

*Hinweis: Je höher die Zahl, desto dicker die Scheibe, Einstellung 8 ist am dicksten

4. Ihr Livington TurboCut sollte wie folgt aussehen:

Scheiben: Keine Schneidezähne sichtbar

Pommes: Dicke Schneidezähne sichtbar

Julieen: Dünne Schneidezähne sichtbar

EINSTELLEN - SCHEIBEN/SCHNITTE

Schritt 1: Schieben Sie die Gerätebeine heraus, bis sie einrasten, stellen Sie das Gerät auf eine ebene, glatte und saubere Oberfläche. Fixieren Sie seine Position mit den Saugfüßen, indem Sie das Gerät leicht nach unten drücken, um es an der Tischplatte zu befestigen.

*Hinweis: Die Saugfüße haften nicht an einer porösen Oberfläche wie Holz.

Schritt 2: Entfernen Sie die Klängenabdeckung von den Klängen, achten Sie darauf, die Klängen nicht mit Ihren Händen zu berühren, da die Klängen sehr scharf sind.

Schritt 3: Installieren Sie die Zuführung, indem Sie den Verriegelungsmechanismus nach unten drücken und ihn sicher einrasten lassen.

Schritt 4: Installieren Sie die Auffangschale (10), indem Sie die Schale hinter das Gerät stellen.

*HINWEIS: Die Auffangschale passt nur, wenn die Beine richtig aufgestellt sind (siehe Schritt 1), andernfalls kann sich diese verschieben, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Schritt 5: Auf der Rückseite des Geräts finden Sie zwei Schieberegler und einen Dickenregler. Um die richtigen Scheiben/Schnitt-Einstellung vorzunehmen, lesen Sie bitte den Abschnitt Scheiben/Schnitte SET UP auf Seite 4.

Schritt 6: Legen Sie Ihr gewünschtes Lebensmittel in die Zuführung und halten Sie es mit einer Hand mit dem Halter fest, beginnen Sie, den Griff nach unten zu drücken, um mit dem Schneiden zu beginnen.

*Hinweis: Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Zufuhr oder in die Nähe der Klängen. Diese Klängen sind sehr scharf.



Lebensmitteltecht

Hergestellt in China

Haftungsansprüche gegen die Firma Mediashop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens Mediashop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.



Importeur: CH: Mediashop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 - Kostenlose Servicehotline ROW: +423 388 18 00 | CZ: + 420 234 261 900 |

SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | office@mediashop-group.com |

www.mediashop.tv

Schritt 7: Sobald Sie fertig sind, können Sie die Auffangschale mit den frisch geschnittenen Lebensmitteln entfernen und mit dem Zerlegen zum Reinigen beginnen.

*Siehe REINIGUNG unten

VERPACKEN - REINIGEN

Schritt 1: Entfernen Sie die Schale mit frisch geschnittenen Lebensmitteln und entleeren Sie sie.

Schritt 2: Drücken Sie den Verriegelungsknopf nach unten, um die Zuführung zu lösen. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, da die Klängen scharf sind.

Schritt 3: Ziehen Sie den Livington TurboCut von der Werkbank, indem Sie die Saugnäpfe lösen.

*Hinweis: Der einfachste Weg, dies zu tun, besteht darin, den Livington TurboCut in einem Winkel und nicht gerade nach oben zu ziehen.

Schritt 4: Öffnen Sie den oberen Deckel des Griffs, um das Reinigungswerkzeug zu entnehmen. (#2)

*Hinweis: Gehen Sie beim Reinigen der Klängen vorsichtig mit dem Werkzeug um.

Schritt 5: Klappen Sie den Livington TurboCut zusammen, indem Sie ihn flach auf Ihre Bank legen und leichten Druck auf die Basis ausüben, bis er geschlossen ist.

Schritt 6: Lassen Sie den Livington TurboCut unter warmem Wasser mit Spülmittel laufen, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn gründlich, um ihn zu verstauen. Nach dem Zerlegen können Sie das Gerät in die Spülmaschine geben.

Lieferumfang



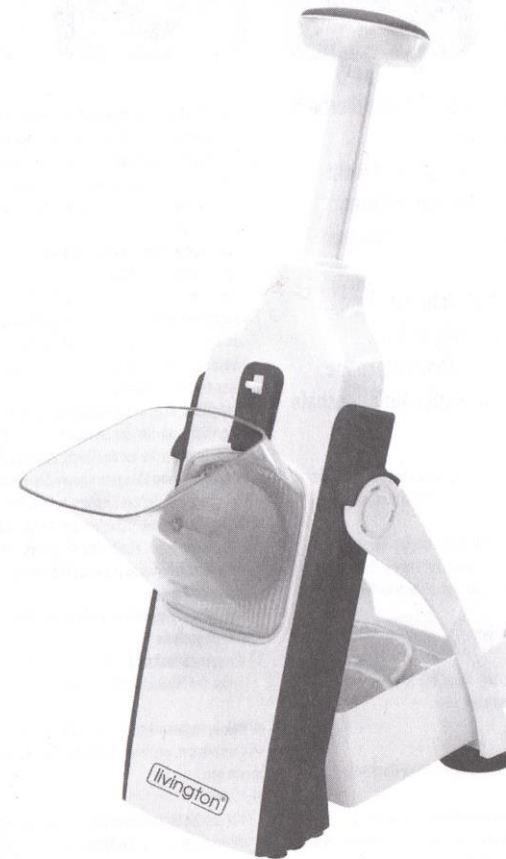
AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



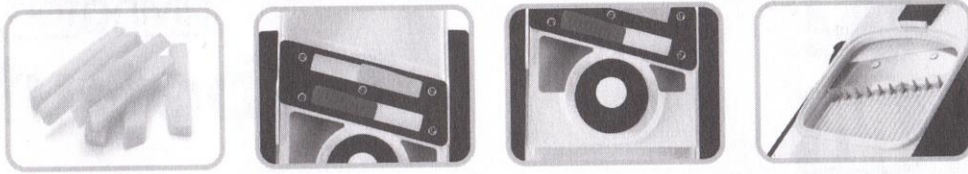
livington®

TurboCut

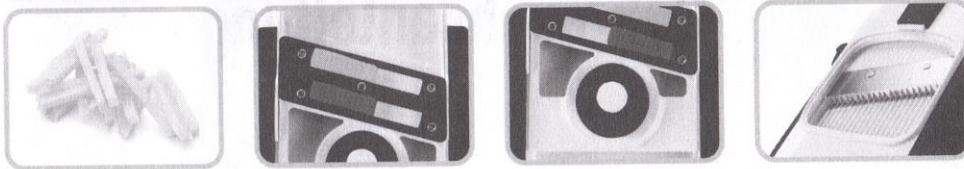
Gebrauchsanleitung



#5 | Pommes



#6 | Julien



- Verwenden und lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Platzieren Sie den Livingston TurboCut nicht in der Nähe von Hitzequellen, brennbaren Gegenständen und Substanzen, die Wärme abstrahlen.
- Schieben Sie Lebensmittel nicht mit Ihren Händen – die Klingen sind sehr scharf. Verwenden Sie immer die Sicherheitskappe.
- Tragen Sie das Gerät nicht an der Auffangschale oder an dem Einzug.

HINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch den Livingston TurboCut unter warmes Wasser mit Spülmittel halten, abspülen und gründlich trocknen

Der Livingston TurboCut ist ein multifunktionales Gerät.

Damit können Sie Obst und Gemüse in Scheiben, Juliennes, dicke Chips, Pommes und mehr schneiden und dabei saftig und frisch halten.

Der Livingston TurboCut ist perfekt für:

- Gemüsechips
- Dick geschnittene Chips Käsescheiben, feine Juliennes
- Zubereiten von Gemüse- und Obstsalaten
Pizzabelägen + Viele mehr..

Der Livingston TurboCut ist leicht zu reinigen und vollständig spülmaschinengeeignet.

Der Körper ist mit Silikonfüßen für zusätzliche Stabilität befestigt.

1. **Griff:** Drücken Sie den Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er freigegeben wird. Drücken Sie ihn nach unten, um mit dem Schneiden von Lebensmitteln zu beginnen.

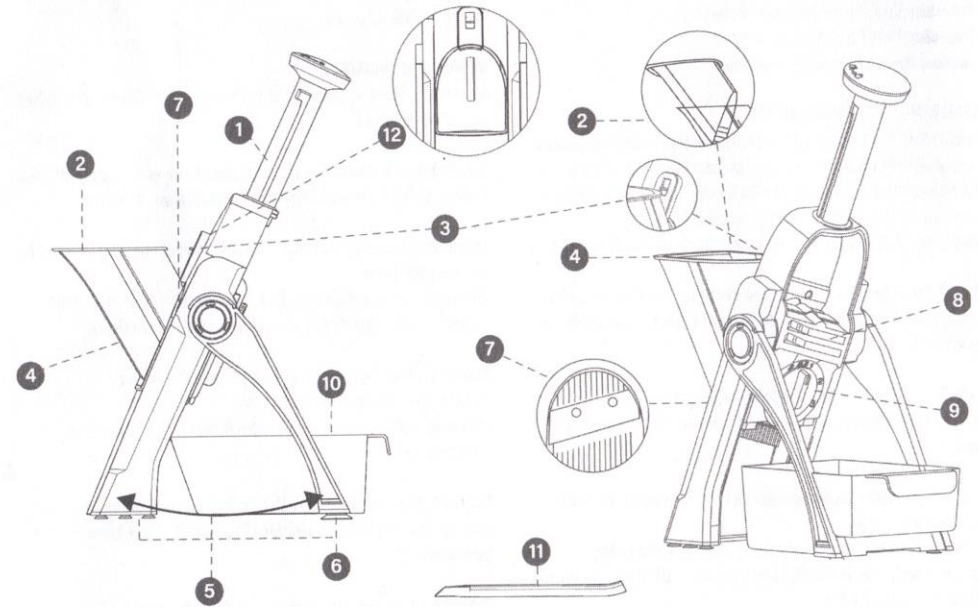
2. **Fingerschutz:** Verwenden Sie diese immer beim Schneiden von Lebensmitteln, um Ihre Finger von scharfen Klingen fernzuhalten.
3. **Verriegelungsknopf:** Ziehen Sie den Verriegelungsknopf nach oben, um die Klingenabdeckung zu entfernen. Ziehen Sie den Verriegelungsknopf auch nach oben, um den Feeder zu befestigen und zu verriegeln.
4. **Zuführung:** Geben Sie Lebensmittel in den Feeder, um mit dem Hacken oder Schneiden zu beginnen.
Öffnung: 9 cm (breit) x 8,5 cm (hoch)
5. **Klappbare Beine:** Klappen Sie die klappbaren Beine vollständig aus, um den Livingston TurboCut stabil zu machen. Stellen Sie sicher, dass diese vollständig ausgefahren und verriegelt sind, um sicherzustellen, dass die Auffangschale passt.
6. **Saugfüße:** Sorgen Sie für eine saubere, glatte und nicht poröse Oberfläche, auf der der Livingston TurboCut befestigt werden und stehen kann. Drücken Sie auf das Gerät, damit es an der Oberfläche haftet.
7. **Geschlossene Klingen:** Ändern Sie den Stil Ihrer Scheiben/Schnitte mit den beiden Schieberegler auf der Rückseite.
8. **Klingenschieber:** Schieben Sie sie ein und aus, um zwischen dünnem und dickem Schnitt und Julienne zu wechseln.
9. **Schnittstärkeneinstellung:** Drehen Sie das Rad, um die Dicke zwischen 0,5 mm und 8,0 mm auszuwählen. (Je höher die Zahl, desto dicker die Scheibe)
10. **Auffangschale**
11. **Klingenabdeckung:** Sicherheitsabdeckung für die Klingen, wenn das Produkt nicht verwendet wird.

#2 Reinigungswerkzeug: Befindet sich im Deckel des oberen Griffs und wird verwendet, um feine Bereiche wie z. B. zwischen den Klingenzähnen zu reinigen.

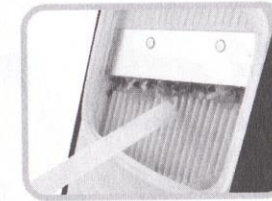
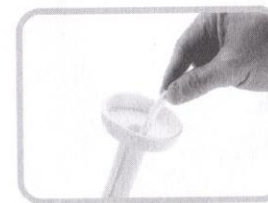
#4, #5, #6:

1. Wählen Sie Ihr Lebensmittel aus, das Sie in Scheiben schneiden möchten. In diesem Beispiel wurde Kartoffel verwendet.
2. Stellen Sie sicher, dass sich sowohl der rote als auch der grüne Schieberegler in der Position AUS befinden
3. Drehen Sie das Einstellrad zwischen 0-8 für die gewünschte Dicke.

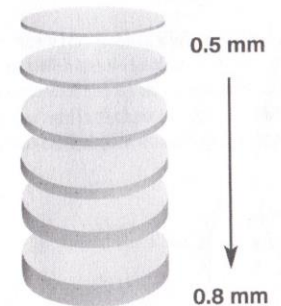
#1



#2



#3



#4 | Scheiben

