49010271 // BDSK Handels GmbH & Co. KG, Mergentheimer Straße 59, 97084 Würzburg, Deutschland

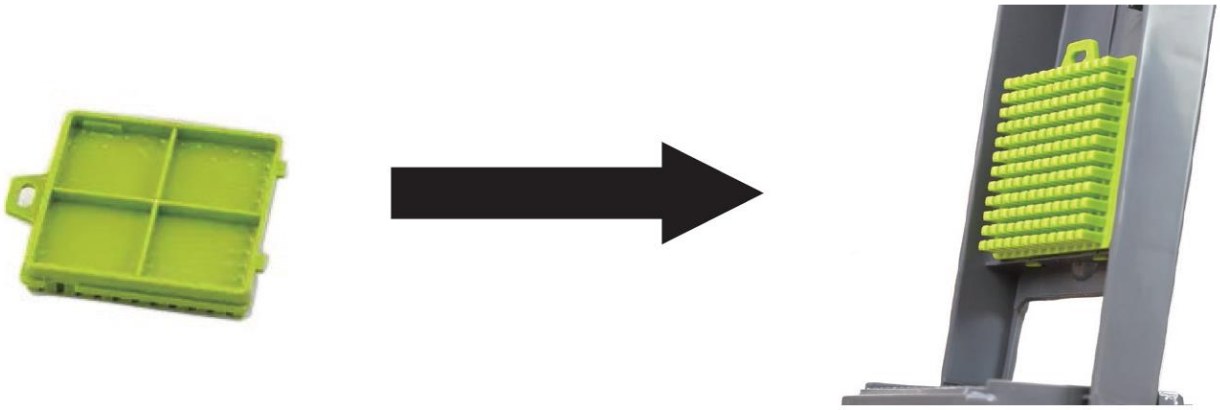
DE // Bedienungsanleitung
GEMÜSESCHNEIDER

1. Aufbewahrungsbehälter für Einsätze
2. Abtropfkorb
3. Reibeinsatz
4. Klingenhalter mit rutschfestem Griff
5. Auffangbehälter
6. Wellen-Waffel-Hobel
7. Feine Julienne-Klinge (3 mm)
8. Hobel (2 mm)
9. Grobe Julienne-Klinge (4 mm)
10. Klingeneinsatz für kleine Würfel
11. Klingeneinsatz für große Würfel
12. Eiertrenner
13. Druckplatte
14. Reinigungsschaber
15. Schneidguthalter

Stecken Sie den Klingenhalter mit rutschfestem Griff auf den Auffangbehälter. Die darauffolgenden Schritte variieren je nach Zubereitungsart des Gemüses.

In Würfel schneiden

- Öffnen Sie die Klappe des Klingenhalters und befestigen Sie die Druckplatte an der Unterseite des Klingenhalters.



- Setzten Sie den gewünschten Einsatz (Klingeneinsatz für Würfel) in den Klingenhalter ein.

- Legen Sie das Gemüse auf den Klingeneinsatz und drücken Sie die Klappe des Klingenhalters kräftig nach unten, sodass die Druckplatte das Gemüse durch den Klingeneinsatz drückt. Das Gemüse wird dadurch zerkleinert und landet im Lebensmittelbehälter.
- Wenn das gesamte Gemüse zerkleinert wurde, entfernen Sie den Klingenhalter und entnehmen Sie die Gemüsewürfel.

Hobeln, reiben, in Scheiben schneiden

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz in den Klingenhalter ein.

- Führen Sie das Gemüse wiederholt über die Klinge, um es nach der gewünschten Schneidetechnik zu zerkleinern. Das zerkleinerte Gemüse landet im Lebensmittelbehälter.
- Wenn das gesamte Gemüse zerkleinert wurde, entfernen Sie den Klingenhalter und entnehmen Sie die Gemüsestücke.

- 1,2 Liter Fassungsvermögen
- Einfache Reinigung
- Beliebig austauschbare Klingen aus Edelstahl
- Sicherer Gebrauch
- Zum Schneiden, Würfeln, Hobeln und Reiben von Gemüse
- Schnelle und einfache Verwendung

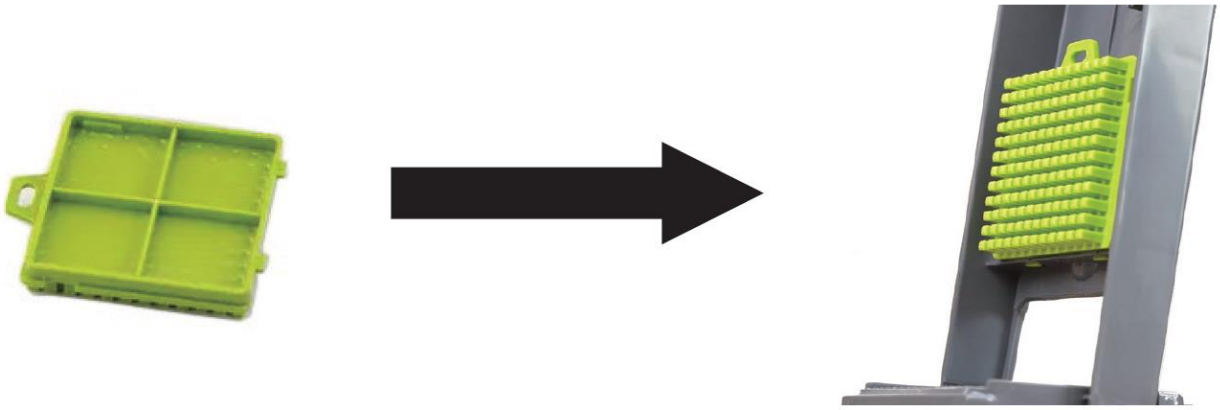
CZ // Uživatelská příručka
KRÁJEČ ZELENINY

1. Úložný box na krájecí vložky
2. Odkapávací koš
3. Nástavec se struhadlem
4. Držák čepele s protiskluzovou rukojetí
5. Záchytná nádoba
6. Nástavec na vlnky a mřížky
7. Nástavec na tenké proužky julienne (3 mm)
8. Nástavec na plátky (2 mm)
9. Nástavec na hrubé proužky julienne (4 mm)
10. Nástavec na krájení na malé kostky
11. Nástavec na krájení na velké kostky
12. Oddělovač bílků a žloutků
13. Přítlačná destička
14. Čisticí škrabka
15. Držák krájených potravin

Nasaďte držák čepelí s protiskluzovou rukojetí na záchytnou nádobu. Další kroky se liší v závislosti na způsobu přípravy zeleniny.

Krájení na kostky

- Otevřete klapku držáku čepele a připevněte přítlačnou destičku na spodní stranu držáku čepele.



- Vložte požadovanou krájecí vložku (vložku čepele na kostky) do držáku čepele.

- Položte zeleninu na vložku čepele a pevně stiskněte klapku držáku čepele tak, aby přítlačná deska protlačila zeleninu skrz vložku čepele. Zelenina se nakrájí a skončí v nádobě na potraviny.
- Po nakrájení veškeré zeleniny vyjměte držák čepele a vyjměte nakrájenou zeleninu.

Krájení, strouhání, krájení na plátky

- Vložte požadovanou krájecí vložku do držáku čepele.

- Zeleninou opakovaně přejeďte přes nůž a nakrájejte ji podle požadované techniky krájení. Nakrájená zelenina skončí v nádobě na potraviny.
- Po nasekání veškeré zeleniny vyjměte držák čepele a vyjměte kousky zeleniny.

- Objem 1,2 litru
- Snadné čištění
- Vyměnitelné čepele z ušlechtilé oceli
- Bezpečné používání
- Pro krájení zeleniny na kostky, plátky a strouhání
- Rychlé a snadné používání

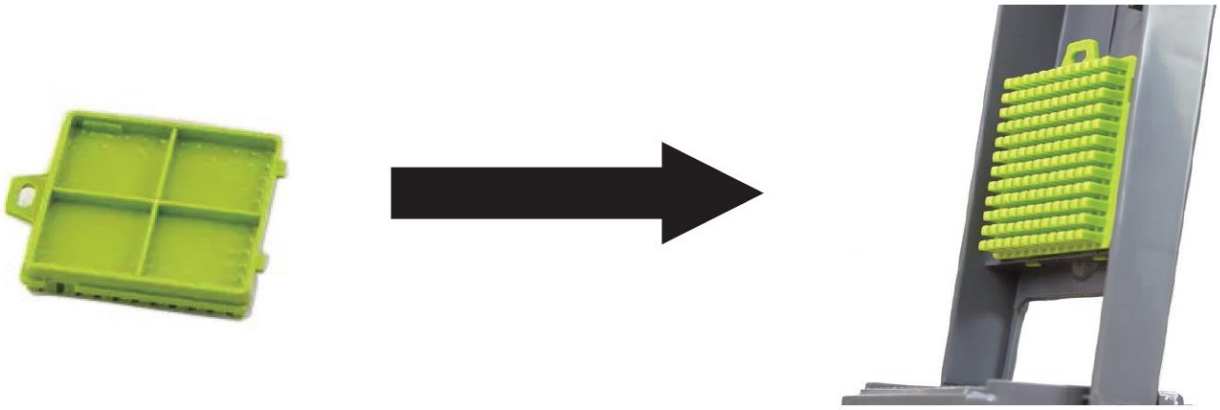
SE // BRUKSANVISNING
GRÖNSAKSSKÄRARE

1. Förvaringsbehållare för insatser
2. Avrinningskorg
3. Rivjärn
4. Bladhållare med halkfritt handtag
5. Uppsamlingsbehållare
6. Vågig våffelhyvel
7. Fint julienneblad (3 mm)
8. Hyvel (2 mm)
9. Grovt julienneblad (4 mm)
10. Bladinsats för små tärningar
11. Bladinsats för stora tärningar
12. Äggseparerare
13. Tryckplatta
14. Skrapa för rengöring
15. Hållare för skärredskap

Placera bladhållaren med det halkfria handtaget på uppsamlingsbehållaren. De efterföljande stegen varierar beroende på hur grönsakerna tillagas.

Skär i tärningar

- Öppna klaffen på bladhållaren och fäst tryckplattan på undersidan av bladhållaren.



- Sätt i önskat tillbehör (bladinsats för tärningar) i bladhållaren.

- Lägg grönsakerna på bladinsatsen och tryck ner bladhållarens flik ordentligt så att tryckplattan trycker grönsakerna genom bladinsatsen. Grönsakerna hackas och hamnar i matbehållaren.
- När alla grönsaker har hackats tar du bort bladhållaren och tar ut de tärnade grönsakerna.

Hyvla, riva, skära i skivor

- Sätt in önskat tillbehör i bladhållaren.

- För grönsakerna upprepade gånger över bladet för att hacka dem enligt önskad skärteknik. De hackade grönsakerna hamnar i matbehållaren.
- När alla grönsaker är hackade tar du bort bladhållaren och tar bort grönsaksbitarna.

- 1,2 liters kapacitet
- Enkel rengöring
- Utbytbara blad i rostfritt stål
- Säker användning
- För att skära, tärna, hyvla och riva grönsaker
- Snabb och enkel att använda

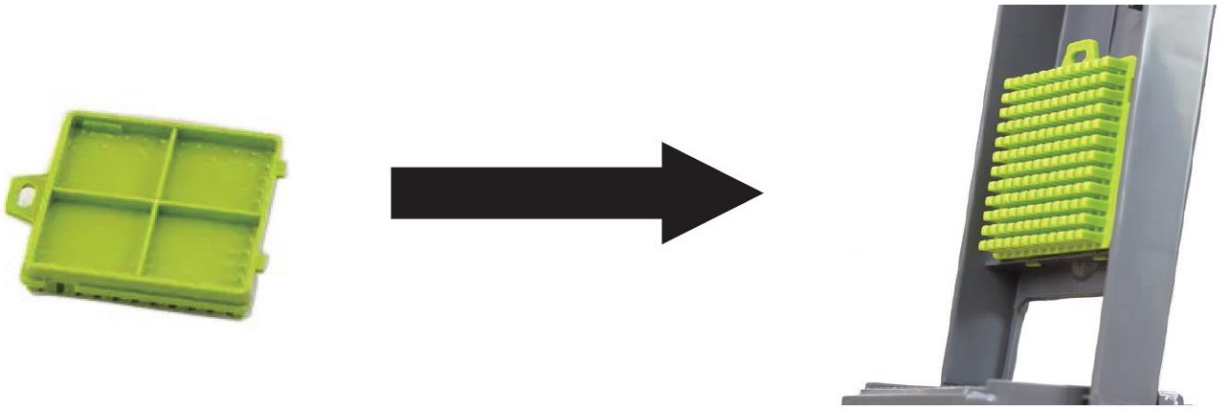
SK // Návod na použitie
KRÁJAČ NA ZELENINU

1. Nádoba na uloženie nadstavcov
2. Odkvapkávací košík
3. Nadstavec na jemné strúhanie
4. Držiak čepelí s protišmykovou rukoväťou
5. Záchytná nádoba
6. Nadstavec na vlnky a mriežky
7. Nadstavec na tenké prúžky julienne (3 mm)
8. Nadstavec na krájanie na plátky (2 mm)
9. Nadstavec na hrubé prúžky julienne (4 mm)
10. Nadstavec na krájanie na malé kocky
11. Nadstavec na krájanie na veľké kocky
12. Oddeľovač žĺtkov a bielkov
13. Zatláčadlo
14. Čistiaci hrebeň
15. Držiak krájaných potravín

Nasaďte držiak čepelí s protišmykovou rukoväťou na záchytnú nádobu. Ďalšie kroky sa líšia v závislosti od spôsobu prípravy zeleniny.

Krájanie na kocky

- Vyklopte hornú časť držiaka čepelí a na jeho spodnú časť pripevnite zatláčadlo.



- Do držiaka čepelí vložte požadovaný nadstavec (nadstavec na krájanie na kocky).

- Položte zeleninu na nadstavec a hornú časť držiaka čepelí silno zatlačte nadol tak, aby zatláčadlo pretlačilo zeleninu cez nadstavec. Nakrájaná zelenina skončí v nádobe na potraviny.
- Po nakrájaní všetkej zeleniny odstráňte držiak čepelí a vyberte na kocky nakrájanú zeleninu.

Strúhanie nahrubo, najemno a krájanie na plátky

- Vložte požadovaný nadstavec do držiaka čepelí.

- Zeleninou opakovane prechádzajte po čepeli, aby ste ju nastrúhali zvoleným spôsobom. Nastrúhaná zelenina skončí v nádobe na potraviny.
- Po nastrúhaní všetkej zeleniny odstráňte držiak čepelí a vyberte nastrúhanú zeleninu.

- Objem 1,2 l
- Jednoduché čistenie
- Vymeniteľné čepele z nehrdzavejúcej ocele
- Bezpečné používanie
- Na krájanie a strúhanie zeleniny
- Jednoduché a rýchle používanie

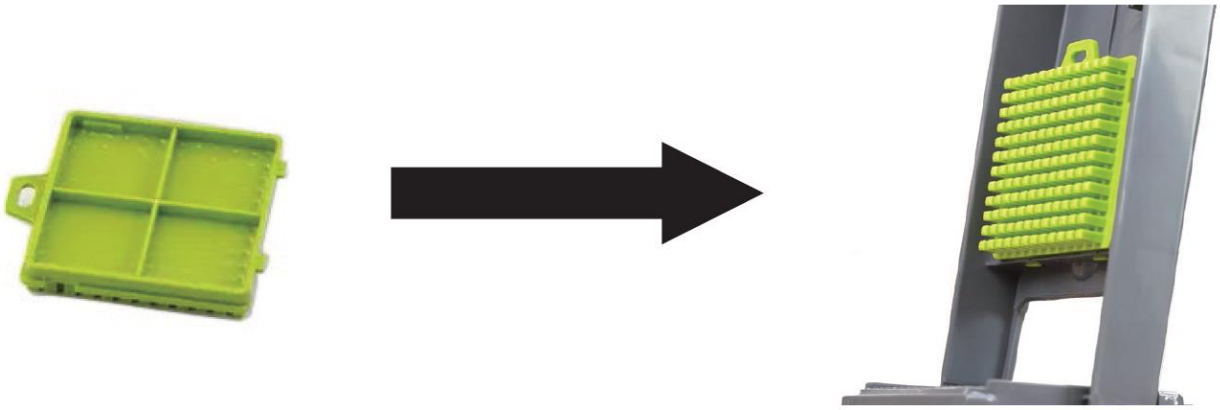
SI // Navodila za uporabo
REZALNIK ZELENJAVE

1. Posoda za shranjevanje vstavkov
2. Odcejalnik
3. Vstavek za strganje
4. Nosilec rezil z nedrsljivim ročajem
5. Posoda za prestrezanje živil
6. Rezilo za obliko valovitih vafljev
7. Rezilo za tanke trakove julienne (3 mm)
8. Rezilo za rezine (2 mm)
9. Rezilo za debele trakove julienne (4 mm)
10. Vstavek z rezilom za majhne kocke
11. Vstavek z rezilom za velike kocke
12. Ločevalnik rumenjaka
13. Pritisna plošča
14. Strgalo za čiščenje
15. Držalo za živila

Namestite nosilec rezil z nedrsljivim ročajem na posodo za prestrezanje živil. Sledeči koraki se razlikujejo glede na način priprave zelenjave.

Rezanje na kocke

- Dvignite zgolj zgornji del nosilca rezil in na spodnjo stran tega zgornjega dela pritrdite pritisno ploščo.



- Vstavite želeni vstavek (vstavek z rezilom za rezanje na kocke) v spodnji del nosilca rezil.

- Dajte zelenjavo na vstavek z rezilom in močno pritisnite zgornji del nosilca rezil navzdol tako, da bo pritisna plošča potisnila zelenjavo skozi vstavek z rezilom. Zelenjava se tako naseklja in pristane v posodi za prestrezanje živil.
- Ko ste narezali vso zelenjavo, odstranite nosilec rezil in vzemite na kocke narezano zelenjavo ven.

Strganje, ribanje in rezanje na rezine

- Vstavite želeni vstavek v nosilec rezil.

- Zelenjavo večkrat vodite preko rezila, da jo boste narezali z želeno tehniko rezanja. Narezana zelenjava pristane v posodi za prestrezanje živil.
- Ko ste narezali vso zelenjavo, odstranite nosilec rezil in vzemite koščke zelenjave ven.

- 1,2 litra prostornine
- Enostavno čiščenje
- Rezila iz nerjavečega jekla, ki jih lahko poljubno izmenjujete
- Varna uporaba
- Za rezanje, rezanje na kocke, ribanje in strganje zelenjave
- Hitra in enostavna uporaba

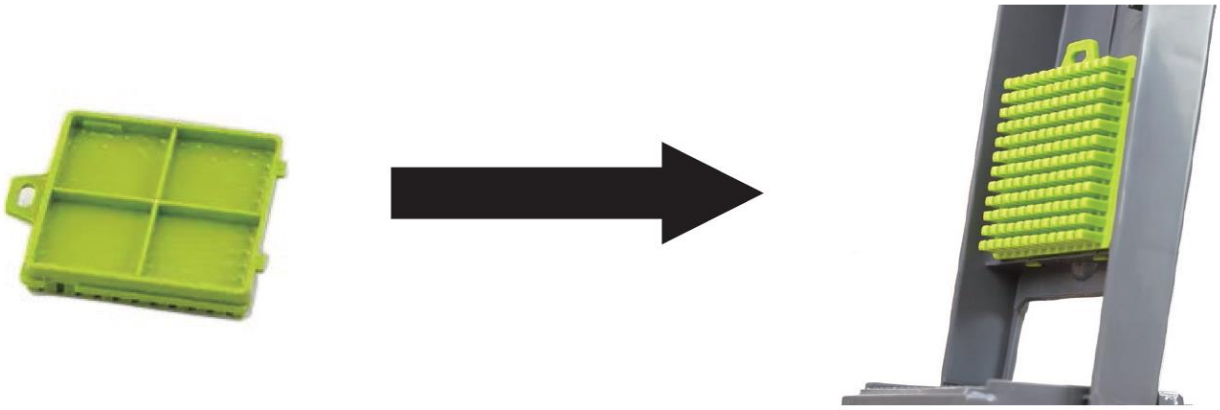
HU // Használati útmutató
ZÖLDSÉGSZELETELŐ

1. Tároló a betétekhez
2. Csepegtetőtálca
3. Reszelőbetét
4. Pengetartó csúszásmentes markolattal
5. Gyűjtőtartály
6. Hullámos szeletelő
7. Finom Julienne penge (3 mm)
8. Gyalu (2 mm)
9. Durva Julienne penge (4 mm)
10. Pengebetét kis kockákhoz
11. Pengebetét nagy kockákhoz
12. Tojás szétválasztó
13. Nyomólap
14. Kaparó
15. Aprítanivaló-tartó

Helyezze a csúszásmentes markolattal ellátott pengetartót a gyűjtőtartályra. A további lépések a zöldségek elkészítési módjától függően változnak.

Aprítás

- Nyissa ki a pengetartó fedelét, és rögzítse a nyomólapot a pengetartó aljára.



- Helyezze a kívánt betétet (aprításhoz való pengét) a pengetartóba.

- Helyezze a zöldségeket a pengére, és nyomja le erősen a pengetartó fedelét, hogy a nyomólap átnyomja a zöldségeket a pengén. A felaprított zöldségek a gyűjtőtartályba kerülnek.
- Ha az összes zöldséget felaprította, vegye ki a pengét és a felaprított zöldségeket.

Gyalulás, reszelés, szeletelés

- Helyezze be a kívánt betétet a pengetartóba.

- A zöldségeket többször vezesse át a pengén, hogy a kívánt szeletelési technikának megfelelően aprítsa fel őket. Az apróra vágott zöldségek a gyűjtőtartályba kerülnek.
- Ha az összes zöldséget felaprította, vegye ki a pengét és a felaprított zöldségeket.

- 1,2 liter űrtartalom
- Egyszerű tisztítás
- Cserélhető nemesacél pengék
- Biztonságos használat
- Zöldségek szeleteléséhez, aprításához, gyalulásához és reszeléséhez
- Gyors és egyszerű használat

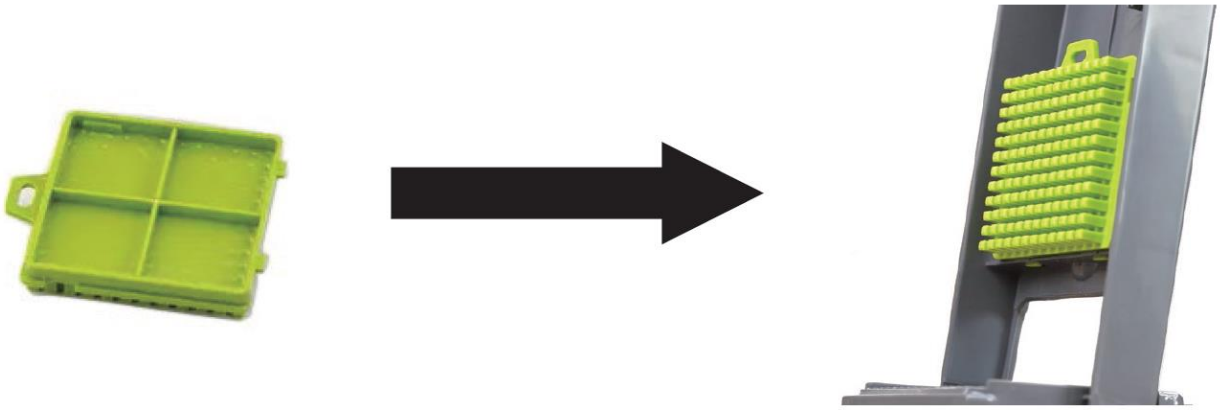
HR // Uputa za korištenje
UNIVERZALNA REZALICA

1. Kutija za nastavke
2. Košara za cijeđenje
3. Nastavak s ribežom
4. Držač oštrice s protukliznom drškom
5. Posuda za sakupljanje
6. Ribež za valovite i rešetkaste kriške
7. Fina oštrica za tanke trakice (3 mm)
8. Ribež (2 mm)
9. Gruba oštrica za tanke trakice (4 mm)
10. Nastavak s oštricom za male kocke
11. Nastavak s oštricom za velike kocke
12. Odvajač bjelanjaka
13. Pritisna ploča
14. Strugač za čišćenje
15. Držač namirnice

Postavite držač oštrice s protukliznom drškom na posudu za sakupljanje Sljedeći koraci variraju, ovisno o vrsti pripreme povrća.

Rezanje na kocke

- Otvorite poklopac držača oštrice i pričvrstite pritisnu ploču na donjoj strani držača oštrice.



- Umetnite željeni nastavak (nastavak s oštricom za kocke) u držač oštrice.

- Stavite povrće na nastavak s oštricom i jako pritisnite poklopac držača oštrice prema dolje tako da pritisna ploča pritišće povrće kroz nastavak s oštricom. Time se usitnjava povrće i završava u posudi za sakupljanje.
- Nakon što ste usitnili povrće uklonite držač oštrice i izvadite kocke povrća.

Grubo ribanje, fino ribanje i rezanje na kriške

- Umetnite željeni nastavak u držač oštrice.

- Uzastopno pomičite povrće preko oštrice kako biste ga usitnili prema željenoj tehnici rezanja. Usitnjeno povrće završava u posudi za sakupljanje.
- Nakon što ste usitnili povrće uklonite držač oštrice i izvadite komade povrća.

- Zapremnina 1,2 l
- Jednostavno čišćenje
- Zamjenjive oštrice od oplemenjenog čelika
- Sigurno korištenje
- Za rezanje, rezanje na kocke, grubo i fino ribanje povrća
- Brza i jednostavna uporaba

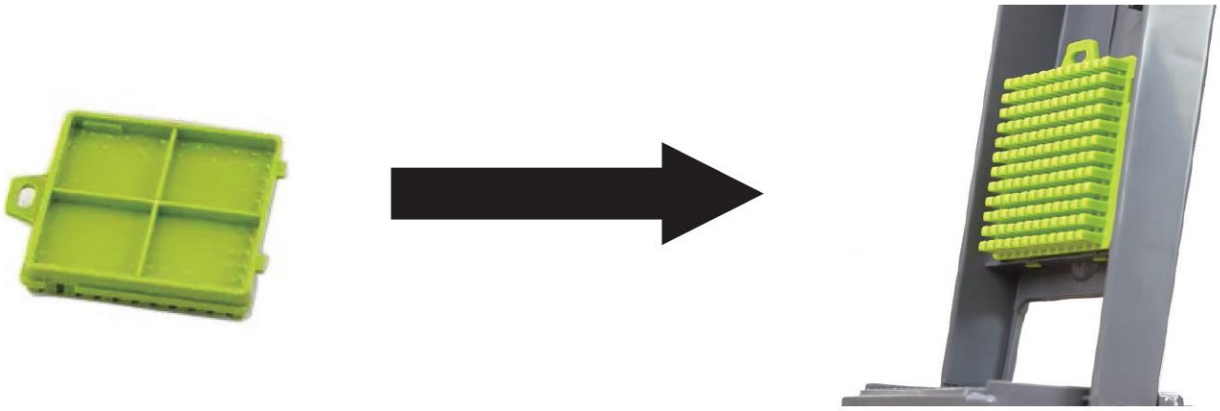
BG // Инструкции за експлоатация
УРЕД ЗА РЯЗАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

1. Контейнер за съхранение на приставки
2. Кошница за отцеждане
3. Приставка за настъргване
4. Държач за остриета с неплъзгаща се дръжка
5. Поемащ контейнер
6. Вълнообразно ренде
7. Фино острие за жулиени (3 мм)
8. Ренде (2 мм)
9. Грубо острие за жулиени (4 мм)
10. Приставка за рязане на малки кубчета
11. Приставка за рязане на големи кубчета
12. Разделител за яйца
13. Притискаща плоча
14. Почистваща стъргалка
15. Държач за продуктите за рязане

Поставете държача за остриета с неплъзгаща се дръжка върху поемащия контейнер. Следващите стъпки варират в зависимост от начина на приготвяне на зеленчуците.

Рязане на кубчета

- Отворете подвижната част на държача за остриета и прикрепете притискащата плоча към долната страна на държача за остриета.



- Поставете желаната приставка (приставка за рязане на кубчета) в държача за остриета.

- Поставете зеленчуците върху приставката за рязане и натиснете подвижната част на държача за остриета със сила надолу, така че притискащата плоча да прокара зеленчуците през приставката за рязане. Зеленчуците се нарязват и попадат в контейнера за храна.
- Когато всички зеленчуци са нарязани, отстранете държача за остриета и извадете нарязаните на кубчета зеленчуци.

Рендосване, настъргване, нарязване на резени

- Поставете желаната приставка в държача за остриета.

- Прекарвайте зеленчуците многократно през острието, за да ги нарежете според желаната техника на рязане. Нарязаните зеленчуци попадат в контейнера за храна.
- Когато всички зеленчуци са нарязани, отстранете държача за остриета и извадете парчетата зеленчуци.

- Вместимост 1,2 литра
- Лесно почистване
- Сменяеми по желание острието от неръждаема стомана
- Безопасна употреба
- За рязане, нарязване на кубчета, рендосване и настъргване на зеленчуци
- Бърза и лесна употреба

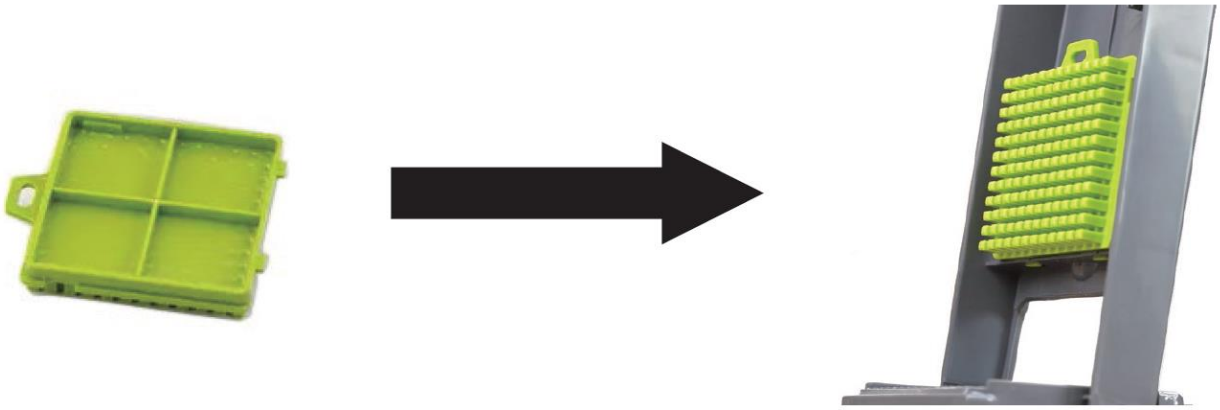
RO // Instrucțiuni de utilizare
Aparat de feliat legume

1. Recipient de depozitare pentru inserții
2. Sită de scurgere
3. Accesoriu pentru răzuit
4. Suport pentru inserții cu mâner de susținere antiderapant
5. Recipient de colectare
6. Inserție cu lamă ondulată
7. Inserție pentru feliere Julienne fină (3 mm)
8. Feliator (2mm)
9. Inserție pentru feliere Julienne grosieră (4 mm)
10. Tăietor în cuburi mici
11. Tăietor în cuburi mari
12. Separator ouă
13. Placă de presare
14. Accesoriu de curățare
15. Suport fixare alimente

Așezați suportul cu mâner antiderapant pe recipientul de colectare. Etapele ulterioare variază în funcție de modul de preparare a legumelor.

Tăierea în cuburi

- Deschideți clapeta suportului cu mâner și atașați placa de presiune la partea inferioară a suportului.



- Introduceți inserția dorită (tăietor în cuburi) în suport.

- Așezați legumele pe inserția atașată și apăsați ferm în jos clapeta, astfel încât placa de presiune să împingă legumele prin inserția cu lame. Legumele sunt tocate și ajung în recipientul pentru colectarea alimentelor.
- După ce toate legumele au fost tăiate, scoateți suportul cu lamă și scoateți legumele tocate.

Feliere și răzuire

- Introduceți inserția dorită în suport.

- Treceți legumele în mod repetat peste lamă pentru a le tăia în funcție de tehnica de tăiere dorită. Legumele feliate sunt colectate în recipientul pentru alimente.
- Când toate legumele au fost tocate, scoateți suportul cu lame și îndepărtați legumele.

- Capacitate 1,2 litri
- Curățare ușoară
- Lame interschimbabile din inox
- Utilizare sigură
- Pentru tăierea, tăierea în cuburi, felierea și răzuirea legumelor
- Rapid și ușor de utilizat

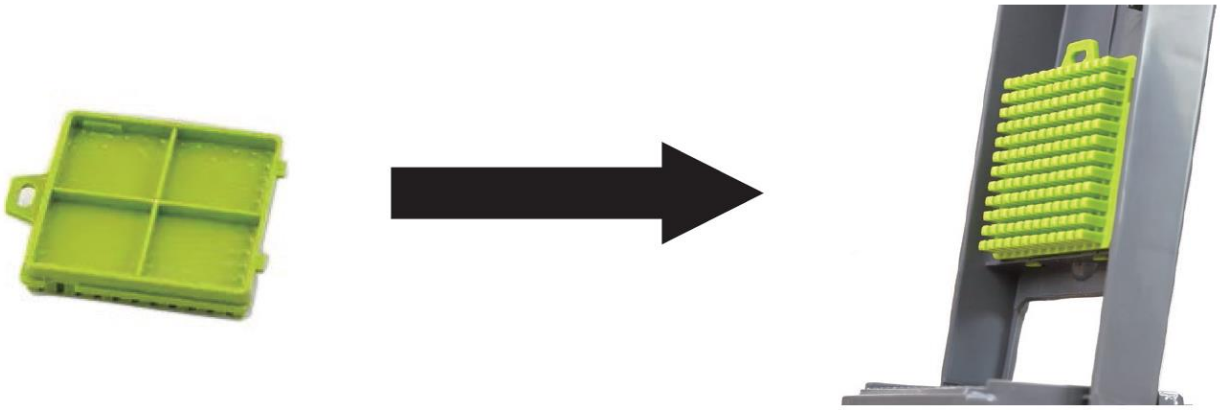
FR // Mode d’emploi
COUPE-LÉGUMES

1. Boîte de rangement pour inserts
2. Panier d'égouttage
3. Insert de râpe
4. Porte-lame avec poignée antidérapante
5. Lames
6. Mandoline gaufrée pour ondulations
7. Lame julienne fine (3 mm)
8. Mandoline (2 mm)
9. Lame julienne large (4 mm)
10. Insert pour petits dés
11. Insert pour gros dés
12. Séparateur à œuf
13. Plaque de pression
14. Racloir de nettoyage
15. Porte-produit

Placez le porte-lame avec poignée antidérapante sur le récipient collecteur. Les étapes suivantes varient en fonction de la méthode de préparation des légumes.

Couper en dés

- Ouvrez le volet du porte-lame et fixez la plaque de pression sous le porte-lame.



- Insérez l’accessoire souhaité (insert pour dés) dans le porte-lame.

- Placez les légumes sur l'insert et appuyez fermement sur le volet du porte-lame, afin que la plaque de pression pousse les légumes à travers l'insert. Les légumes seront ainsi coupés en dés et tomberont dans le récipient collecteur.
- Lorsque tous les légumes ont été coupés, retirez le porte-lame et récupérez les dés de légumes.

Râper, trancher, couper en fines tranches

- Insérez l'accessoire souhaité dans le porte-lame.

- Faites passer les légumes plusieurs fois sur la lame pour les couper selon la technique de coupe désirée. Les légumes coupés tombent dans le récipient collecteur.
- Lorsque tous les légumes ont été coupés, retirez le porte-lame et récupérez les morceaux de légumes.

- Volume de 1,2 litres
- Facilité de nettoyage
- Lames en acier inoxydable interchangeables à volonté
- Utilisation sécurisée
- Pour couper, couper en dés, râper et trancher les légumes
- Utilisation rapide et simple

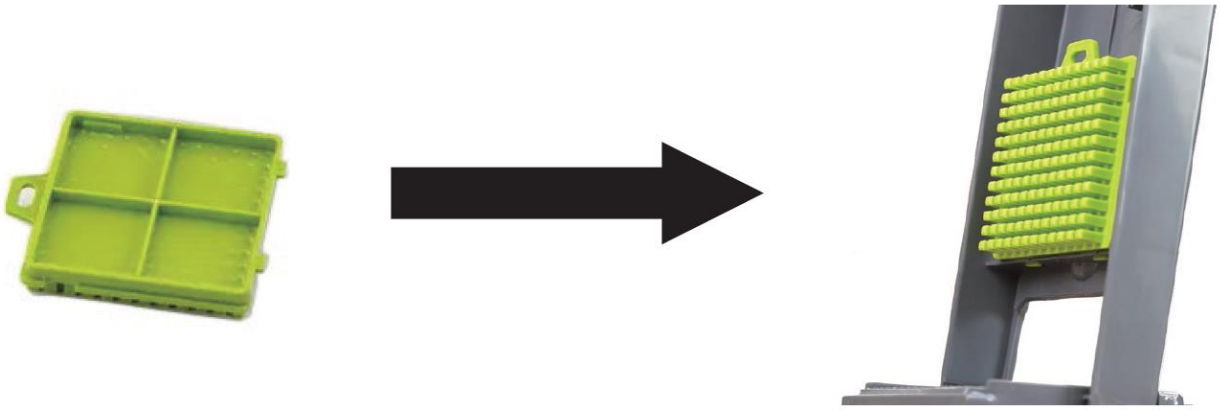
RS // Uputstvo za upotrebu
SECKALICA ZA POVRĆE

1. Posuda za čuvanje dodataka
2. Posuda za ceđenje
3. Dodatak za rendanje
4. Držač sečiva sa neklizajućom drškom
5. Posuda
6. Sečivo za talasaste i rešetkaste kriške
7. Fino sečivo za žilijen trakice (3 mm)
8. Sečivo za tanke kriške (2 mm)
9. Grubo sečivo za žilijen trakice (4 mm)
10. Dodatak za seckanje na male kocke
11. Dodatak za seckanje na velike kocke
12. Separator za jaja
13. Pritisna ploča
14. Strugač za čišćenje
15. Držač za namirnice

Postavite držač sečiva sa neklizajućom drškom na posudu. Sledeći koraci variraju u zavisnosti od toga kako se povrće priprema.

Sečenje na kocke

- Otvorite poklopac držača sečiva i pričvrstite pritisnu ploču na dno držača sečiva.



- Stavite željeni dodatak (dodatak za seckanje na kocke) u držač sečiva.

- Postavite povrće na dodatak za seckanje i jako pritisnite poklopac držača sečiva nadole tako da pritisna ploča pritisne povrće kroz dodatak za seckanje. Povrće se isecka i završi u posudi za hranu.
- Kada je povrće iseckano, uklonite držač sečiva i izvadite kockice povrća.

Grubo rendanje, fino rendanje, sečenje na kriške

- Stavite željeni dodatak u držač sečiva.

- Više puta pređite povrćem preko sečiva da biste ga iseckali željenom tehnikom rezanja. Iseckano povrće završava u posudi za hranu.
- Kada je povrće iseckano, uklonite držač sečiva i izvadite komade povrća.

- 1,2 l zapremina
- Jednostavno čišćenje
- Zamenljiva sečiva od nerđajućeg čelika
- Bezbedna upotreba
- Za sečenje, sečenje na kocke, grubo i fino rendanje povrća
- Brzo i lako za upotrebu