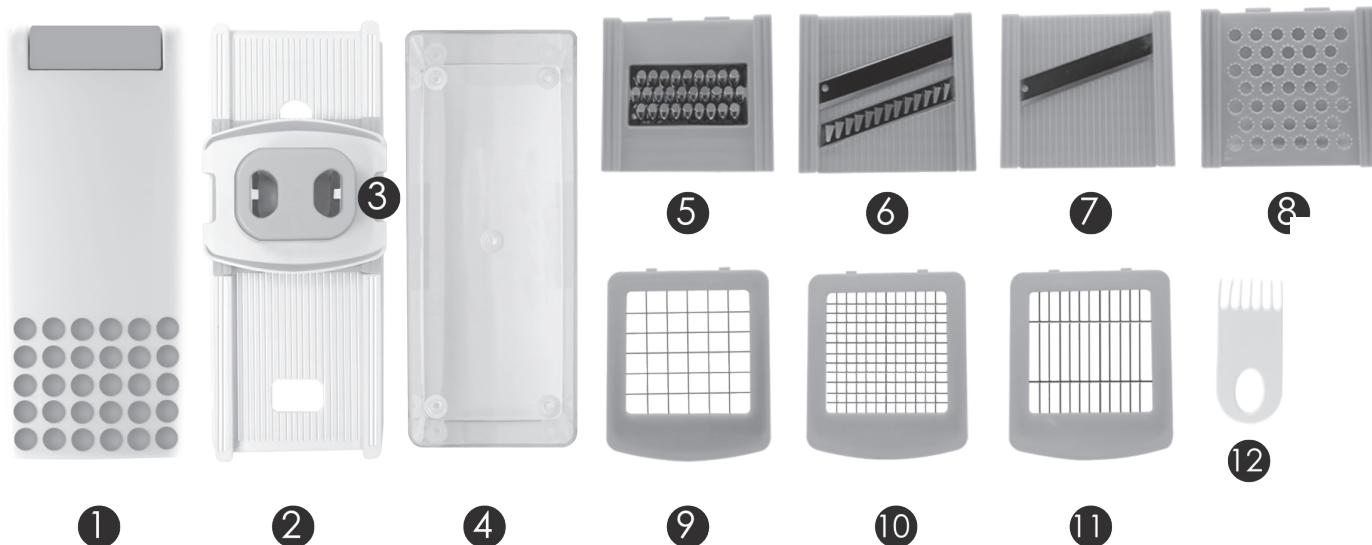


Info/Tootja/Ražotājs/Gamintoja: Tammer Brands Oy,  
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

www.makukitchen.com



### EN Vegetable chopper

Use even force when cutting vegetables before using.

Cut the vegetables into small pieces before using.

Do not exceed the frames of the blades.

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 Vihannesleikkuri

Leikkaa vihannekset tasaisella voimalla.

Pilko vihannekset pienemmiksi paloiksi ennen leikkurin käyttöä.

Älä leikkaa terää pidempiä vihanneksipaloja.

1. kansi
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

Använd jämn kraft när du skär grönsaker.

Skär grönsakerna i små bitar före användning.

Överskrid inte bladens ram.

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

### DK Grøntsagshakker

Brug jævn kraft, når du skærer grøntsager.

Skær grøntsagerne i små stykker før brug.

Overskrid ikke knivenes ramme.

1. Låg
2. Knivholder
3. Sikkerhedsanordning
4. gennemsigtig beholder
5. Julienne-skærer
6. Tilbehør til tynde skiver
7. Tilbehør til skiver
8. Rivejern
9. Tilbehør til store terninger
10. Tilbehør til små terninger
11. Tilbehør til lange strimler
12. Værktøj til rengøring

### NO Grønnsakshakker

Bruk jevn kraft når du kutter grønnsaker.

Skjær grønnsakene i små biter før bruk.

Ikke overskrid rammen til knivene.

1. lokk
2. knivholder
3. sikkerhetsanordning
4. gjennomsigtig beholder
5. Juliennekutter
6. Tilbehør til tynne skiver
7. Tilbehør til skiver
8. Rivjern
9. Tilbehør til store terninger
10. Tilbehør til små terninger
11. Tilbehør til lange strimler
12. Verktøy for rengjøring

### ET Juurviljalõikur

Vajutage köögiviljadele ühtlase jõuga. Lõigake köögiviljad enne kasutamist väiksemaks.

Ärge ületage teraraami.

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

Griežot dārzeņus, izmantojiet vienmērīgu spēku.

Pirms lietošanas sagrieziet dārzeņus mazos gabaliņos.

Nepārsnīgt asmeņu rāmjus.

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

Daržoves pjaustykite tolygiai jas spausdami.

Prieš naudojimą daržoves supjaustykite mažais gabalėliais.

Neapkraukite ašmenų rėmelių.

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

### DE Gemüseschneider

Schneiden Sie das Gemüse mit gleichmäßiger Kraft.

Schneiden Sie das Gemüse vor der Verwendung in kleine Stücke.

Überschreiten Sie nicht den Rahmen der Klingen.

1. Deckel
2. Klingeneinsatzhalter
3. Sicherheitshalterung
4. Transparenter Behälter
5. Julienne
6. Feinschneider
7. Aufschnittmaschine
8. Reibe
9. Zerkleinerer (große Würfel)
10. Zerkleinerer (kleine Würfel)
11. Langer Würfelschneider
12. Reinigungsbürste

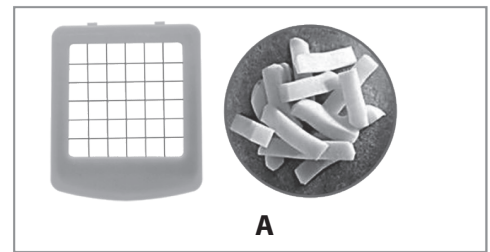
### PL Rozdrabniacz do warzyw

Podczas krojenia warzyw należy używać równomiernej siły.

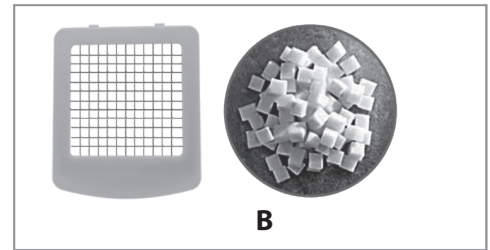
Przed użyciem pokrój warzywa na małe kawałki.

Nie przekraczaj ramek ostrzy.

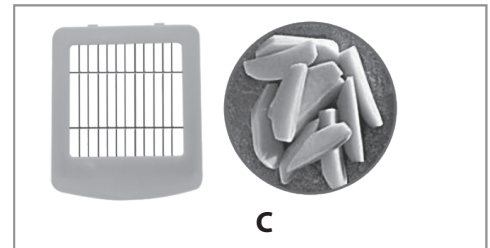
1. Pokrywa
2. Uchwyt wkładki ostrza
3. Uchwyt bezpieczeństwa
4. Przezroczysty pojemnik
5. Julienne
6. Drobną krajnicą
7. Krajnica
8. Tarka
9. Rozdrabniacz (duże kostki)
10. Rozdrabniacz (małe kostki)
11. Krajnica z długim cięciem
12. Szczotka do czyszczenia



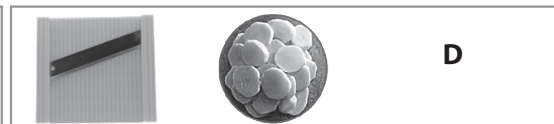
A



B



C



D



E



F



H

EN

- A. Chopper (Big cubes)
- B. Chopper (Small cubes)
- C. Long cut slicer
- D. Slicer
- E. Fine slicer
- F. Julienne
- H. Grater

DK

- A. Tilbehør til store terninger
- B. Tilbehør til små terninger
- C. Tilbehør til lange strimler
- D. Julienne-skærer
- E. Tilbehør til tynde skiver
- F. Tilbehør til skiver
- H. Rivejern

LV

- A. Smalcinātājs (lieliem gabaliem)
- B. Smalcinātājs (maziem gabaliem)
- C. Garais šķēļu griezējs
- D. Šķēļu griešanas ierīce
- E. Smalko šķēļu griešanas ierīce
- F. Mizotājs
- H. Rīve

PL

- A. Rozdrabniacz (duże kostki)
- B. Rozdrabniacz (małe kostki)
- C. Krajalnica z długim cięciem
- D. Julienne
- E. Drobna krajalnica
- F. Krajalnica
- H. Tarka

FI

- A. kuutioterä (iso kuutio)
- B. kuutioterä (pieni kuutio)
- C. lankkuterä
- D. viipaleterä
- E. suikaletärä
- F. suikaletärä (Julienne)
- H. raasteterä

NO

- A. Tilbehør til store terninger
- B. Tilbehør til små terninger
- C. Tilbehør til lange strimler
- D. Juliennekutter
- E. Tilbehør til tynde skiver
- F. Tilbehør til skiver
- H. Rivjern

LT

- A. Kapoklis (dideli kubeliai)
- B. Kapoklis (maži kubeliai)
- C. Ilga pjaustyklė
- D. Pjaustyklė
- E. Pjaustymo plonais griežinėliais įtaisas
- F. Pjaustymo juostelėmis įtaisas
- H. Trintuvė

SV

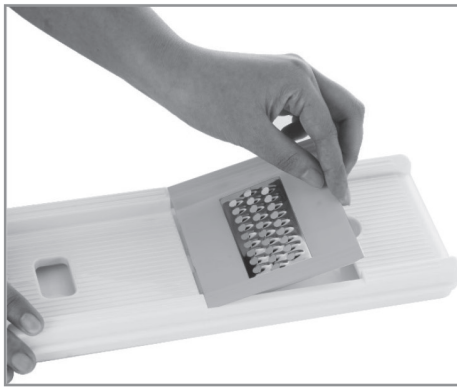
- A. Tillbehör för stora tärningar
- B. Tillbehör för små tärningar
- C. Tillbehör för långa strimlor
- D. Tillbehör för skivor
- E. Tillbehör för tunna skivor
- F. Julienneskärare
- H. Rivjärn

ET

- A. Suurte kuubikute lõikur
- B. Väikeste kuubikute lõikur
- C. Piklike pulkade lõikur
- D. Viilutaja
- E. Peenviilutaja
- F. Ribastaja
- H. Riiv

DE

- A. Zerkleinerer (große Würfel)
- B. Zerkleinerer (kleine Würfel)
- C. Langer Würfelschneider
- D. Julienne
- E. Feinschneider
- F. Aufschnittmaschine
- H. Reibe



#### 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.

#### 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 Käyttöohje:

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

#### Puhdistaminen

Huuhtele puhtaaksi hanavedellä. Älä hankaa karkealla sienellä, jotta pintaan ei tulisi naarmuja. Pyyhi ja ilmakeivaa 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 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.

#### 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.

#### DK Anvendelse

1. Hold knivholderen med den ene hånd og kniven med den anden. Sæt klingen ind i åbningen på klingeholderen, og sæt den på plads. Sørg for, at plus- og minustegnene på bladholderen og bladet mødes.
2. Placer den øverste del på den gennemsigtige beholder.
3. Når du skærer det sidste stykke af en ingrediens, skal du sætte det fast på sikkerhedshåndtaget og skubbe håndtaget ind i knivholderen. Fortsæt derefter med at skære.

#### Rengøring af værktøjet

For at rengøre værktøjet skal du skylle det under vandhanen (brug ikke en skrubber for at undgå at ridse overfladen). Tør delene, og lad dem lufttørre.

#### Bemærk!

1. Vær forsigtig med de skarpe knive, og hold det uden for børns rækkevidde!
2. Må ikke bruges til behandling af organiske syrer.
3. For at undgå rust må knivene ikke efterlades i saltvand eller ferskvand i længere perioder.
4. Udsæt ikke værktøjet for høje temperaturer. Må ikke bruges i mikrobølgeovn eller ovn.

#### NO Søknað

1. Hold bladholderen med den ene hånden og bladet med den andre. Før bladet inn i sporet på bladholderen og sett det på plass. Pass på at pluss- og minustegnene på bladholderen og bladet møtes.
2. Plasser den øvre delen på den gjennomsiktige beholderen.
3. Når du skal skjære den siste biten av en ingrediens, fest den til sikkerhetshåndtaket og skyv håndtaket inn i knivholderen. Fortsett deretter å skjære.

#### Rengjøring av verktøyet

Rengjør verktøyet ved å skylle det under vann fra springen (ikke bruk skrubbe for å unngå riper i overflaten). Tørk delene og la dem lufttørre.

#### Merk!

1. Vær forsiktig med de skarpe knivene og hold det utilgjengelig for barn!
2. Må ikke brukes til behandling av organiske syrer.
3. For å unngå rust, ikke la bladene ligge i saltvann eller ferskvann i lengre perioder.
4. Ikke utsett verktøyet for høye temperaturer. Må ikke brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.

#### ET Kesutamine

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. Jätake viilutamist.

#### 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 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 pielip asmens turētāja abās pusēs. Turpiniet griezt šķēlītes.

### **Tīrīšanas norādījumi**

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

### **Uzmanību!**

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

### **LT Naudojimas**

1. Viena ranka laikykite asmenų laikiklį, kita – asmenis. Lygiagrečiai įstumkite asmenis į asmenų laikiklio angą. Stumdami sulygiuokite teigiamą ir neigiamą ženklus, esančius ant asmenų laikiklio ir asmenų.
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 asmenų laikiklio puses. Tęskite pjaustymą.

### **Valymas**

Norėdami nuvalyti, plaukite vandeniu iš čiaupo (vengdami subraižyti paviršių, netrinkite paviršiaus metaliniu šveistuku). Prieš naudodami 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 asmenų sūriame ar švariame vandenyje.
4. Nelaikykite jų aukštoje temperatūroje. Nedėkite į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.

### **DE Wie man sie benutzt**

1. Halten Sie den Klingenhalter mit einer Hand und die Klinge mit der anderen Hand. Schieben Sie die Klinge parallel in den Schlitz des Klingenhalters. Achten Sie beim Einschieben darauf, dass die positiven und negativen Vorzeichen zwischen dem Klingenhalter und der Klinge übereinstimmen.
2. Rasten Sie den Kopf des Hauptkörpers mit dem Schlitz vertikal in den hervorstehenden Teil des transparenten unteren Kastens ein.
3. Wenn Sie die restlichen Zutaten schneiden, decken Sie sie mit dem Sicherheitsgriff ab und sorgen Sie dafür, dass sie an beiden Seiten des Klingenhalters haften. Fahren Sie mit dem Schneiden fort.

### **Reinigung**

Zum Reinigen mit Leitungswasser abspülen (um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, die Oberfläche nicht mit einem Scheuerlappen schrubben). Wischen Sie das Zubehör ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.

### **Achtung**

1. Bitte seien Sie vorsichtig mit den scharfen Klingen und halten Sie sie von Kindern fern!
2. Kann nicht für die Verarbeitung organischer Säuren verwendet werden.
3. Um Rost zu vermeiden, sollten Sie die Klingen nicht für längere Zeit in Salzlake oder sauberem Wasser einweichen.
4. Von hohen Temperaturen fernhalten. Nicht in die Mikrowelle oder den Ofen stellen.

### **PL Jak używać**

1. Przytrzymaj uchwyt ostrza jedną ręką, a ostrze drugą. Wsuń ostrze równolegle w szczelinę uchwytu ostrza. Podczas wciskania należy upewnić się, że znaki dodatnie i ujemne są zgodne między uchwyttem ostrza a ostrzem.
2. Pionowo zablokuj głowicę głównego korpusu ze szczeliną w widocznej części przezroczystego dolnego pudełka.
3. Podczas krojenia pozostałych składników przykryj je uchwyttem zabezpieczającym i spraw, aby przylegały do obu stron uchwytu ostrza. Kontynuuj krojenie.

### **Czyszczenie**

Aby wyczyścić urządzenie, spłucz je wodą z kranu (aby uniknąć zarysowania powierzchni, nie szoruj jej zmywakiem). Wytrzyj i wysusz akcesoria na powietrzu.

### **Uwaga**

1. Należy uważać na ostre ostrza i trzymać je z dala od dzieci!
2. Nie można używać do przetwarzania kwasów organicznych.
3. Aby uniknąć rdzy, nie moczyć ostrzy przez dłuższy czas w solance lub czystej wodzie.
4. Trzymać z dala od wysokich temperatur. Nie wkładać do kuchenki mikrofalowej ani piekarnika.