



de Produktinformation
en Product information
fr Fiche produit
cs Informace o výrobku

de

en

fr

cs

Wichtige Hinweise

- Zum Scheibenschneiden von **weichem** Obst und Gemüse, z.B. Pilze, Erdbeeren, Kiwi, Bananen, und auch hartgekochten Eiern sowie von gekochtem Gemüse, wie z.B. Rote Beete oder Kartoffeln. Nicht für harte Lebensmittel geeignet (Nüsse, Kürbis, rohe Möhren, rohe Kartoffeln etc.). Auch zum Schneiden von Tomaten ist er nicht geeignet.
- Der Artikel ist nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet.
- Achtung** - scharfe Klingen. Kein Kinderspielzeug. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Halten Sie beim Gebrauch Ihre Finger von den Klingen fern.
- Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- i** Lebensmitteln mit intensiver Eigenfarbe, wie z.B. gekochte Rote Beete, können auf die Kunststoffteile abfärben. Dies ist durch sofortiges Reinigen weitgehend zu beseitigen.
- Lassen Sie den Artikel nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie ihn grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel zum Reinigen.
- Sie können den Artikel in der Spülmaschine reinigen, wir empfehlen jedoch den Abwasch von Hand. So wird das Material geschont. Entfernen Sie größere Lebensmittelreste vom Artikel, bevor Sie ihn in die Spülmaschine stellen. Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.
- Achten Sie beim Spülen darauf, sich nicht an den scharfen Klingen zu verletzen.
- Trocknen Sie den Artikel gleich nach dem Reinigen ab und verstauen Sie ihn erst, wenn er vollkommen getrocknet ist.
- Setzen Sie zur Aufbewahrung immer den Deckel als Klingenschutz auf (1).

Gebrauch

- Schneiden Sie immer auf einem Schneidebrett! Der Deckel ist nicht als Unterlage geeignet. Er dient dazu Lebensmittelreste aus den Klingen zu entfernen und als Klingenschutz bei der Aufbewahrung.
- Schneiden Sie größeres Obst/Gemüse ggf. vor dem Schneiden in kleinere Stücke. Schälen Sie Obst/Gemüse, wie z.B. Kiwi, vor dem Schneiden.
- Legen Sie das Obst/Gemüse mit der flachsten Seite oder der Schnittfläche auf das Schneidebrett, so dass es nicht wegrollen oder -springen kann.
- Halten Sie das Obst/Gemüse nicht fest!**
- Setzen Sie den Schneider auf das Obst/Gemüse und drücken Sie ihn mit mäßigem Druck und ganz gerade nach unten, so dass das Obst/Gemüse nicht wegspringen oder der Schneider wegrutschen kann (2).
- Entfernen Sie ggf. Lebensmittelreste mit dem Deckel aus den Klingen. Entfernen Sie sie nicht mit den Fingern (3).

Important information

- For slicing **soft** fruit and vegetables (e.g. mushrooms, strawberries, kiwis, bananas), hard-boiled eggs, and cooked vegetables such as beetroot and potatoes. Not suitable for slicing hard foods (nuts, pumpkin, raw carrots, raw potatoes, etc.). It is also not suitable for slicing tomatoes.
- This product is not suitable for storing food.
- Warning** - sharp blades. Not a children's toy. Keep out of the reach of children. Keep your fingers out of the way of the blades when using the product.
- Clean the product with hot water and a little washing-up liquid before using for the first time and after every further use.
- i** Foods with intense colours, such as cooked beetroot, can stain the plastic parts. This can largely be removed by cleaning the product immediately after use.
- Do not allow food remnants to remain on the product for longer periods. Always wash it immediately after use.
- Do not use sharp-edged or pointed objects for cleaning.
- It is possible to clean the product in the dishwasher, but we recommend washing it by hand. This prevents damage to the material. Before placing the product in the dishwasher, remove larger food residues. Minute rust particles from pots and pans or damaged dishwasher racks often accumulate on metal parts and appear as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.
- When washing the product, be careful not to injure yourself on the sharp blades.
- Dry the product immediately after cleaning and do not put it away until it is completely dry.
- When you put away the slicer, always put the lid on as a blade cover (1).

Use

- Always cut on a chopping board! The lid is not suitable as a cutting base. It is used only to remove food residues from the blades and as a blade cover during storage.
- If necessary, cut larger items of fruit and vegetables into smaller pieces before slicing. Peel fruit or vegetables such as kiwis before slicing.
- Place the fruit or vegetables on the chopping board with the flattest side or the cut side down so that it cannot roll or fly away.
- Do not hold the fruit or vegetables!**
- Place the slicer on the fruit or vegetables and press it straight down with moderate pressure so that the fruit or vegetables cannot fly away or the slicer slip to the side (2).
- If necessary, remove food residues from the blades using the lid. Do not remove them with your fingers (3).

Remarques importantes

- Pour couper en tranches les fruits et légumes **mous**, p. ex. champignons, fraises, kiwis, bananes, et aussi les œufs durs ainsi que les légumes cuits, p. ex. betteraves rouges ou pommes de terre. L'article convient pas aux aliments durs (noix, potiron, carottes crues, pommes de terre crues, etc.). Il ne convient pas non plus pour couper des tomates.
- Cet article ne convient pas pour conserver des aliments.
- Attention** - lames tranchantes. Cet article n'est pas un jouet. Conserver hors de portée des enfants. Ne mettez pas vos doigts sur les lames lors de l'utilisation.
- Nettoyez l'article avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle.
- i** Les aliments ayant une couleur intense, p. ex. les betteraves rouges cuites, peuvent déteindre sur les pièces en plastique. Il est possible d'y remédier en grande partie par un nettoyage immédiat.
- Ne laissez pas de restes d'aliments collés sur l'article, mais nettoyez-le toujours juste après l'avoir utilisé.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus.
- Vous pouvez passer l'article au lave-vaisselle, mais nous recommandons toutefois de le laver à la main, plus délicat pour le matériau. Enlevez les restes d'aliments grossiers de l'article avant de le mettre au lave-vaisselle. Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les pièces en métal et apparaissent d'abord sous forme de taches de rouille. Éliminez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.
- En lavant l'article, veillez à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.
- Séchez l'article juste après l'avoir nettoyé et ne le rangez pas tant qu'il n'est pas entièrement sec.
- Lorsque vous rangez l'article, mettez toujours le couvercle dessus en guise de protège-lames (1).

Utilisation

- Coupez toujours sur une planche à découper! Le couvercle ne convient pas comme support. Il sert à enlever les restes d'aliments des lames et comme protège-lames lorsque l'article est rangé.
- Si nécessaire, coupez les gros fruits/légumes en plus petits morceaux avant de les couper avec l'article. Épluchez les fruits/légumes, p. ex. les kiwis, avant de les couper.
- Placez le fruit/légume sur la planche à découper, côté plat ou surface de coupe sur la planche, de sorte qu'il ne puisse pas rouler ou sauter.
- Ne tenez pas le fruit/légume!**
- Placez le coupe-fruits et légumes sur le fruit/légume et appuyez dessus de façon modérée et bien droit vers le bas, de sorte que le fruit/légume ne puisse pas sauter ou que le coupe-fruits et légumes ne puisse pas glisser (2).
- Le cas échéant, retirez les restes d'aliments des lames à l'aide du couvercle. Ne les retirez pas avec les doigts (3).

Důležité pokyny

- Na krájení **měkčího** ovoce a zeleniny, např. hub, jahod, kiwi, banánů, ale i vajec uvařených natvrdo a vařené zeleniny, např. červené řepy nebo brambor. Není vhodný pro tvrdé potraviny (ořechy, dýně, syrová mrkev, syrové brambory atd.). Není vhodný ani pro krájení rajčat.
- Výrobek není vhodný pro skladování potravin.
- Pozor** na ostré čepele. Tento výrobek není hračka pro děti. Uchovávejte jej mimo dosah dětí. Při používání se nepřibližujte prsty k čepelím.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek omyjte horkou vodou s trochu mycího prostředku.
- i** Potraviny s intenzivní vlastní barvou, jako je např. červená řepa, mohou zabarvit plastové součásti. Zabarvení je možné do značné míry odstranit okamžitým vyčištěním.
- Nenechávejte na výrobku ulpívat zbytky jídla, ale vždy jej ihned po použití vyčistěte.
- K čištění nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty.
- Výrobek je sice vhodný do myčky, ale doporučujeme ruční mytí. Tento postup je šetrnější k materiálu. Před vložením do myčky odstraňte z výrobku větší zbytky jídla. Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na ostří nožů a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.
- Při umývání dbejte na to, abyste se neporanili o ostré čepele.
- Po vyčištění výrobek ihned osušte a neuschovávejte jej, dokud není zcela suchý.
- Při skladování vždy nasadte víko jako ochranný kryt čepelí (1).

Použití

- Vždy krájejte na prkénku! Víko není vhodné jako podložka. Používá se k odstranění zbytků potravin z čepelí a jako ochrana čepelí při skladování.
- Větší ovoce/zeleninu před krájením případně nakrájejte na menší kusy. Ovoce/zeleninu, například kiwi, před krájením oloupejte.
- Ovoce/zeleninu položte na prkénku nejplošší stranou nebo stranou řezu tak, aby se nemohla odklátlet nebo odskočit. **Ovoce/zeleninu nepřidržíte!**
- Přiložte kráječ ovoce a zeleniny a mírným tlakem a velmi rovně jej přitlačte tak, aby ovoce/zelenina nemohly odskočit nebo Vám kráječ nevyklouzl (2).
- V případě potřeby odstraňte zbytky potravin z čepelí pomocí víka. Neodstraňujte je prsty (3).



- pl Instrukcja użytkowania
- sk Informácia o výrobku
- hu Termékismertető
- tr Ürün bilgisi

pl

sk

hu

tr

Ważne wskazówki

- Do krojenia na plasterki **miekkich** owoców i warzyw, np. grzybów, truskawek, kiwi, bananów, a także jajek na twardo oraz gotowanych warzyw, takich jak buraki czy ziemniaki. Nie nadaje się do twardych artykułów spożywczych (orzechy, dynia, surowe marchwie, surowe ziemniaki itp.). Nie nadaje się również do krojenia pomidorów.
- Produkt nie nadaje się do przechowywania żywności.
-  **Ostrzeżenie** - ostre ostrza. Produkt nie jest zabawką. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Podczas użycia należy trzymać palce z dala od ostrzy.
- Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
-  **Przetwarzanie produktów spożywczych o intensywnie barwie własnej, np. ugotowanych buraków, może spowodować zabarwienie elementów urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. Przebarwienia można w większości usunąć przez natychmiastowe umycie odpowiednich miejsc.**
- Nie zostawiać produktu z przywierającymi do niego resztkami żywności, tylko zawsze oczyścić go natychmiast po użyciu.
- Do czyszczenia nie używać szpiczastych ani ostrych przyrządów.
- Produkt można myć w zmywarce do naczyń, ale zalecamy mycie ręczne. Jest to bezpieczniejsze dla materiału. Usunąć większe pozostałości jedzenia z produktu przed włożeniem go do zmywarki. Drobnie cząsteczki rdzy z garnków, patelni lub uszkodzonych koszy na naczynia osadzają się głównie na metalowych częściach i są początkowo widoczne jako plamy rdzy. Aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu się plam, należy usunąć je za pomocą środka do pielęgnacji metalu.
- Podczas splukiwania uważać, aby nie skaleczyć się o ostrza.
- Bezpośrednio po czyszczeniu należy osuszyć produkt i przechowywać go dopiero po całkowitym wyschnięciu.
- Na czas przechowywania należy zawsze zakładać pokrywkę jako osłonę ostrza (1).

Użytkowanie

- Zawsze kroić na desce do krojenia! Pokrywka nie nadaje się jako podkładka do krojenia. Służy do usuwania resztek żywności z ostrzy oraz jako osłona ostrza podczas przechowywania.
- W razie potrzeby pokroić większe owoce/warzywa na mniejsze kawałki przed przystąpieniem do rozdrabniania przy użyciu produktu. Owoce/warzywa, takie jak kiwi, należy przed pokrojeniem obrać ze skórki.
- Umieścić owoce/warzywa na desce do krojenia płaską stroną lub stroną przekrojoną tak, aby nie mogły się stoczyć ani odskoczyć.
- Nie przytrzymywać owoców/warzyw!**
- Umieścić krajalnicę na owocu/warzywie i docisnąć ją z umiarkowanym naciskiem i pionowo, tak aby owoc/warzywo nie odskoczyło, a krajalnica nie ześlizgnęła się (2).
- W razie potrzeby usunąć resztki żywności z ostrzy za pomocą pokrywki. Nie usuwać ich palcami (3).

Dôležité upozornenia

- Na krájanie **mäkkého** ovocia a zeleniny, napr. húb, jahôd, kivi, banánov, ale aj vajec uvarených natvrdo a varenej zeleniny, napr. cvikly alebo zemiakov. Nie je vhodný na tvrdé potraviny (orechy, tekvica, surová mrkva, surové zemiaky atď.). Nie je vhodný ani na krájanie paradajok.
- Výrobok nie je vhodný na skladovanie potravín.
-  **Pozor** - ostré čepele. Výrobok nie je detská hračka. Uschovávať mimo dosahu detí. Pri používaní udržiajte prsty mimo dosahu čepeľí.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite výrobok horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
-  Potraviny obsahujúce intenzívne farbivá, ako je napr. varená cvikla, môžu spôsobiť sfarbenie plastových dielov. Sfarbeniu do väčšej miery zabránite okamžitým vyčistením.
- Nenechávajúť výrobok s nalepenými zvyškami jedla, ale okamžite po použití ho dôkladne vyčistite.
- Na čistenie nepoužívajte špicaté pomôcky ani pomôcky s ostrými hranami.
- Výrobok môžete čistiť v umývačke riadu, odporúčame však ručné čistenie. Šetrí sa tým materiál. Pred vložением do umývačky riadu odstráňte z výrobku väčšie zvyšky potravín. Drobné častice hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košíkov na príbory sa usadzujú hlavne na kovových častiach a najprv sú viditeľné ako hrdzavá škvrna. Odstráňte tieto fláky čistiacim prostriedkom na kovy, aby ste predišli ďalšiemu rozširovaniu.
- Pri umývaní dbajte na to, aby ste sa neporanili na ostrých čepeľoch.
- Výrobok po vyčistení ihneď osušte a uskladnite ho až vtedy, keď je úplne suchý.
- Na uschovanie naň nasadíte veko ako ochranu čepeľí (1).

Používanie

- Krájajte vždy na doske na krájanie! Veko nie je vhodné ako podložka. Používa sa na odstraňovanie zvyškov potravín z čepeľí a ako ochrana čepeľí počas skladovania.
- Ak je to potrebné, väčšie ovocie/zeleninu pred krájaním nakrájajte na menšie kúsky. Pred krájaním ovocie/zeleninu, napríklad kivi, oľúpte.
- Ovocie/zeleninu položte na dosku na krájanie najplochšou stranou alebo zrezanou stranou, aby sa nemohla odkotúľať alebo odskočiť.
- Ovocie/zeleninu nedržte v ruke!**
- Krájač položte na ovocie/zeleninu a miernym tlakom a celkom rovno ho pritlačte, aby ovocie/zelenina nemohla odskočiť alebo aby krájač nemohol vyklznúť (2).
- V prípade potreby odstráňte zvyšky potravín z čepeľí pomocou veka. Neodstraňujte ich prstami (3).

Fontos tudnivalók

- Puha** gyümölcsök és zöldségek, pl. gomba, eper, kivi, banán, valamint keményre főtt tojások és főtt zöldségek, például cékla vagy burgonya szeleteléséhez. Nem alkalmas kemény ételekhez (diófélék, tök, nyers sárgarépa, nyers burgonya stb.). Parádicsom szeletelésére sem alkalmas.
- A termék nem alkalmas élelmiszerek tárolására.
-  **Vigyázat** - éles pengék. A termék nem játékszer! Olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Használat közben tartsa távol az ujjait a pengéktől.
- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
-  Az élénk színű élelmiszerek, mint pl. főtt cékla, elszíneződést okozhatnak a műanyag részekben. Ez azonnali tisztítással jóformán teljesen eltávolítható.
- Ne hagyja a terméket a rátpadát ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg a használat után azonnal tisztítsa meg.
- A tisztításhoz ne használjon hegyes vagy éles eszközöket.
- A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kézi mosogatást ajánljuk. Így óvja az anyagát. A mosogatógépbe helyezés előtt távolítsa el a nagyobb ételmaradékokat a termékről.
- Az edények, serpenyők vagy sűrűlt edénytartók apró rozsdadarabkái előszeretettel rakódnak le a fém részekre, és ott rozsdafoltként jelentkeznek. Távolítsa el ezeket a foltokat fémápolóval, hogy megakadályozza terjedésüket.
- Mosogatásnál vigyázzon, nehogy a pengék sérülést okozzanak.
- A tisztítás után azonnal törölje szárazra a terméket, és csak akkor pakolja el, ha teljesen megszáradt.
- A tároláskor mindig tegye fel a fedelet pengevédőként (1).

Használat

- Mindig vágódeszkán vágjon! A fedél nem alkalmas alátétként. Arra szolgál, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat a pengékről, és a tárolás során védi a pengéket.
- A nagyobb gyümölcsöt/zöldséget szűkség esetén a negyedelés előtt vágja fel kisebb darabokra. A felvágás előtt hámozza meg a gyümölcsöt/zöldséget, például a kivit.
- 1. A gyümölcsöt/zöldséget a legpontosabb oldalával vagy a vágott oldalával helyezze a vágódeszkára, hogy ne tudjon elgurulni vagy elcsúszni.
- Ne fogja meg a gyümölcsöt/zöldséget!**
- 2. Helyezze a vágót a gyümölcsre/zöldségre, és mérsékelt nyomással teljesen egyenesen nyomja le, hogy a gyümölcs/zöldség ne guruljon el, illetve a vágó ne csússzon el (2).
- 3. Szűkség esetén a fedéllel távolítsa el az ételmaradékokat a pengékről. Ne az ujjával távolítsa el őket (3).

Önemli bilgiler

- Yumuşak** meyve ve sebze için kesmek için örn. mantar, çilek, kivi, muz ve katı pişirilmiş yumurta, aynı şekilde pişmiş sebzeler, örn. pancar veya patates gibi. Sert gıdalar (fındık, kabak, çiğ havuç, çiğ patates vb.) için uygun değildir. Domates kesmek için de uygun değildir.
- Bu ürün gıda maddelerinin depolanması için uygun değildir.
-  **Dikkat** - keskin bıçaklar. Çocuk oyuncuğı değildir. Çocukların erişemeyeceği yerde saklayın. Kullanım sırasında parmaklarınızı bıçaklardan uzak tutun.
- Ürünü, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın.
-  Pişmiş pancar gibi yoğun doğal renge sahip yiyecekler plastik parçaları boyayabilir. Bu durum kabı anında temizleyerek çözülebilir.
- Ürünü daima kullandıktan hemen sonra temizleyin, asla yemek artıkları ile bırakmayın.
- Temizlemek için sivri uçlu veya keskin kenarlı yardımcı gereçler kullanmayın.
- Ürünü bulaşık makinesine yıkayabilirsiniz ancak elde yıkanmasını öneriyoruz. Böylece malzeme korunmuş olur. Bulaşık makinesine yerleştirmeden önce büyük gıda artıklarını temizleyin. Tencereler, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle bulaşın metal kısmına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmaclarını için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.
- Yıkama esnasında keskin bıçaklar tarafından kendinizi yaralamamaya dikkat edin.
- Ürünü temizledikten hemen sonra kurulaşın ve tamamen kuruduktan sonra kaldırın.
- Saklamak için kapağı her zaman bıçak koruması olarak yerleştirin (1).

Kullanım

- Her zaman bir kesme tahtası üzerinde kesin! Kapak taban olarak uygun değildir. Bıçaklardaki gıda artıklarını temizlemek ve saklama sırasında bıçak koruması olarak kullanılır.
- Gerekirse kesmeden önce büyük meyve/sebzeleri daha küçük parçalara ayırın. Kivi gibi meyve/sebzeleri kesmeden önce kabuklarını soyun.
- 1. Meyve/sebzeleri kesme tahtasının üzerine en düz tarafla veya kesilen yüzeyi yuvarlanmayacak ya da zıplamayacak şekilde yerleştirin.
- Meyve/sebzeleri sıkıca tutmayın!**
- 2. Kesiciyi meyve/sebzelerin üzerine yerleştirin ve meyve/sebzelerin zıplamaması veya kesicinin kaymaması için makul bir basınçla ve çok düz bir şekilde bastırın (2).
- 3. Gerekirse kapakla bıçakların üzerindeki yiyecek artıklarını temizleyin. Bunları parmaklarınızla çıkarmayın (3).