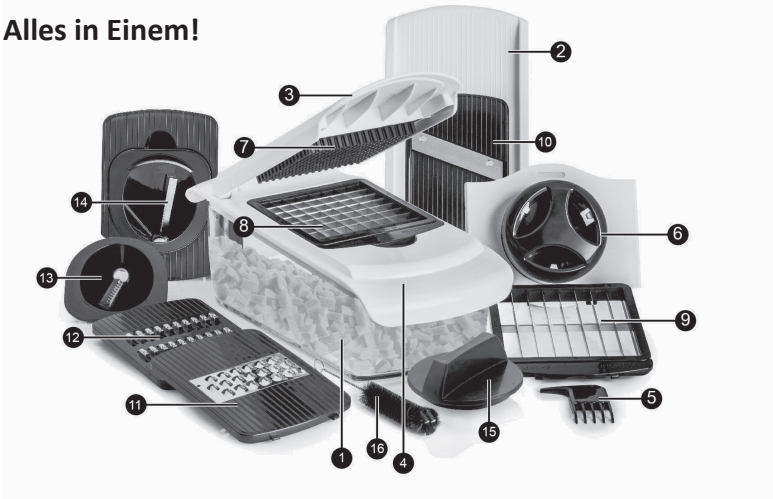


DE 59180001

Allesschneider/ Gemüsehobel

**Zerkleinern–Hobeln–Schneiden–Reiben–Würfeln–Stifteln–
Alles in Einem!**



1. Auffangbehälter
2. Halterung für den Schneid- und Reibeinsatz
3. Deckel
4. Halterung für die Hobel- und Würfелеinsätze
5. Reinigungsschaber (zum Reinigung von Bestandteil 7)
6. Schneidguthalter
7. Deckeleinsatz
8. Zerkleinerer
9. Tomatenschneider
10. Hobel
11. Reibe
12. Julienneschneider
13. Spiralschneider
14. Scheibenschneider
15. Runder Griff mit Erhöhungen
16. Reinigungsbürste (zum Reinigung der Bestandteile 13 und 14)



Hobel

Reibe

Julienneschneider



Zerkleinerer

Tomatenschneider



Scheibenschneider

Spiralschneider

Verwendung:

ZERKLEINERER/TOMATENSCHNEIDER:

1. Legen Sie das gewünschte Schneidgut mit der flachen Seite nach unten in die Mitte des Schneidmessers.
2. Drücken Sie zum Zerkleinern oder Schneiden mit beiden Händen auf die Oberfläche.

Richten Sie das Reinigungswerkzeug mit den Rillen auf den Deckel aus, um Lebensmittelreste zu entfernen.

GEMÜSEHOBEL:

1. Verwenden Sie den Schneidguthalter, um das Schneidgut zu fixieren.
2. Setzen Sie den Schneidguthalter auf die Klinge und bewegen Sie ihn mit leichtem Druck nach hinten und vorne.

SPIRALSCHNEIDER:

Legen Sie das Schneidgut auf die Klinge und drehen Sie es mit leichtem Druck, um es zu schneiden.

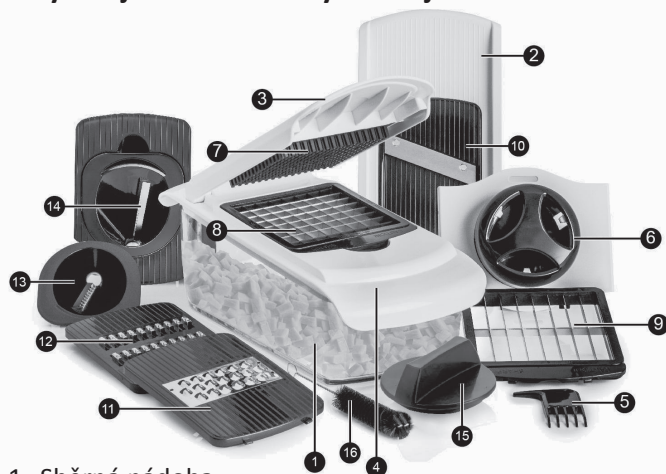
Vorsicht:

Die Klingen sind extrem scharf. Gehen Sie sorgsam damit um und halten Sie sie außer Reichweite von Kindern.

CZ 59180001

Univerzální kráječ / struhadlo na zeleninu

Krájení na kousky–krouhání–krájení–strouhání–krájení na kostky–krájení na hranolky–vše v jednom!



1. Sběrná nádoba
2. Držák na nástavec pro krájení a strouhání
3. Kryt
4. Držák na nástavce pro krouhání a krájení na kostky
5. Čistící škrabka (k čištění součástky 7)
6. Držák na krájené potraviny
7. Nástavec víka
8. Drtič
9. Kráječ na rajčata
10. Hoblík
11. Struhátko
12. Škrabka
13. Spirálový kráječ
14. Kráječ plátků
15. Kulatá úchytka s navýšeními
16. Čistící kartáč (k čištění součástek 13 a 14)



Hoblík



Struhadlo



Škrabka



Drtič



Kráječ na rajčata



Kráječ na plátky



Spirálový kráječ

Použití:

DRTIČ/KRÁJEČ NA RAJČATA:

1. Položte požadovanou potravinu plochou stranou dolů do středu krájecího nože.

2. Pro krájení a rozmělnění zatlačte oběma rukama na povrch.

Nasměřujte čisticí nářadí drážkami na víko, abyste odstranili zbytky potravin.

HOBLÍK NA ZELENINU:

1. Použijte držák na krájené potraviny, abyste je upevnili.

2. Nasadte držák na krájené potraviny na čepel a pohybujte s ním lehkým tlakem dozadu a dopředu.

SPIRÁLOVÝ KRÁJEČ:

Nasadte krájenou potravinu na čepel a pohybujte s ní, abyste ji nařezali.

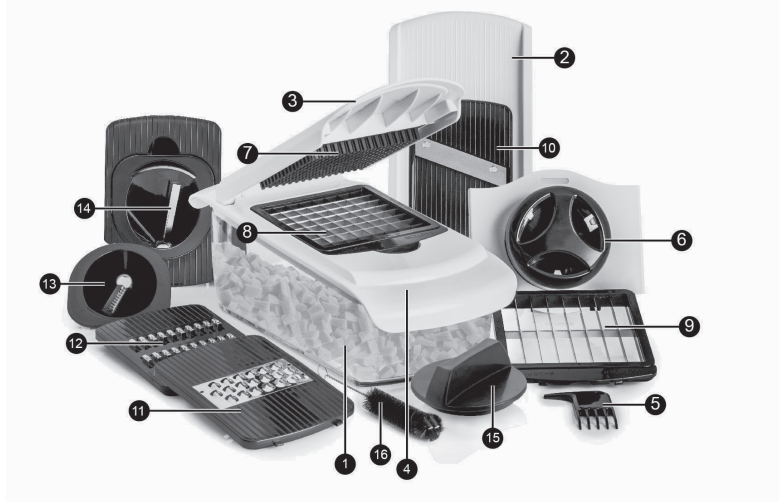
Upozornění:

Čepele jsou velmi ostré. Pracujte s nimi opatrně a uschovejte je mimo dosah dětí.

SE 59180001

Skärmaskin/grönsaksskivare

Hacka - hyvla - skära - riva - tärna - skära stavar - Allt i ett!



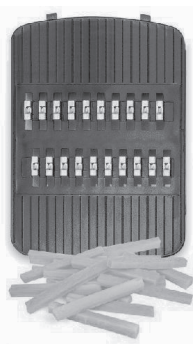
1. uppsamlingsbehållare
2. hållare för kniv- och rivjärn
3. lock
4. hållare för rivjärn och insatsen för att skära tärningar
5. rengöringsskrapa (för rengöring av del 7)
6. fixerare
7. lock
8. mixer
9. tomatskärare
10. hyvel
11. Rivjärn
12. Julienneskärare
13. Spiralskärare
14. Skivare
15. runt handtag med upphöjningar
16. rengöringsborste (för rengöring av del 13 och 14)



hyvel



rivjärn



julienneskärare



mixer



tomatskärare



skivare



spiralskärare

Användning:

MIXER/TOMATSKÄRARE:

1. Lägg önskat livsmedel med den platta sidan neråt i mitten av kniven.
2. För att hacka eller skära, tryck med både händerna på ovansidan.

Avlägsna livsmedelsrester på locket med rengöringsskrapan.

GRÖNSAKSHYVEL:

1. Använd fixeraren för att hålla fast livsmedlet.
2. Sätt på fixeraren på klingan och rör den med ett lätt tryck fram- och tillbaka.

SPIRALSKÄRARE:

För att skära önskat livsmedel, lägg det på klingan och vrid med ett lätt tryck

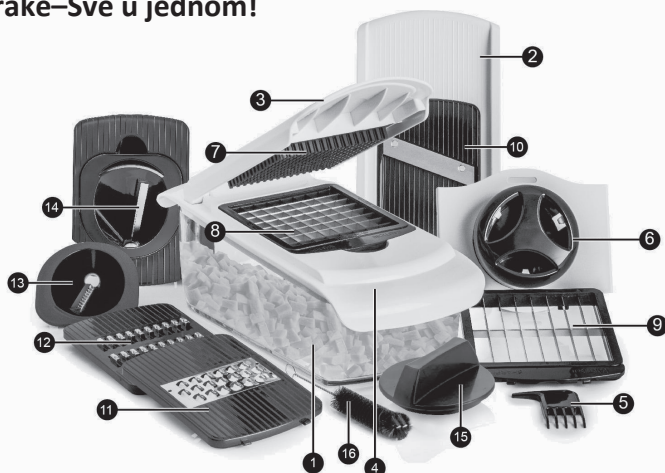
OBS:

Knivarna är mycket vassa. Var försiktig och håll produkten utom räckhåll för barn.

HR 59180001

Sjeckalica univerzalna / ribež za povrće

Usitnjavanje–ribanje–rezanje–rezanje na kockice–rezanje na trake–Sve u jednom!



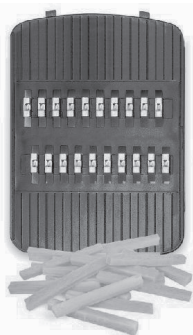
1. Posuda za sakupljanje
2. Držać za umetak rezača i ribeža
3. Poklopac
4. Držać za umetak ribeža i rezača na kockice
5. Strugač za čišćenje (za čišćenje dijela 7)
6. Držać namirnice
7. Umetak za poklopac
8. Rezač na kockice
9. Rezač rajčica
10. RIBEŽ s jednom oštricom
11. RIBEŽ
12. Rezač povrća na trakice
13. Spiralni rezač
14. Rezač ploški
15. Okrugla drška s povišenjima
16. Četka za čišćenje (za čišćenje dijelova 13 i 14)



Ribež s jednom oštricom



Ribež



Rezač povrća na trakice



Rezač na kockice



Rezač rajčica



Rezač ploški



Spiralni rezač

Uporaba:

REZAČ NA KOCKICE/REZAČ RAJČICA:

1. Stavite željenu namirnicu s ravnom stranom prema dolje na sredinu oštrice.
2. Za rezanje ili usitnjavanje pritisnite objema rukama na površinu.

Usmjerite pribor za čišćenje sa žljebovima prema poklopcu, kako biste uklonili ostatke namirnica.

RIBEŽ ZA POVRĆE, S JEDNOM OŠTRICOM:

1. Koristite držač namirnice, kako biste fiksirali namirnicu.
2. Stavite držač namirnice na oštricu i laganim pritiskom ga pomičite unaprijed i unatrag.

SPIRALNI REZAČ:

Stavite namirnicu na oštricu i laganim pritiskom ju okrećite, kako biste ju narezali.

Oprez:

Oštrice su ekstremno oštre. Pažljivo rukujte oštricama i držite ih izvan dohvata djece.

SR 59180001

Univerzalna seckalica/ seckalica za povrće

Usitnjavanje-sečenje na kriške-seckanje-rendanje-sečenje na kockice ili trakice - sve u jednom!



1. Posuda
2. Držać uložka za seckanje i rendanje
3. Poklopac
4. Držać uložaka za sečenje na kriške i kockice
5. Strugač za čišćenje (dela br. 7)
6. Držać za namirnice
7. Uložak za poklopac
8. Seckalica
9. Seckalica za paradajz
10. Nož za sečenje na kriške
11. Rende
12. Nož za žilijen
13. Spiralna seckalica
14. Seckalica za kolutove
15. Okrugla drška sa uzvišenjima
16. Četkica za čišćenje (delova br. 13 i 14)



Nož za sečenje na kriške

Rende

Nož za žilijen



Seckalica

Seckalica za paradajz



Seckalica za kolutove



Spiralna seckalica

Upotreba:

SECKALICA/SECKALICA ZA PARADAJZ:

1. Stavite željenu namirnicu okrenutu ravnom stranom nadole na sredinu noža.

2. Za usitnjavanje ili sečenje obema rukama pritisnite površinu.

Kako biste uklonili ostatke hrane sa poklopca, koristite izbrazdanu stranu strugača.

NOŽ ZA SEČENJE NA KRIŠKE

1. Za fiksiranje namirnica koristite držač.

2. Postavite držač na nož, a zatim ga, uz lagani pritisak, pomerajte gore-dole.

SPIRALNA SECKALICA

Postavite namirnicu na nož, a zatim je okrećite uz lagani pritisak kako biste je isekli.

PAŽNJA:

Noževi su izuzetno oštri. Pažljivo rukujte proizvodom i držite ga van domašaja dece.

SI 59180001

Univerzalni rezalnik/rezalnik za zelenjavo

**Sekljanje–rezanje–strganje–rezanje na kocke–rezanje na
palčke–vse v enem!**



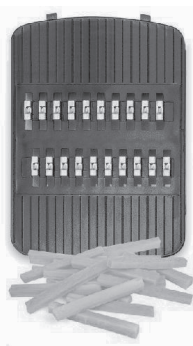
1. Posoda za prestrezanje živil
2. Nosilec vstavkov za rezanje na rezine in strganje
3. Pokrov
4. Nosilec vstavkov za sekljanje na kocke in kosce
5. Strgalo za čiščenje (za čiščenje sestavnega dela 7)
6. Držalo živil
7. Vstavek v pokrovu
8. Sekljalnik
9. Rezalnik paradižnikov
10. Rezalnik rezin
11. Strgalnik
12. Rezalnik tankih palčk (julienne)
13. Rezalnik spiralnih trakcev
14. Rezalnik spiralnih rezin
15. Okrogel ročaj z izboklinami
16. Krtača za čiščenje (za čiščenje sestavnih delov 13 in 14)



Rezalnik rezin



Strgalnik



Rezalnik tankih palčk



Sekljalnik



Rezalnik paradižnikov



Rezalnik spiralnih rezin



Rezalnik spiralnih trakcev

Uporaba:

SEKLJALNIK/REZALNIK PARADIŽNIKOV:

1. Položite želeno živilo s plosko stranjo navzdol na sredino rezila.
 2. Če želite sekljati ali rezati, pritisnite na površino z obema rokama.
- Usmerite čistilni pripomoček z nazobčano stranjo proti pokrovu, da boste odstranili ostanke živil.

REZALNIK ZELENJAVE:

1. Uporabite držalo živil, da boste tako fiksirali živilo, ki ga želite rezati.
2. Postavite držalo živil na rezilo in ga z rahlim pritiskom premikajte nazaj in naprej.

REZALNIK SPIRALNIH TRAKCEV:

Postavite živilo na rezilo in ga z rahlim pritiskom vrtite, da ga boste tako narezali.

Pozor:

Rezila so izredno ostra. Bodite previdni, ko jih uporabljate, shranite jih izven dosega otrok.

BG 59180001

Универсална резачка / Ренде за зеленчуци

Надробяване - рендосване - рязане - настъргване - рязане на кубчета - рязане на правоъгълни, дълги блокчета -
Всичко в едно!



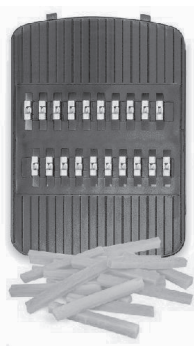
1. Поемащ контейнер
2. Основа на приставката за рязане и настъргване
3. Капак
4. Основа на приставките за рендосване и рязане на кубчета
5. Шабер за почистване (за почистване на съставна част 7)
6. Държач на нарязания продукт
7. Приставка на капака
8. Решетка за ситно нарязване
9. Приставка за нарязване на домати
10. Резец
11. Ренде
12. Ренде за жулиен
13. Резец за спираловидно нарязване
14. Резец за нарязване на шайби
15. Кръгъл държач с възвишения
16. Четка за почистване (за почистване на съставни части 13 и 14)



Резец



Ренде



Ренде за жулиен



Решетка за ситно нарязване



Приставка за нарязване на домати



Резец за нарязване на шайби



Резец за спираловидно нарязване

Приложение:

РЕШЕТКЕ ЗА СИТНО НАРЯЗВАНЕ/ПРИСТАВКА ЗА НАРЯЗВАНЕ НА ДОМАТ

1. Поставете желаниия за нарязване продукт с плоската страна надолу в средата на ножа за рязане.
2. За ситно нарязване или нарязване натиснете с двете ръце върху повърхността.

Насочете почистващия инструмент с жлебовете към капака, за да отстраните остатъците от храна.

РЕНДЕ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ:

1. Използвайте държача на нарязания продукт, за да фиксирате нарязания продукт.
2. Поставете държача на нарязания продукт върху острието и го движете с лек натиск назад и напред.

РЕЗЕЦ ЗА СПИРАЛОВИДНО НАРЯЗВАНЕ:

Поставете продукта за рязане върху острието и го въртете с лек натиск, за да го нарежете.

Внимание:

Остриетата са изключително остри. Внимавайте при боравенето с тях и ги дръжте извън обсега на деца.

SK 59180001

Univerzálny krájač/strúhadlo na zeleninu

Drvenie – krájanie – jemné a hrubé strúhanie – krájanie na kocky a pásiky – všetko v jednom!



1. zberná nádoba
2. držiak nadstavcov na krájanie a jemné strúhanie
3. kryt
4. držiak nadstavcov na hrubé strúhanie a krájanie na kocky
5. čistiaca škrabka (na čistenie dielu č. 7)
6. držiak krájaných potravín
7. vložka do krytu
8. drvič
9. krájač na paradajky
10. hrubé strúhadlo
11. jemné strúhadlo
12. krájač julienne
13. špirálový krájač
14. plátkovač
15. okrúhle držadlo s vyvýšeninami
16. čistiaca kefka (na čistenie dielov č. 13 a 14)



hrubé strúhadlo

jemné strúhadlo

krájač julienne



drvič

krájač na paradajky



plátkovač

špirálový krájač

Použitie:

DRVÍČ/KRÁJAČ NA PARADAJKY

1. Položte potravinu, ktorú chcete pokrájať, plochou stranou nadol do stredu krájacieho noža.

2. Zatlačte oboma rukami na povrch a začnite krájať alebo drviť.

Nasmerujte čistiace náradie drážkami na kryt a odstráňte zvyšky potravín.

HRUBÉ STRÚHADLO NA ZELENINU:

1. Použite držiak na krájané potraviny, aby ste ich upevnili.

2. Položte držiak na krájané potraviny na čepeľ a pohybujte ním zľahka dozadu a dopredu.

ŠPIRÁLOVÝ KRÁJAČ:

Položte potravinu na čepeľ a zľahka ňou otáčajte, čím začnete krájať.

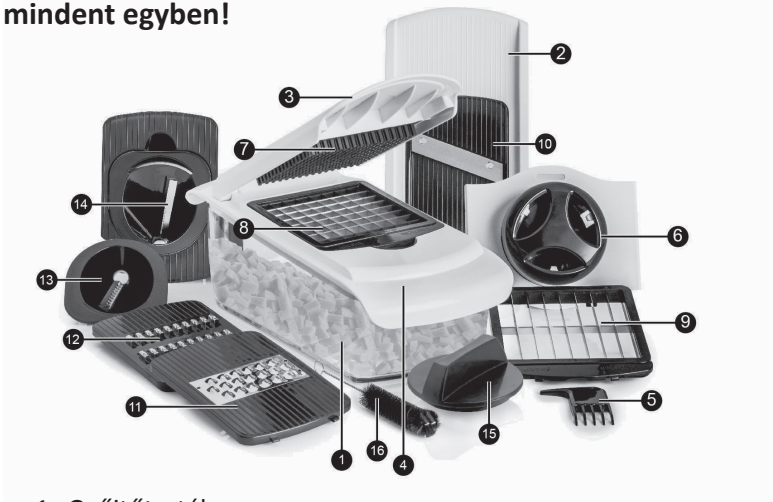
Upozornenie:

Čepele sú extrémne ostré. Zaobchádzajte s výrobkom opatrne a uschovávajte ho mimo dosahu detí.

HU 59180001

Univerzális szeletelő / Zöldségszeletelő

**Aprítás - gyalulás- szeletelés - reszelés - kockázás - darabolás -
mindent egyben!**



1. Gyűjtőtartály
2. Szeletelő- és reszelőbetét-tartó
3. Fedél
4. Gyalu- és kockázóbetét-tartó
5. Kaparó (a 7. alkatrész tisztításához)
6. Aprítanivaló-tartó
7. Fedélbetét
8. Aprító
9. Paradicsomszeletelő
10. Gyalu
11. Reszelő
12. Julienne szeletelő
13. Spirálvágó
14. Szeletelő
15. Kerek fogantyú kiemelkedésekkel
16. Tisztítókefe (a 13. és 14. alkatrész tisztításához)



Gyalu

Reszelő

Julienne szeletelő



Aprító

Paradicsomszeletelő



Szeletelő

Spirálvágó

Használat:

APRÍTÓ / PARADICSOMSZELETELŐ:

1. Tegye a kívánt aprítanivalót (sima oldalával lefelé) a vágókés közepére.
2. Aprításhoz vagy szeleteléshez nyomja le két kézzel a fedelet.

Az ételmaradékok eltávolításához helyezze a tisztítóeszköz barázdáit a fedélre.

ZÖLDSÉGSZELETELŐ:

1. Az aprítanivaló rögzítéséhez használja az aprítanivaló-tartót.
2. Helyezze az aprítanivaló-tartót a pengére, majd enyhe nyomással mozgassa hátra és előre.

SPIRÁLVÁGÓ:

Tegye az aprítanivaló-tartót a pengére, majd a vágáshoz forgassa enyhe nyomással.

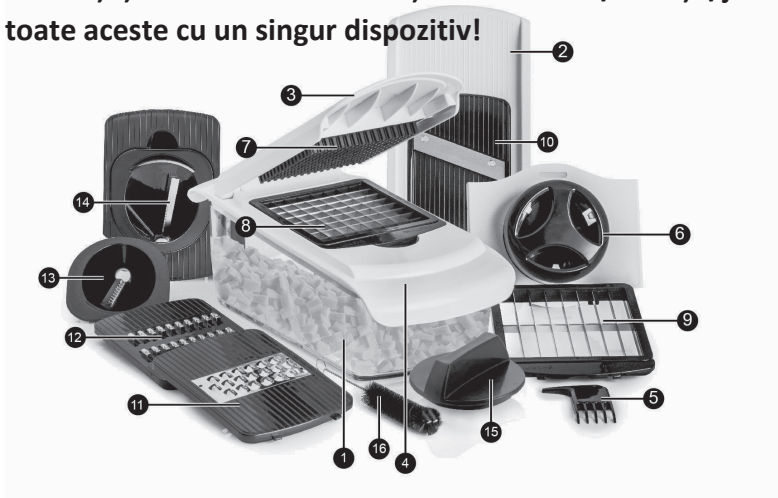
Figyelem:

A pengék rendkívül élesek. Bánjon gondosan a termékkel, és tartsa távol a gyermekektől.

RO 59180001

Feliator universal / mărunțitor de legume și fructe

**Mărunțește-feliază-taie-răzuiește-taie cuburi/ în fâșii/julienne-
toate aceste cu un singur dispozitiv!**



1. Recipient
2. Suport pentru accesoriul de tăiat și de ras
3. Capac
4. Suport pentru accesoriile de feliat și de tăiat cuburi
5. Racletă de curățare (pentru curățarea accesoriului 7)
6. Suport pentru legume sau fructe
7. Accesoriu capac
8. Mărunțitor
9. Feliator de roșii
10. Feliator
11. Răzătoare
12. Feliator julienne
13. Accesoriu pentru tăiat în spirală
14. Accesoriu pentru tăiat felii tip panglici
15. Mâner rotund
16. Perie de curățare (pentru curățarea accesoriilor 13 și 14)



Feliator

Răzătoare

Feliator julienne



Mărunțitor

Feliator pentru roșii



Accesoriu pentru tăiat felii tip panglici

Accesoriu pentru tăiat în spirală

Utilizare:

MĂRUNȚITOR/FELIATOR PENTRU ROȘII:

1. Poziționați legumele sau fructele cu partea plată în jos în mijlocul lamei de tăiere.
2. Pentru a mărunți sau a tăia, apăsați cu ambele mâini pe suprafață.

Pentru a îndepărta resturile de mâncare rămase pe capac, folosiți-vă de dinții racletei de curățare.

FELIATOR DE LEGUME:

1. Folosiți suportul pentru legume sau fructe pentru a fixa alimentele.
2. Așezați suportul cu alimente pe lamă și mișcați-l apăsând ușor, înainte și înapoi.

ACCESORIU PENTRU TĂIAT ÎN SPIRALĂ:

Așezați suportul cu alimente pe lamă și învârtiți-l apăsând ușor, pentru a tăia legumele și fructele în spirală.

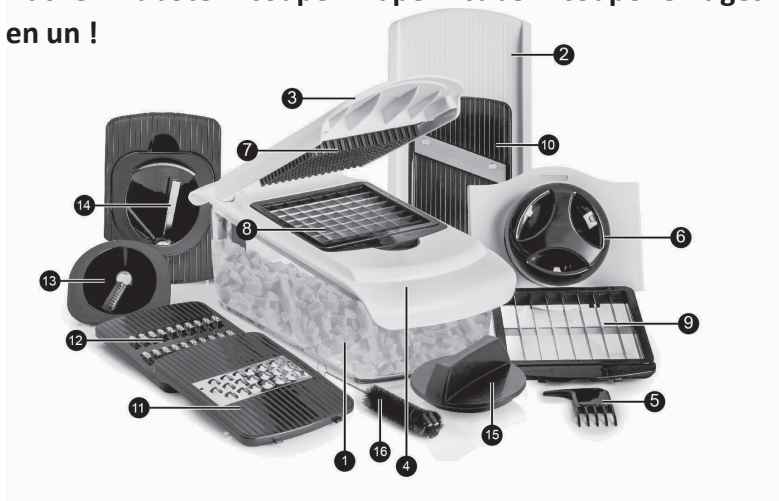
Atenție:

Lamele sunt foarte ascuțite. Folosiți-le cu grijă și nu le lăsați la îndemâna copiilor.

FR 59180001

Trancheuse universelle/râbot à légumes

Hacher - raboter - couper - râper - cuber - couper en tiges - tout en un !



1. Récipient
2. Support pour l' insert de coupe et de râpe
3. Couvercle
4. Support pour les inserts de rabot et de coupe en cubes
5. Racloir (pour le nettoyage du composant 7)
6. Porte-produit
7. Insert de couvercle
8. Broyeur
9. Coupe-tomates
10. Rabot
11. Râpe
12. Coupe-julienne
13. Spiraliseur
14. Coupe-tranches
15. Poignée ronde avec rainures
16. Brosse de nettoyage (pour le nettoyage des composants 13 et 14)



Rabot

Râpe

Coupe-julienne



Broyeur

Coupe-tomates



Coupe-tranches



Spiraliseur

Utilisation:

BROYEUR/COUPE-TOMATES :

1. Placez les aliments avec le côté plat au milieu de la lame.
2. Pour broyer ou couper, poussez avec les deux mains sur la surface.

Orientez les rainures du l'outil de nettoyage au couvercle pour enlever les résidus alimentaires.

RABOT A LEGUMES :

1. Utilisez le porte-produit pour fixer l'aliment.
2. Placez le porte-produit sur la lame et bougez-le vers l'avant et l'arrière en exerçant une légère pression.

SPIRALISEUR :

Placez l'aliment sur la lame et tournez-le en exerçant une légère pression pour le couper.

Attention :

Les lames sont extrêmement tranchantes. Maniez le produit avec prudence et gardez-le hors de portée d'enfants.

