

#### EN Vegetable chopper

1. Grip lid
2. Blade insert holder
3. Safety holder device
4. Transparent container
5. Julienne
6. Fine slicer
7. Slicer
8. Grater
9. Chopper (Big cubes)
10. Chopper (Small cubes)
11. Long cut dicer
12. Drag brush

#### FI Vihanneleikkuri

1. tartuntakansi
2. teränpidikekansi
3. sormisuoja
4. kirkas astia
5. suikaleterä (Julienne)
6. suikaleterä
7. viipaleterä
8. raasteterä
9. kuutioterä (iso kuutio)
10. kuutioterä (pieni kuutio)
11. lankkuterä
12. kaavin

#### SV Grönsakshackare

1. Lock
2. Bladhållare
3. Säkerhetsanordning
4. Genomskinlig behållare
5. Julienneskärare
6. Tillbehör för tunna skivor
7. Tillbehör för skivor
8. Rivjärn
9. Tillbehör för stora tärningar
10. Tillbehör för små tärningar
11. Tillbehör för långa strimlor
12. Verktyg för rengöring

#### ET Juurviljalõikur

1. Käepidemega kaas
2. Terahoidik
3. Turvahoidik
4. Läbipaistev nõu
5. Ribastaja
6. Peenviilutaja
7. Viilutaja
8. Riiv
9. Suurte kuubikute lõikur
10. Väikeste kuubikute lõikur
11. Piklike pulkade lõikur
12. Piidega hari

#### LV Dārzenų griezējs

1. Satverams vāciņš
2. Asmens turētājs
3. Drošības ierīce
4. Caurspīdīgs trauks
5. Mizotājs
6. Smalko šķēļu griešanas ierīce
7. Šķēļu griešanas ierīce
8. Rīve
9. Smalcinātājs (lieliem gabaliem)
10. Smalcinātājs (maziem gabaliem)
11. Garais griezējs
12. Birstīte

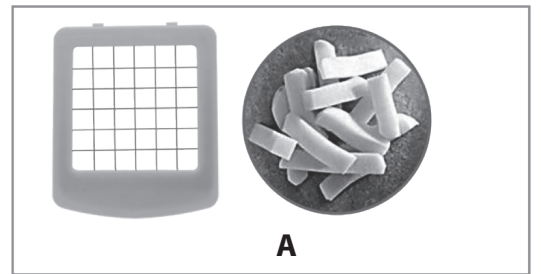
#### LT Daržovių pjaustymo prietaisai

1. Paimti patogus dangtelis
2. Ašmenų įdėjimo laikiklis
3. Apsauginio laikiklio įtaisas
4. Skaidrus indas
5. Pjaustymo juostelėmis įtaisas
6. Pjaustymo plonais griežinėliais įtaisas
7. Pjaustyklė
8. Trintuvė
9. Kapoklis (dideli kubeliai)
10. Kapoklis (maži kubeliai)
11. Ilga, kubelių formos pjaustyklė
12. Braukiamasis šepetėlis

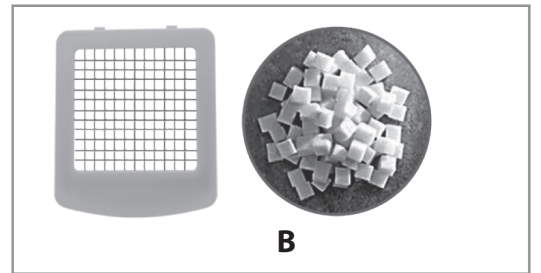
#### RU Овощерезка

1. Крышка
2. Держатель для лезвий
3. Безопасный держатель для нарезаемых продуктов
4. Прозрачный контейнер
5. Терка
6. Нож для тонкой нарезки
7. Нож
8. Терка с круглыми отверстиями
9. Нож для нарезки большими кубиками
10. Нож для нарезки маленькими кубиками
11. Нож для нарезки соломкой
12. Жесткая щетка для ножей

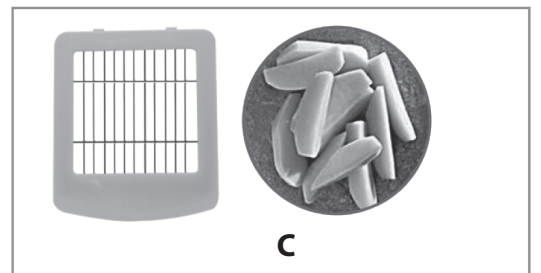




**A**



**B**



**C**

**EN**

- A.** Chopper (Big cubes)
- B.** Chopper (Small cubes)
- C.** Long cut slicer

**FI**

- A.** kuutioterä (iso kuutio)
- B.** kuutioterä (pieni kuutio)
- C.** lankkuterä

**SV**

- A.** Tillbehör för stora tärningar
- B.** Tillbehör för små tärningar
- C.** Tillbehör för långa strimlor

**ET**

- A.** Suurte kuubikute lõikur
- B.** Väikeste kuubikute lõikur
- C.** Piklike pulkade lõikur

**LV**

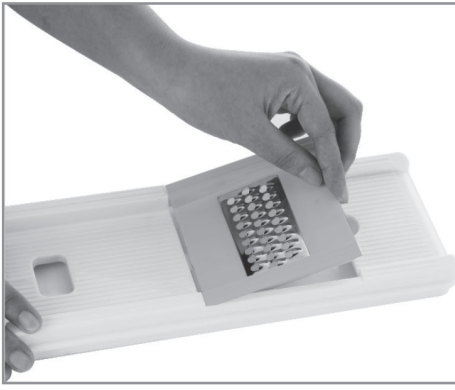
- A.** Smalcinātājs (lieliem gabaliem)
- B.** Smalcinātājs (maziem gabaliem)
- C.** Garais šķēļu griezējs

**LT**

- A.** Kapoklis (dideli kubeliai)
- B.** Kapoklis (maži kubeliai)
- C.** Ilga pjaustyklė

**RU**

- A.** Нож для нарезки большими кубиками
- B.** Нож для нарезки маленькими кубиками
- C.** Нож для нарезки длинными ломтиками



#### EN How to use

1. Hold the blade holder with one hand and the blade with the other. Push the blade into the slot of the blade holder in parallel. When pushing, make the positive and negative signs correspond between the blade holder and the blade.
2. Vertically lock the head of the main body with the slot into the prominent part of the transparent lower box.
3. When slicing the remainder of the ingredients, cover them with the safety handle, and get them to stick to both sides of the blade holder. Continue to slice.

#### FI Käyttöohje:

1. Pidä teränpidikekantta paikallaan yhdellä kädellä. Pidä teräosaa toisessa kädessä ja aseta terä aukkoon. Työnnä se paikalleen siten, että terän ja teränpidikekannen plus- ja miinusmerkit osuvat kohdalleen.
2. Lukitse teränpidikekannen pääty pystyasennossa kirkkaan astian päettyyn.
3. Kun leikattavasta kasviksesta on enää vähän jäljellä, peitä se sormisuojaalla ja paina tiiviisti teränpidikkeen kumpaakin sivua vasten. Jatka leikkaamista.

#### SV Användning

1. Håll bladhållaren med ena handen och bladet med den andra. Sätt in bladet i bladhållarens spår och lägg det på plats. Se till att plus- och minustecknen på bladhållaren och bladet möts.
2. Placera ovandelen på den genomskinliga behållaren.
3. När du skivar den sista biten av en ingrediens, fäst den på säkerhetshandtaget och skjut in handtaget i bladhållaren. Fortsätt sedan att skiva.

#### ET Kasutamine

1. Hoidke terahoidikut ühe ja tera teise käega. Lükake tera terahoidiku pilusse paralleelselt. Lükkamisel veenduge, et terahoidiku ja tera pluss- ja miinusmärgid on kohakuti.
2. Lukustage põhikorpuse ülaosa, kinnitades selle soonde läbipaistva alumise karbi väljaulatuva osa.
3. Ülejäänud koostisosade viilutamisel katke need turvakäepidemega ning laske neil kukkuda terahoidiku mõlemale poole. Jätkake viilutamist.

#### LV Lietošanas norādījumi

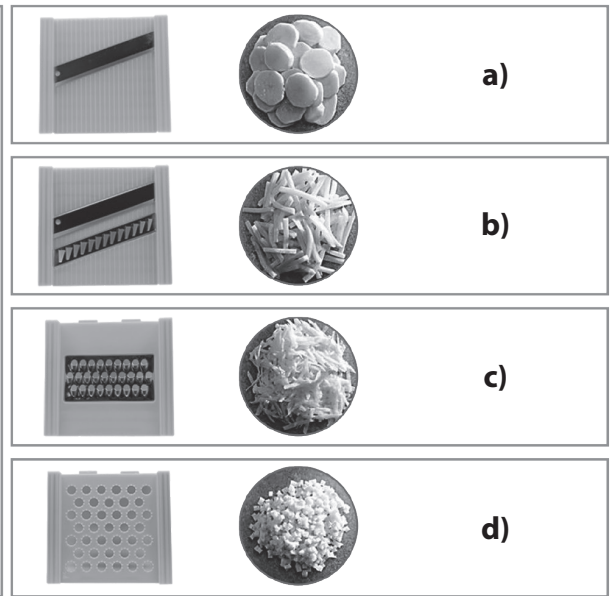
1. Satveriet asmens turētāju ar vienu roku un asmeni ar otru. Iespiediet asmeni turētāja rievā paralēlā stāvoklī. Spiešanas laikā pozitīvajai un negatīvajai zīmei ir jāsakrīt ar asmeņu turētāju un asmeni.
2. Vertikālā stāvoklī nofiksējiet ierīces korpusa uzgali ar rievu caurspīdīgā apakšējā trauka redzamajā daļā.
3. Griežot pārējās sastāvdaļas, izmantojiet drošības rokturi un nodrošiniet, lai tās pielīp asmens turētāja abās pusēs. Turpiniet griezt šķēlītes.

#### LT Naudojimas

1. Viena ranka laikykite ašmenų laikiklį, kita – ašmenis. Lygiagrečiai įstumkite ašmenis į ašmenų laikiklio angą. Stumdami sulygiuokite teigiamą ir neigiamą ženklus, esančius ant ašmenų laikiklio ir ašmenų.
2. Vertikaliai pritvirtinkite pagrindinio korpuso viršutinę dalį su anga prie iškilios skaidrios apatinės dėžės dalies.
3. Pjaustydami ingredientų likučius, uždenkite juos apsaugine rankena ir įsmeikite į abi ašmenų laikiklio puses. Tęskite pjaustymą.

#### RU Порядок использования

1. Возьмите в одну руку держатель для лезвий, а в другую - вкладыш с лезвием. Вставьте вкладыш с лезвием в соответствующее углубление на держателе для лезвий. При этом убедитесь, что значки "плюса" и "минуса" на вкладыше и держателе соответствуют.
2. Вертикально вставьте паз на краю держателя для лезвий в выступающее крепление на прозрачном контейнере.
3. В конце нарезки поместите на оставшуюся часть продукта безопасный держатель, прижимая ее к лезвию. Продолжайте нарезку.



## EN

- a) Slicer
- b) Fine slicer
- c) Julienne
- d) Grater

### How to clean

To clean, rinse with tap water (to avoid scratching the surface, do not scrub the surface with a scourer). Wipe and air-dry the accessories.

### Attention

1. Please be careful with the sharp blades, and keep them away from children!
2. Cannot be used to process organic acids.
3. To avoid rust, do not soak the blades for long periods in brine or clean water.
4. Keep away from high temperatures. Do not put in a microwave or oven.

## FI

- a) viipaletärä
- b) suikaletärä
- c) suikaletärä (Julienne)
- d) raasteterä

### Puhdistaminen

Huuhtelee puhtaaksi hanavedellä. Älä hankaa karkealla sienellä, jotta pintaan ei tulisi naarmuja. Pyyhi ja ilmakuivaa lisäosat.

### Huomautus

1. Varo teräviä teriä ja pidä ne poissa lasten ulottuvilta.
2. Ei sovellu orgaanisia happoja sisältäville raaka-aineille.
3. Älä liota teriä pitkiä aikoja suolavedessä tai puhtaassa vedessä, jotta ne eivät ruostu.
4. Älä altista tuotetta korkeille lämpötiloille. Älä laita tuotetta uuniin tai mikroon.

## SV

- a) Tillbehör för skivor
- b) Tillbehör för tunna skivor
- c) Julienneskärare
- d) Rivjärn

### Rengöring

För att rengöra redskapet, skölj under kranvatten (för att undvika repor på ytan, använd inte en skrubbsvamp). Torka av delarna och låt dem lufttorka.

### Obs!

1. Var försiktig med de vassa bladen och håll den utom räckhåll för barn!
2. Får inte användas för att behandla organiska syror.
3. För att undvika rostbildning, lämna inte bladen liggande i saltvatten eller färskvatten långa tider.
4. Utsätt inte redskapet för höga temperaturer. Använd inte i mikrovågsugn eller ugn.

## ET

- a) Viilutaja
- b) Peenviilutaja
- c) Ribastaja
- d) Riiv

### Puhastamine

Loputage puhastamiseks kraaniveega (pinna kriimustamise vältimiseks ärge hõõruge seda traatnuustikuga). Pühkige tarvikud puhtaks ja laske neil õhu käes kuivada.

### Tähelepanu!

1. Olge teravate teradega ettevaatlik ja hoidke need lastele kättesaamatus kohas.
2. Ei tohi kasutada orgaaniliste hapete töötlemiseks.
3. Roostetamise vältimiseks ärge jätke terasid pikaks ajaks soolasesse ega puhtasse vette.

4. Hoidke eemal kõrgetest temperatuuridest. Ärge pange mikrolaine- ega tavaahju.

## LV

- a) Šķēļu griešanas ierīce
- b) Smalko šķēļu griešanas ierīce
- c) Mizotājs
- d) Rīve

### Tīrīšanas norādījumi

Noskalojiet ar krāna ūdeni (lai nesaskrāpētu virsmu, nemazgājiet virsmu ar katlu skrāpi). Noslaukiet un nosusiniet piederumus.

### Uzmanību!

1. Rīkojieties uzmanīgi ar asajiem asmeņiem un glabājiet bērniem nepieejamā vietā!
2. Nevar izmantot organisko skābju maisījumiem.
3. Lai izvairītos no rūsas, neturiet asmeņus ilgstoši sāļūmā vai tīrā ūdenī.
4. Sargāt no augstas temperatūras. Nelietot mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.

## LT

- a) Pjaustyklė
- b) Pjaustymo plonais griežinėliais įtaisas
- c) Pjaustymo juostelėmis įtaisas
- d) Trintuvė

### Valymas

Norėdami nuvalyti, plaukite vandeniu iš čiaupo (vengdami subraižyti paviršių, netrinkite paviršiaus metaliniu šveistuku). Priešus nušluostykite ir palikite išdžiūti.

### Dėmesio

1. Su aštriais ašmenimis elkitės atsargiai, laikykite juos atokiai nuo vaikų!
2. Negalima naudoti organinėms rūgštims apdoroti.

3. Siekdami išvengti rūdžių, ilgai nemirkykite ašmenų sūriame ar švariame vandenyje.

4. Nelaikykite jų aukštoje temperatūroje. Nedėkite į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.

## RU

- a) Нож
- b) Нож для тонкой нарезки
- c) Терка
- d) Терка с круглыми отверстиями

### Порядок очистки

Для очистки сполосните овощерезку под краном (во избежание царапин, не используйте металлические мочалки). Протрите детали и оставьте на воздухе до полного высыхания.

### Внимание

1. Осторожно обращайтесь с острыми лезвиями и держите их вне досягаемости детей!
2. Не используйте овощерезку для обработки органических кислот.
3. Во избежание ржавчины не оставляйте лезвия в соленой или чистой воде.
4. Не подвергайте их воздействию высоких температур. Не используйте в микроволновой печи или духовке.