



## CUTTER

### Description

Thank you for purchasing this practical kitchen cutter. Its multiple blades will make cutting and grating all kinds of foods easy and comfortable. This product lets you cut all kinds of fruits and vegetables fast and effortlessly. Its grating accessories also make it very useful for filleting vegetables and decorating dishes. Before using the product for the first time, read these instructions and safety measures carefully. Keep this manual in a handy place for future use.

### General instructions and safety measures

Read these instructions carefully and completely.

This cutter is not a toy. Keep out of reach of children. Wash the cutter and blades before using them for the first time (see cleaning instructions).

Use the cutter with care.

To avoid damaging the blades, keep the cutter from hitting or falling on hard surfaces.

Do not cut bones or frozen food.

Do not touch the blades.

### Cleaning instructions

The cutter is dishwasher safe but we recommend washing it by hand with soap, water and a soft sponge. Use the cleaner (Fig. 10) to remove food from the blades and cutter. To keep the cutter looking its best, we recommend drying after washing.

### Instructions for use

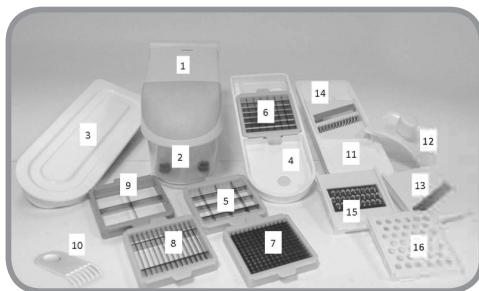
The cutter contains:

1. Top of the cutter
2. Food container

3. Food container lid
4. Holder for dicing/slicing blades
5. Large dicing blade
6. Medium dicing blade
7. Small dicing blade
8. French fry slicing blade
9. Quartering blade
10. Cleaner
11. Holder for blades
12. Protector
13. Slicing blade
14. Julienne blade
15. Grater
16. Ine grater

Place the chosen blade on the corresponding holder and then place the holder on the food container.

To dice and slice food, place the item to be cut on the chosen blade and push down on the top part of the cutting device. The sliced food will fall into the container. To grate, remove the top part, hold the cutter firmly with one hand to prevent it from moving and use your other hand to slide the food over the grater. Use the protector (Fig. 12) when grating small pieces of food.



#### Kundenservice / Importeur:

HSP Hanse Shopping GmbH  
Im Hegen 1  
22113 Oststeinbek  
Deutschland  
Tel.: +49 40 22869407

#### Customer service / Importer:

HSP Hanse Shopping GmbH  
Im Hegen 1  
22113 Oststeinbek  
Germany  
Tel.: +49 40 22869407

#### Service / Importateur:

HSP Hanse Shopping GmbH  
Im Hegen 1  
22113 Oststeinbek  
Allemagne  
Tel.: +49 40 22869407

#### Klantenservice / Importeur:

HSP Hanse Shopping GmbH  
Im Hegen 1  
22113 Oststeinbek  
Duitsland  
Tel.: +49 40 22869407

#### Obsługa klienta / Importer:

HSP Hanse Shopping GmbH  
Im Hegen 1  
22113 Oststeinbek  
Niemcy  
Tel.: +49 40 22869407



# OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

## Beschreibung

Danke für den Erwerb dieses praktischen Schneidutensils für die Küche. Die verschiedenen Schneideinsätze helfen Ihnen, Lebensmittel aller Art leicht und bequem zu schneiden und zu reiben. Mit diesem Produkt können Sie Obst und Gemüse aller Art schnell und mühelos schneiden. Auch sehr nützlich, um Gemüse in Stifte zu schneiden und, dank der Reibeinsätze, um das Essen zu garnieren. Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Produkts diese Anleitung und die Hinweise auf Sicherheitsmaßnahmen aufmerksam durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

## Allgemeine Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen

Lesen Sie die ganze Anleitung bis zum Schluss aufmerksam durch. Dieses Schneidulensil ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten. Waschen Sie das Schneidutensil und die Schneideinsätze vor dem ersten Gebrauch (siehe Reinigungsanleitung). Verwenden Sie das Schneidulensil vorsichtig. Vermeiden Sie, dass das Produkt herunterfällt oder auf harte Flächen aufschlägt, damit die Schneideinsätze nicht beschädigt werden. Gebrauchen Sie das Schneidutensil nicht zum Schneiden von Knochen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln. Fassen Sie die Klingen nicht direkt an.

## Reinigungsanleitung

Dieses Schneidutensil ist spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch, es per Hand mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm zu waschen. Verwenden Sie das Reinigungsutensil (Abb. 10), um Essensreste aus den Schneideinsätzen und vom Schneidutensil zu entfernen. Um es im bestmöglichen Zustand zu erhalten, trocknen Sie das Schneidutensil nach dem Waschen ab.

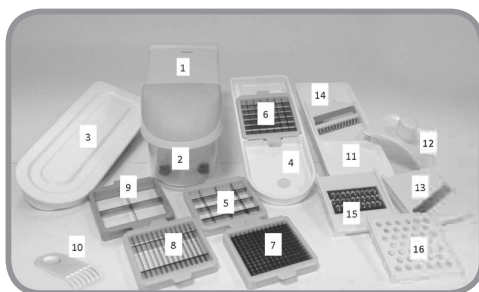
## GEBRAUCHSANWEISUNG

Dieses Schneidutensil besteht aus folgenden Teilen:

1. Oberes Teil
2. Auffangbehälter

3. Deckel für den Auffangbehälter
4. Auflage für die Schneideinsätze für Würfel und Stifte
5. Schneideinsatz für große Würfel
6. Schneideinsatz für mittelgroße Würfel
7. Schneideinsatz für kleine Würfel
8. Schneideinsatz für Stifte
9. Kreuz-Schneideinsatz
10. Reinigungsutensil
11. Auflage für die Schneideinsätze
12. Fingerschutz
13. Schneideinsatz für Scheiben
14. Schneideinsatz für feine Julienne-Streifen
15. Reibe
16. Feinreibe

Legen Sie den ausgewählten Schneideinsatz auf die entsprechende Auflage und die Auflage auf den Auffangbehälter. Um Lebensmittel zu würfeln oder in Stifte zu schneiden, legen Sie das Lebensmittel auf den ausgewählten Schneideinsatz und drücken Sie den oberen Teil des Schneidutensils nach unten. Die fertig geschnittenen Lebensmittel fallen in den Behälter. Um Lebensmittel zu reiben, nehmen Sie den oberen Teil ab. Halten Sie das Schneidutensil mit einer Hand gut fest, damit es sich nicht bewegt und bewegen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel auf der Reibe hin und her. Verwenden Sie bei kleinen Nahrungsmitteln den Fingerschutz (Abb. 12).





## USTENSILE DE COUPE

### Description

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de ce pratique ustensile de coupe pour la cuisine. Ses diverses lames vous aideront à couper et râper toute sorte d'aliments facilement et rapidement. Avec ce produit, vous pourrez couper toute sorte de fruits et légumes en un clin d'œil et sans effort. Il est aussi très utile pour couper les légumes en lanières et pour décorer vos plats grâce aux accessoires servant à râper. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions et mesures de sécurité ci-dessous. Rangez ce manuel dans un endroit facile d'accès pour pouvoir le consulter ultérieurement.

### Instructions générales et mesures de sécurité

Lisez attentivement la totalité de ces instructions. Cet ustensile pour couper n'est pas un jouet. Rangez-le hors de portée des enfants. Avant la première utilisation, lavez l'ustensile et les lames (consultez les instructions de nettoyage). Servez-vous en avec précaution. Pour éviter d'abîmer les lames, évitez les chutes et les coups sur des surfaces dures. N'utilisez pas cet ustensile pour découper des os et des aliments congelés. Ne touchez pas directement les lames.

### Instructions de nettoyage

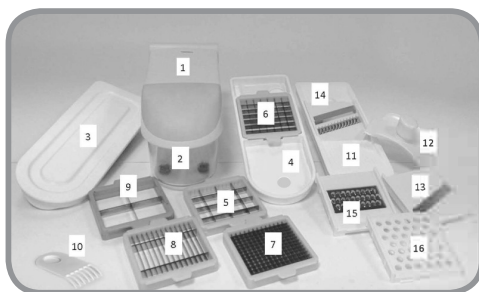
Cet ustensile de coupe peut passer au lave-vaisselle, mais nous recommandons de le laver à la main avec de l'eau et du savon et à l'aide d'une éponge douce. Servez-vous du nettoyeur (fig. 10) pour éliminer les restes d'aliments sur les lames et sur l'ustensile. Pour le conserver dans le meilleur état possible, séchez-le après lavage.

### Instructions d'utilisation

Cet ustensile de coupe se compose des éléments suivants :

1. Partie supérieure
2. Récipient pour les aliments
3. Couvercle du récipient pour les aliments
4. Support pour les lames servant à couper en des lanières
5. Lame pour couper en grosses
6. Lame pour couper en des moyens
7. Lame pour couper en petits des
8. Lame pour couper en lanières
9. Lame en croix
10. Nettoyeur
11. Support pour les lames
12. Protecteur pour les mains
13. Lame pour couper en tranches
14. Lame pour couper en julienne
15. Râpe
16. Râpe fine

Placez la lame de votre choix sur le support correspondant, puis placez ce dernier sur le récipient pour aliments. Pour couper des aliments en des lanières, placez l'aliment en question sur la lame de votre choix, puis poussez la partie supérieure de l'ustensile de coupe vers le bas. Les aliments coupés tomberont dans le récipient. Pour râper des aliments, retirez la partie supérieure, tenez fermement l'ustensile de coupe d'une main pour éviter qu'il ne bouge et, avec l'autre main, passez les aliments sur la râpe. Pour râper des





## SNIJDER

### Beschrijving

Hartelijk dank voor de aanschaf van deze praktische keukensnijder. De diverse messen helpen u om alle soorten voedsel snel en eenvoudig te snijden en te raspen. Met dit product kunt u moeiteloos en snel alle soorten fruit en groente snijden. Dankzij de rasp-accessoires kunt u bovendien groente in reepjes snijden om gerechten mee te gameren. Lees voor het gebruik deze instructies en veiligheidsmaatregelen aandachtig door. Bewaar deze handleiding op een toegankelijke plaats zodat u hem in de toekomst weer kunt raadplegen.

### Algemene instructies en veiligheidsmaatregelen

Lees deze instructies aandachtig helernaal door. Deze snijder is geen speelgoed. Houd hem buiten het bereik van kinderen. Was de snijder en de messen af alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken (raadpleeg de instructies voor reinigen). Gebruik de snijder voorzichtig. Voorkom vallen en stoten tegen harde oppervlakken waardoor de messen beschadigd kunnen raken. Gebruik de snijder niet om betten of bevroren voedsel mee te snijden. Raak de messen niet rechtstreeks aan.

### Instructies voor reinigen

Deze snijder mag in de vaatwasser worden gewassen. Wij raden echter aan om hem met de hand met afwasmiddel en een zachte spons schoon te maken. Gebruik de reiniger (fig. 10) om elensrasten van de messen en de snijder te verwijderen. Droog hem na het afwassen af om hem in de beste staat te behouden.

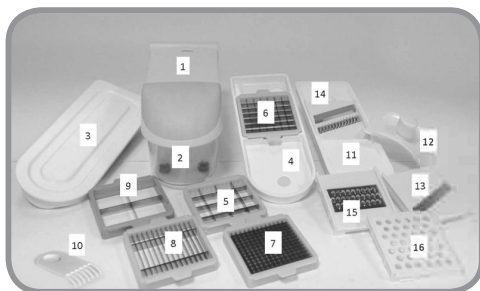
### Gebruiksaanwijzing

Deze snijder bestaat uit:

1. Bovenkant van de snijder
2. Opvangbakje
3. Deksel voor opvangbakje

4. Hauder van messen voor snijden in blokjes/ reepjes
5. Mes voor snijden in grote blokken
6. Mes voor snijden in middelgrote blokjes
7. Mes voor snijden in kleine blokjes
8. Mes voor snijden in reepjes
9. Kruisvormig mes
10. Reiniger
11. Messenhouder
12. Handbeschermer
13. Mes voor snijden in plakken
14. Mes voor snijden in julienne
15. Rasp
16. Fijne rasp

Plaats het gewenste mes in de geschikte hauderen plaats die hauder op het opvangbakje. Om de elenswaren in blokjes/reepjes te snijden plaatst u het voedsel op het gekozen mes en duwt u de bovenzijde van de snijder naar beneden. Het gesneden voedsel valt dan door de onderzijde van de snijder naar beneden. Haal de bovenzijde eraf om de elenswaren te raspen. Houd de snijder stevig met een hand vast om te voorkomen dat hij verschuift en gebruik de andere hand om de elenswaren door de rasp te halen. Gebruik bij kleine stukken voedsel de handbeschermer (fig. 12).





# KRAJALNOCA DO OWOCÓW I WARZYW

## Opisane

Dziękujemy za zakup tego praktycznego narzędzia tnącego do kuchni. Różne płytki tnące pomagają łatwo i wygodnie kroić i tarć wszystkie rodzaje żywności. Dzięki temu produktowi można szybko i bez wysiłku ciąć wszelkiego rodzaju owoce i warzywa. Bardzo przydatna również do krojenia warzyw na ołówki oraz, dzięki wkładkom do tarki, do dekoracji żywności. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi oraz środki ostrożności. Instrukcje należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu na przyszłość.

## Ogólne wskazówki i środki bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie całą instrukcję aż do końca. Ten Schneidulensil nie jest zabawką. Trzymaj się z dala od dzieci. Przed pierwszym użyciem należy umyć kabel do cięcia i płytki tnące (patrz instrukcja czyszczenia). Należy ostrożnie używać liny tnącej. Należy unikać sytuacji, w której produkt spada lub uderza w twarde powierzchnie, aby płytki skrawające nie zostały uszkodzone. Nie należy używać narzędzia do krojenia kości lub mrożonek. Nie dotykać bezpośrednio ostrzy.

## Instrukcje czyszczenia

To urządzenie tnące jest bezpieczne dla zmywarki, ale zalecamy mycie go ręcznie wodą, detergentem i miękką gąbką. Za pomocą narzędzia do czyszczenia (Rys. 10) usunąć resztki jedzenia z płytek tnących i narzędzi. Aby utrzymać ją w jak najlepszym stanie, po umyciu należy wysuszyć linę tnącą.

## UŻYTKOWNIK MANUAL

To narzędzie tnące składa się z następujących części:

1. Część górna
2. pojemnik do zbierania

3. Pokrywa pojemnika zbierającego
4. Podparcie dla płytek skrawających do kostek i szpilek
5. Płytki tnące do dużych kostek
6. Płytki tnące do kostek o średniej wielkości
7. Płytki tnące do małych kostek
8. Wkładka do wycinania długopisów
9. Płytki do skrawania poprzecznego
10. Przybory do sprzątania
11. Podparcie dla płytek skrawających
12. Ochrona palców
13. Płytki tnące do plasterów
14. Płytki tnące do cienkich taśm Julienne
15. Tarka
16. Drobna tarka

Wybraną płytkę skrawającą należy umieścić na odpowiednim wsporniku, a wspornik na pojemniku zbierającym. Aby pokroić w kostkę lub długopis, umieść potrawę na wybranej płytce tnącej i naciśnij górną część liny tnącej w dół. Pokrojone jedzenie wpadnie do pojemnika. Aby zetrzeć jedzenie, zdejmij górną część. Przytrzymać mocno jedną ręką linę tnącą, aby się nie poruszała, a drugą ręką nie przesuwając jedzenia do tyłu i do przodu na tarce. W przypadku małych produktów spożywczych należy stosować osłonę palców (Rys. 12).

