

Atención! Al colocar el cortador de patatas fritas, introdúzcase primeramente la punta de la parte ancha por debajo de la cuchilla principal (véase ilustración).

Attenzione! Per il coltello a „pommes frites" introdurre la parte larga della placca sotto il coltello principale (vedere figura).

Schneidgutreste mit dem Restehalter verarbeiten.

For cutting remnants use the remnant holder.

Pour les restes, employer le poussoir.

Restjes kunt U met behulp van de houder verwerken.

Con el „apura-restós" se puede cortar o rallar hasta el último trozo.

I ritagli vengono tagliati con il fermaresidui.

Reinigen des Universalshobels durch Abspülen mit kaltem oder lauwarmen Wasser. Haupt- und Vormesser sind aus rostfreiem Stahl. Reinigen in der Spülmaschine ist möglich, verkürzt jedoch die Lebensdauer.

Clean the universal cutter by rinsing with cold or lukewarm water. Main and roughing cutters are of stainless steel.

Pour le nettoyer, passer le coupelé-gumes universel sous l'eau froide ou tiède. Le couteau principal et les prélasses sont en acier inoxydable.

Schoonmaken van de schaa;f; onder de kraan met koud of lauwwarm water afspoelen. Rasp en snijmes zijn van roestvrij staal.

Limpieza de la cortadora universal por enjuague en agua fría o templada. Las cuchillas principal y delanteras son de acero inoxidable.

Per la pulizia sciacquae l'affettaverdure in acqua fredda oppure tiepida. I due coltelli sono in acciaio inossidabile.