



**L'équipe 5five® vous remercie pour votre achat
et vous accompagne pour faciliter le rangement et l'organisation de votre intérieur.
Votre quotidien est notre inspiration ! Nous concevons des produits pensés pour vous,
fonctionnels et ingénieux, pour simplifier votre vie de tous les jours.
Parce qu'être bien chez soi n'a jamais été aussi essentiel : 5five Simply Smart®.**

The 5five® team would like to thank you for your purchase
and is here to help and support you with arranging and organising your home interior.
Your daily life is our inspiration! We create functional, ingenious products
made with you in mind and designed to simplify your everyday life.
5five Simply Smart®: Because feeling good at home has never been so essential.

Conditions d'entretien / Maintenance:

Essuyer avec un chiffon humide. Terminer en essuyant avec un chiffon sec. / Use a damp cloth. Wipe then with a dry cloth.

Notre service client à votre service / Our customer service team is here to help:

Contactez-nous sur <https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partagez la photo de votre produit dans votre intérieur sur nos réseaux /
Share a photo of your product in your home interior on our social media channels



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

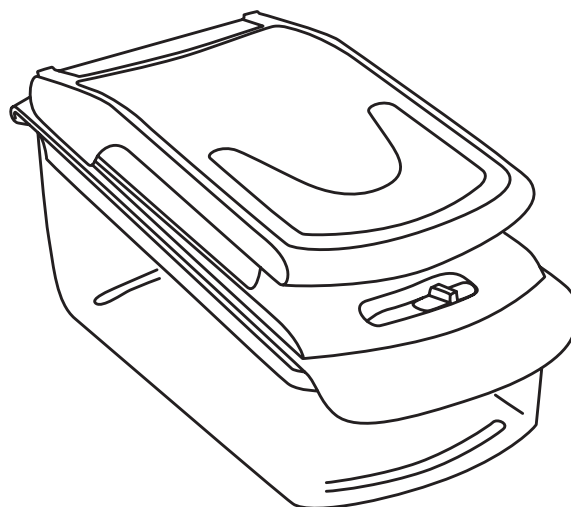
Retrouvez nos produits sur : /
Find our products on:



www.5five.com

SILVER PRO

#190305 - MANDOLINE - MANDOLINE



PT: A equipa 5five® agradece a sua compra e ajuda-o(a) a arrumar e a organizar a sua casa. O seu quotidiano é a nossa inspiração! Concebemos produtos funcionais e inteligentes a pensar em si, para simplificar a sua vida quotidiana. Porque sentir-se bem em casa nunca foi tão importante: 5five Simply Smart®.

Manutenção:

Use um pano úmido. Limpe em seguida com um coágulo seco.

O nosso serviço de apoio ao cliente está ao seu dispor:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partilhe uma fotografia do seu produto em sua casa nas nossas redes sociais



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Encontre os nossos produtos em:



www.5five.com

ES: El equipo 5five® le agradece su compra y le acompaña para ayudarle a ordenar y organizar su casa fácilmente. ¡Su vida cotidiana es nuestra inspiración! Diseñamos productos funcionales e ingeniosos con el único objetivo de simplificarle su día a día. Porque sentirse bien en casa nunca había sido tan importante: 5five Simply Smart®.

Mantenimiento:

Secar con un trapo húmedo. Acabar secando con un trapo.

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Comparta una foto de su producto en el interior de su casa en nuestras redes



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Encuentre nuestros productos en:



www.5five.com

DE: Das Team von 5five® dankt Ihnen für Ihren Einkauf und unterstützt Sie gerne mit Aufbewahrungslösungen, um Ihr Zuhause übersichtlich zu gestalten. Ihr Alltag ist unsere Inspiration! Für Sie entwerfen wir funktionale und einfallreiche Produkte, die Ihren Alltag vereinfachen. Weil es noch nie so wichtig war, sich zu Hause wohlfühlen: 5five Simply Smart®.

Reinigung:

Mit einem saftigem Reinigungsmittel angefeuchteten Lunte abtrocknen. Beenden, mit einem trockenen Lumpen.

Unser Kundenservice steht zu Ihrer Verfügung:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Teilen Sie über unsere Netzwerke ein Foto Ihres Produkts in Ihrem Zuhause



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Entdecken Sie unsere Produkte auf:



www.5five.com

NL: Het 5five®-team dankt u voor uw aankoop en kan u helpen uw huis gemakkelijker op te ruimen en te organiseren. Uw dagelijks leven is onze inspiratie! We ontwerpen functionele, ingenieuze producten met u in gedachten, om uw dagelijkse leven te vereenvoudigen. Omdat prettig leven in huis nog nooit zo essentieel is geweest: 5five Simply Smart®.

Reiniging:

Met een vochtige doek schoonmaken. Op het einde afdrogen met een droge doek.

Onze klantenservice staat voor u klaar:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Deel een foto van uw product bij u thuis op onze netwerken



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Vind onze producten op:



www.5five.com

IT: Il team 5five® intende ringraziarvi per l'acquisto e può aiutarvi a riordinare e organizzare la casa. La vita quotidiana è la nostra ispirazione! Progettiamo prodotti ingegnosi e funzionali pensando a voi, per semplificarvi la vita di tutti i giorni. Perché sentirsi bene a casa non è mai stato così importante: 5five Simply Smart®.

Manutenzione:

Utilizzare un panno umido. Asciugare con un panno asciutto.

Il nostro servizio clienti è a vostra completa disposizione:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Condividete una foto del prodotto a casa vostra sui nostri network



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Scoprite i nostri prodotti su:



www.5five.com

RU: Команда 5five® благодарит вас за покупку и готова помочь вам привести в порядок и организовать ваш дом. Ваша повседневная жизнь – вот источник нашего вдохновения! Мы разрабатываем функциональные и инновационные продукты, которые упрощают вашу повседневную жизнь. 5five Simply Smart®. Потому что еще никогда не было так важно хорошо чувствовать себя дома.

Чистке:

протрите влажной тряпкой, затем вытрите сухой тряпкой.

Наша клиентская служба к вашим услугам:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Поделитесь фотографией нашего товара в интерьере вашего дома в наших сетях



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Вы найдете нашу продукцию на:



www.5five.com

PL: Zespół 5five® dziękuje za zakup i udzieli niezbędnej pomocy w uporządkowaniu i organizacji domu. Twoje codzienne życie stanowi dla nas inspirację! Projektujemy funkcjonalne i pomysłowe produkty z myślą o użytkownikach, aby uprościć ich codzienne życie. Dobrze samopoczucie w domu nigdy nie było tak ważne: 5five Simply Smart®.

Pielęgnacji:

Czy czyst wod lub szmatk zwil on w wodzie. Wytrzyj such szmatk.

Nasza obsługa klienta jest do Twojej dyspozycji:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Udostępnij zdjęcie produktu w swoim domu na naszych profilach społecznościowych



5five_france



5five_france

@5fivesimplysmart

Znajd nasze produkty naw:

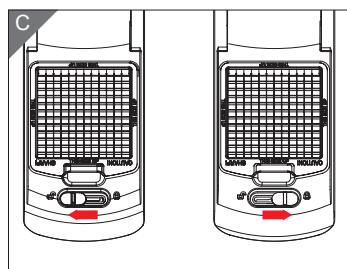


www.5five.com

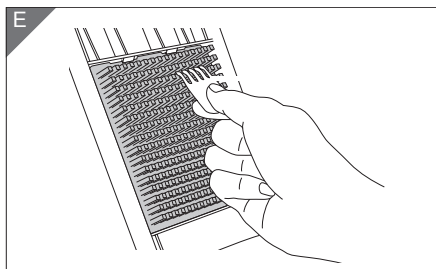
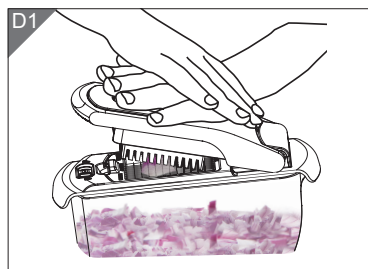
ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !
TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
UNE MAUVAISE MANIPULATION DU HACHOIR PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES.
MANIPULEZ LES LAMES AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES. N'APPROCHEZ JAMAIS VOS DOIGTS DES LAMES.
AVANT D'UTILISER LE HACHOIR :
 - **PELEZ LES FRUITS OU LÉGUMES À PEAU ÉPAISSE (EXEMPLE : OIGNONS).**
 - **RETIREZ LES TIGES ET COUPEZ LES EXTRÉMITÉS.**
 - **COUPEZ LES FRUITS OU LÉGUMES DE GRANDE TAILLE EN PETITS MORCEAUX. ILS DOIVENT ÊTRE PLUS PETITS QUE LA LAME ET LEUR HAUTEUR NE DOIT PAS DÉPASSER 4 CM AVANT LA COUPE.**

POSSIBILITÉS D'UTILISATION DES GRILLES :

Lame de découpe moyenne Cube magique gourmet : 1,34 x 1,34 cm	Lame de découpe fine Cube magique gourmet : 0,68 x 0,68 cm
 • Pommes de terre, par exemple pommes de terre crues pour les frites ou pommes de terre cuites pour une salade. • Carottes, courgettes, concombres, poivrons, poireaux, céleri pour les salades, les plats de légumes ou comme ingrédients pour les soupes. • Œufs durs, jambon cuit, saucisses ou mozzarella pour les salades. • Fromages, par exemple fromage de chèvre ou mozzarella pour les plats méditerranéens. Attention : ne pas utiliser pour les fruits et les légumes à consistance très ferme comme les betteraves et les patates douces. Les lames ne conviennent pas à la découpe des tomates.	 • Oignons, échalotes pour les sauces. • Ail, piments pour les dips. • Courgettes, champignons, fromages à pâte molle, poivrons, etc. Attention : ne pas utiliser pour les fruits et les légumes à consistance très ferme comme les betteraves et les patates douces. Les lames ne conviennent pas à la découpe des tomates.



1. Placez la grille supérieure sur le bac de collecte.
2. Ouvrez le poussoir.
3. Sélectionnez une lame de découpe et insérez-la dans le logement inférieur (voir la Fig. B). Vérifiez que les éléments sont correctement installés : la mention « CE CÔTÉ VERS LE HAUT » doit être visible sur le dessus de la lame de découpe.
4. Verrouillez la lame de découpe (voir la Fig. C).
5. Pour changer de lame de découpe, déverrouillez la lame de découpe installée, puis retirez-la avant de placer la lame souhaitée sur la base du hachoir.
6. Fermez le poussoir. Le hachoir est maintenant assemblé et prêt à être utilisé. Il est conseillé de toujours fermer le poussoir lorsqu'il n'est pas utilisé.



Comment hacher/découper en cubes :

1. Ouvrez le poussoir.
2. Placez le fruit ou le légume que vous souhaitez couper sur la lame de découpe, côté plat ou le plus grand orienté vers le bas.
3. Refermez le poussoir et appuyez vers le bas pour faire pression sur le fruit ou le légume (voir la Fig. D1).
4. Retirez la grille supérieure pour récupérer le fruit ou le légume du bac de collecte.
5. Si nécessaire, ouvrez le poussoir et à l'aide du grattoir de nettoyage, retirez les résidus de fruits ou légumes sur la grille d'insertion du poussoir avant d'utiliser à nouveau le hachoir (voir la Fig. E).

ATTENTION :

1. Vérifiez que le fruit ou légume à découper est positionné de façon à ne pas dépasser de la lame, sinon il sera difficile à découper (voir la Fig. D2).
2. Pour découper un oignon ou un légume de grosse taille avec la lame de découpe fine, coupez-le au préalable en quartiers ou en petits morceaux.
3. Appuyez rapidement et très fermement sur le poussoir avec les deux mains. Le poussoir appuie sur les fruits ou les légumes et les fait passer dans la lame de découpe.



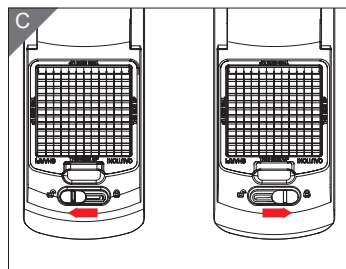
WARNING! IMPROPER HANDLING OF THE CHOPPER MAY RESULT IN INJURY. USE EXTREME CARE WHEN HANDLING THE CUTTING BLADES. THE BLADES ARE VERY SHARP. KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE CHOPPER:

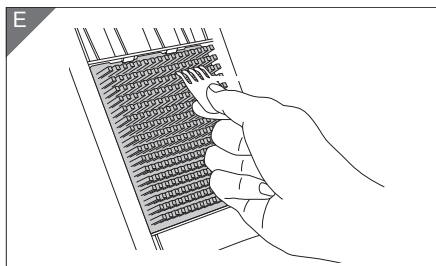
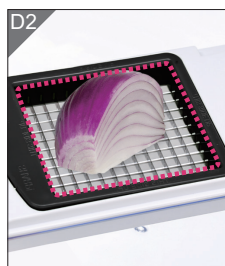
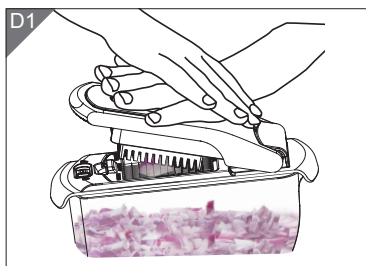
- PEEL FRUIT OR VEGETABLE WITH THICK SKIN (E.G. ONION)
- REMOVE STEMS AND TRIM ENDS
- CUT LARGE FRUIT OR VEGETABLE INTO SMALLER PIECES (MUST BE SMALLER THAN THE CUTTING BLADE & THE HEIGHT OF THE FOOD IS NOT GREATER THAN 4CM BEFORE CUTTING)

POSSIBLE USES OF THE INSERTS:

Medium chopping blades Maci cube gourmet : 0,53 x 0,53in	Fine chopping blade Cube magique gourmet : 0,27 x 0,27in
 • Potatoes, e.g raw for chips or cooked for potato salad. • Carrots, zucchinis, cucumbers, peppers, courgettes, leeks, cellery for salads, vegetable dishes or as ingredients for soups. • Boiled eggs, cooked ham, sausage or Mozzarella for salads. • Cheese, sucj as sheep's cheese or Mozzarella for Mediterranean dishes. Warning: Do not use this for hard fruits and vegetable like beetroot and sweet potatoes. Blade no suitable for tomatoes.	 • Onions, shallots for sauces. • Garlic, chillis for dips. • Zucchini, mushrooms, soft cheese, peppers and more. Warning: Do not use this for hard fruits and vegetable like beetroot and sweet potatoes. Blade no suitable for tomatoes.



1. Place the top rack onto the collecting container.
2. Flip the pusher open.
3. Select a cutting blade or and insert it into the lower slot (see Fig. B).
Ensure correct installation with the text "THIS SIDE UP" facing upward on the cutting blade.
4. Lock the cutting blade (see Fig. C).
5. To replace the cutting blade, unlock the cutting blade then remove the installed cutting blade before placing the desired one onto the chopper base.
6. Close the pusher. The chopper is now assembled and ready for use. It is recommended to always close the pusher when the chopper is not in use.



How to chop/dice:

1. Flip the pusher open.
2. Place the fruit or vegetable you want to cut onto the cutting blade or with the flat or larger side facing down.
3. Close the pusher and press it downward onto the fruit or vegetable (see Fig. D1).

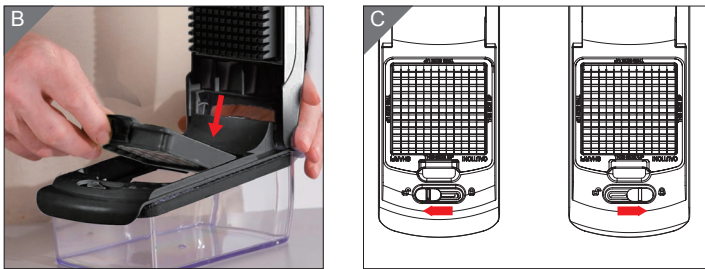
WARNING:

1. Make sure that vegetable to be chopped stays entirely within the blade area, otherwise it might be difficult to chop it (see Fig. D2).
2. Cut an onion or large vegetable into a quarter or much smaller pieces when using the fine chopping blade.
3. Press the pusher down swiftly and firmly with both hands like a hammer. Fruits or vegetables to be cut are pressed downward through the cutting blade.
4. Remove the top rack to empty the cut fruit or vegetable from the collecting container.
5. If necessary, flip the pusher open and use the cleaning scraper to remove any food residuals on the pusher insert before using the food chopper again (see Fig. E).

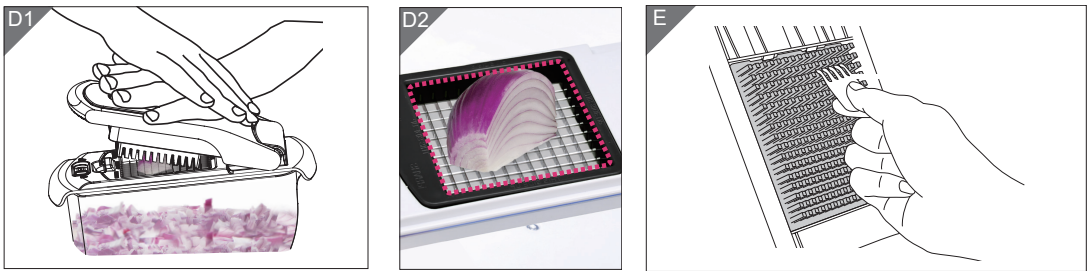
AVISO, RISCO DE FERIMENTO!
MANTER LONGE DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
A UTILIZAÇÃO INADEQUADA DO CORTADOR PODE RESULTAR EM FERIMENTOS.
UTILIZE COM EXTREMO CUIDADO QUANDO MANUSEAR AS LÂMINAS DE CORTE. AS LÂMINAS ESTÃO MUITO AFIADAS. MANTENHA SEMPRE OS DEDOS LONGE DAS LÂMINAS.
- DESCASQUE A FRUTA OU O VEGETAL QUE TENHAM UMA CASCA FINA (EX. CEBOLA)
- RETIRE AS PONTAS DOS CAULES E APARAS
- O CORTE DE FRUTA E VEGETAIS MAIORES EM PEQUENOS PEDAÇOS (TEM DE SER MAIS PEQUENO QUE A LÂMINA DE CORTE E A GROSSURA DOS ALIMENTOS NÃO PODE SER SUPERIOR A 4CM ANTES DO CORTE)

POSSÍVEIS UTILIZAÇÕES DOS ACESSÓRIOS

Lâmina média de corte Cubo mágico gourmet 1,34 cm (0,53) x 1,34 cm (0,53)	Lâmina fina de corte Cubo mágico gourmet 0,69 cm (0,27) x 0,69 cm (0,27)
 • Batatas, ex. cruas para fritar ou cozinhadas para salada de batata. • Cenouras, abóbora pequena, pepino, curgete, alho-francês, aipo para saladas, receitas de vegetais ou como ingredientes para saladas. • Ovos cozidos, fiambre, enchidos, ou Mozzarella para saladas. • Queijo como queijo de ovelha ou Mozzarella para receitas de pratos mediterrâneos. Aviso: Não utilizar este acessório para frutas e vegetais duros como a beterraba e batata doce. Lâmina não adequada para cortar tomate.	 • Cebolas, chalotas para molhos. • Alho, malaguetas para molhos • Abóbora pequena, cogumelos, queijo macio, pimentos e muito mais. • Abóbora pequena, cogumelos, queijo macio, pimentos e muito mais.



1. Coloque a peça superior sobre o depósito de recolha.
2. Abra o calçador.
3. Selecione a lâmina de corte e coloque-a na ranhura inferior (ver Fig B).
Certifique-se de que a instalação está correta com o texto «ESTA PARTE PARA CIMA» (THIS SIDE UP) com a parte de cima virada para cima na lâmina de corte.
4. Bloquee a lâmina de corte (ver Fig. C)
5. Para substituir a lâmina de corte, desbloqueie a lâmina que está colocada e retire-a antes de colocar a outra desejada na base do cortador.
6. Feche o calçador. O cortador fica agora montado e pronto para ser utilizado. Recomenda-se que o calçador esteja sempre fechado quando o cortador não está a ser utilizado.



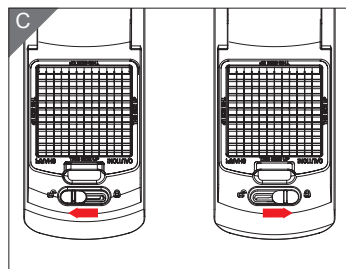
- Como cortar/fatiar:
1. Abra o calçador.
 2. Coloque a fruta ou o vegetal que pretende na parte superior da lâmina de corte com a parte plana ou a maior virada para baixo.
 3. Feche o calçador e pressione-o para baixo com a fruta ou vegetal (ver Fig. D1).
 4. Retire a peça superior para esvaziar a fruta ou o vegetal do depósito de recolha.
 5. Caso seja necessário, abra o calçador e utilize o raspador de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida na peça de empurrar antes de voltar a utilizar o cortador novamente (ver Fig. E)

- ATENÇÃO:**
- 1 Certifique-se que o vegetal a ser cortado se encontra totalmente na área da lâmina, caso contrário poderá ser difícil cortar (ver Fig. D2)
 2. Corte uma cebola ou um vegetal grande em quartos ou em pedaços mais pequenos quando utilizar a lâmina fina de corte.
 3. Pressione o calçador para baixo rápida e firmemente com ambas as mãos como se trata-se de uma martelada. As frutas ou os vegetais a serem cortados são pressionados para baixo através da lâmina de corte.

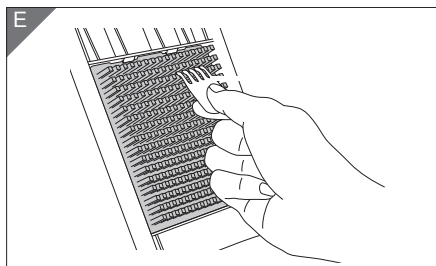
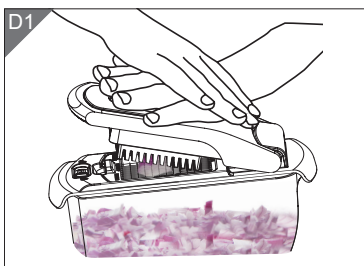
¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE HERIDAS!
MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
LA MANIPULACIÓN INADECUADA DE LA CORTADORA PUEDE PROVOCAR HERIDAS.
TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS. SON MUY AFILADAS. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LAS CUCHILLAS EN TODO MOMENTO. ANTES DE USAR LA CORTADORA:
 - PELE LAS FRUTAS O VERDURAS QUE TENGAN LA PIEL GRUESA (POR EJEMPLO, LA CEBOLLA).
 - RETIRE LOS TALLOS Y RECORTE LAS PUNTAS
 - CORTE LAS FRUTAS O VERDURAS GRANDES EN TROCITOS MÁS PEQUEÑOS (DEBEN SER MÁS PEQUEÑOS QUE LA CUCHILLA Y LA ALTURA DEL ALIMENTO DEBE SER INFERIOR A 4 CM ANTES DE CORTARLO).

POSIBLES USOS DE LOS ACCESORIOS

Cuchilla de corte mediana Cubo mágico gourmet : 1,34 x 1,34 cm	Cuchilla de corte fina Cubo mágico gourmet : 0,68 x 0,68 cm
 • Patatas, por ejemplo, crudas para patatas fritas o cocidas para ensalada de patatas. • Zanahorias, calabacines, pepinos, pimientos, puerros y apio para ensaladas, platos de verduras o como ingredientes para sopas. • Huevos cocidos, jamón cocido, salchichas o mozzarella para ensaladas. • Queso, como queso de oveja o mozzarella para platos mediterráneos. Advertencia: No utilizar para frutas y verduras duras como la remolacha o los boniatos. Cuchilla no apta para lostomates.	 • Cebollas y chalotas para salsas. • Ajo y chiles para untar. • Calabacines, champiñones, queso blando, pimientos y más. Advertencia: No utilizar para frutas y verduras duras como la remolacha o los boniatos. Cuchilla no apta para lostomates.



1. Coloque la rejilla superior sobre el recipiente colector.
2. Abra la tapa empujadora.
3. Seleccione una cuchilla e insértela en la ranura inferior (consulte la fig. B). Asegúrese de insertarla correctamente con el texto «THIS SIDE UP» colocado hacia arriba en la cuchilla.
4. Bloquee la cuchilla de corte (consulte la fig. C).
5. Para reemplazar la cuchilla de corte, desbloquéela y luego retire la cuchilla instalada antes de colocar la otra en la base de la cortadora.
6. Cierre la tapa empujadora. La cortadora ya está montada y lista para usar. Se recomienda cerrar siempre la tapa empujadora cuando no la esté utilizando.



Picar/cortar los alimentos:

1. Abra la tapa empujadora.
2. Coloque la fruta o verdura que desee cortar sobre la cuchilla de corte, con el lado plano o el lado más grande hacia abajo.
3. Cierre la tapa empujadora y presiónela hacia abajo sobre la fruta o verdura (consulte la fig. D1).
4. Retire la rejilla superior para vaciar la fruta o verdura cortada del recipiente recolector.
5. Si es necesario, abra la tapa empujadora y utilice el raspador para eliminar cualquier residuo de comida que haya quedado adherido antes de volver a usar la cortadora (consulte la fig. E).

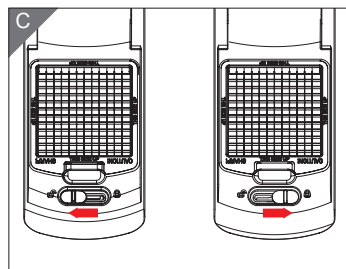
ATTENTION :

- 1 Asegúrese de que la verdura que va a cortar quede completamente dentro del área de la cuchilla; de lo contrario, podría ser difícil cortarla (consulte la fig. D2).
- 2 Corte la cebolla o las verduras grandes en cuartos o en trocitos mucho más pequeños cuando utilice la cuchilla de corte fino.
- 3 Presione la tapa empujadora hacia abajo rápida y firmemente con ambas manos, como si fuese un martillo. La tapa empuja las frutas o verduras que va a cortar hacia abajo y estas pasan a través de la cuchilla de corte.

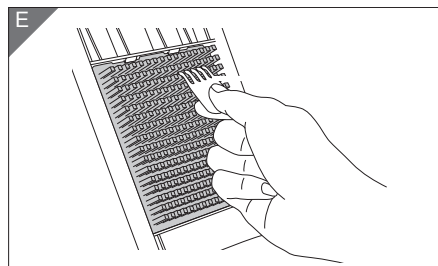
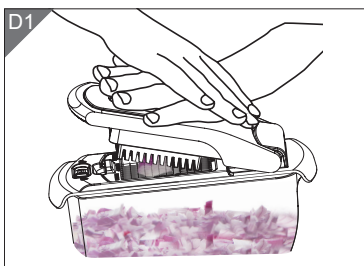
! WARNHINWEIS: VERLETZUNGSGEFAHR!
VON KINDERN FERNHALTEN.
UNSACHGEMÄSSE HANDHABUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.
SEIEN SIE BEIM UMGANG MIT DEN SCHNEIDKLINGEN ÄUSSERST VORSICHTIG. DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF. HALTEN SIE DIE FINGER STETS FERN VON DEN KLINGEN. VOR DER BENUTZUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS:
 - SCHÄLEN SIE OBST ODER GEMÜSE MIT DICKER SCHALE (Z. B. ZWIEBELN).
 - ENTFERNEN SIE STIELE UND SCHNEIDEN SIE DIE ENDEN AB.
 - SCHNEIDEN SIE GROSSES OBST ODER GEMÜSE IN KLEINERE STÜCKE (SIE MÜSSEN KLEINER ALS DIE SCHNEIDKLINGE SEIN UND DIE HÖHE DARF VOR DEM SCHNEIDEN 4 CM NICHT ÜBERSCHREITEN).

MÖGLICHE VERWENDUNGEN DER EINSÄTZE

Mittlere Schneidklinge Würfelgröße ca. : 1,34 x 1,34 cm	Feine Schneidklinge Würfelgröße ca. : 0,68 x 0,68 cm
 • Kartoffeln, z. B. roh für Pommes frites oder gekocht für Kartoffelsalat. • Karotten, Zucchini, Gurken, Paprika, Lauch, Sellerie für Salate, Gemüsegerichte oder als Zutaten für Suppen. • Gekochte Eier, gekochter Schinken, Wurst oder Mozzarella für Salate. • äse, z. B. Schafskäse oder Mozzarella für mediterrane Gerichte. Achtung: Nicht für harte Früchte und Gemüse wie Rote Bete oder Süßkartoffeln verwenden. Die Klinge ist nicht für Tomaten geeignet.	 • Zwiebeln, Schalotten für Saucen. • Knoblauch, Chilis für Dips. • Zucchini, Champignons, Weichkäse, Paprika und mehr. Achtung: Nicht für harte Früchte und Gemüse wie Rote Bete oder Süßkartoffeln verwenden. Die Klinge ist nicht für Tomaten geeignet.



1. Setzen Sie den oberen Einsatz auf den Auffangbehälter.
2. Klappen Sie den Drücker auf.
3. Wählen Sie eine Schneidklinge aus und setzen Sie sie in den unteren Schlitz ein (siehe Abb. B). Achten Sie auf die korrekte Installation: Die Aufschrift „THIS SIDE UP“ muss nach oben zeigen.
4. Verriegeln Sie die Schneidklinge (siehe Abb. C).
5. Um die Schneidklinge auszutauschen, entriegeln und entfernen Sie die eingesetzte Klinge, bevor Sie die gewünschte Klinge auf der Basis anbringen.
6. Schließen Sie den Drücker. Der Gemüseschneider ist nun zusammengesetzt und einsatzbereit. Es wird empfohlen, den Drücker stets geschlossen zu halten, wenn der Gemüseschneider nicht benutzt wird.



So hacken oder würfeln Sie:

1. Klappen Sie den Drücker auf.
2. Legen Sie das Obst oder Gemüse, das Sie schneiden möchten, auf die Schneidklinge – mit der flachen oder größeren Seite nach unten.
3. Schließen Sie den Drücker und drücken Sie ihn nach unten auf das Obst oder Gemüse (siehe Abb. D1).
4. Entfernen Sie den oberen Einsatz, um das geschnittene Obst oder Gemüse aus dem Auffangbehälter zu entleeren. Falls erforderlich, klappen Sie den Drücker auf und verwenden Sie den Reinigungsschaber, um Speisereste am Einsatz des Drückers zu entfernen, bevor Sie den Gemüseschneider erneut benutzen (siehe Abb. E).

ACHTUNG :

1. Achten Sie darauf, dass das Gemüse vollständig im Bereich der Schneidklinge liegt, sonst könnte das Schneiden schwierig sein (siehe Abb. D2).
2. Schneiden Sie eine Zwiebel oder ein größeres Gemüse in Viertel oder noch kleinere Stücke, wenn Sie die feine Schneidklinge verwenden.
3. Drücken Sie den Drücker zügig und kräftig mit beiden Händen nach unten – wie mit einem Hammer.



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

ONJUIST GEBRUIK VAN DE HAKKER KAN LETSEL TOT GEVOLG HEBBEN.

WEES UITERST VOORZICHTIG BIJ AANRAKING VAN DE SNIJBLADEN, DE BLADEN ZIJN ERG SCHERP. HOUD VINGERS ALTIJD UIT DE BUURT VAN DE BLADEN. VOORAFGAAND AAN GEBRUIK VAN DE HAKKER:

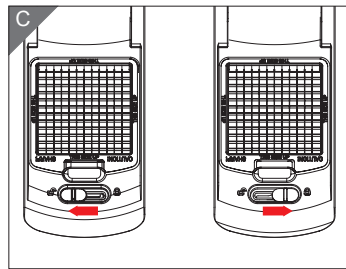
- PEL FRUIT OF GROENTE MET EEN DIKKE HUID (BIJV. UIEN)

- VERWIJDER STENGELS EN AFGESNEDEN UITEINDEN

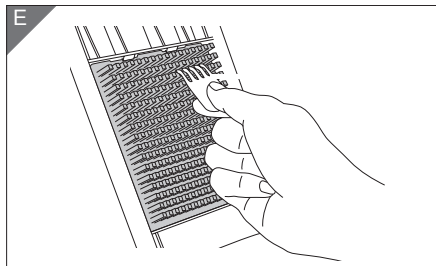
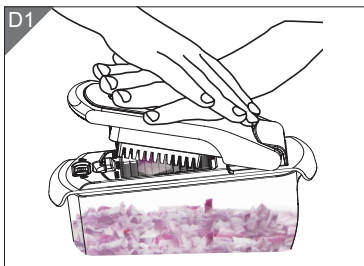
- SNIJD GROOT FRUIT OF GROTE GROENTE IN KLEINERE STUKJES. HET MOET KLEINER DAN HET SNIJBLAD ZIJN EN MAG VÓÓR HET SNIJDEN NIET MEER DAN 4 CM ZIJN.

MOGELIJK GEBRUIK INZETTEN

Medium snijblad Magic cube gourmet : 1,34 x 1,34 cm	Fijn snijblad Magic cube gourmet : 0,68 x 0,68 cm
 • Aardappels bijv. rauw voor patat of gekookt voor aardappelsalade. • Wortels, courgettes, komkommers, paprika's, prei, selderij voor salades of als ingrediënten voor soep. • Gekookte eieren, gekookte ham, worst of mozzarella voor salades. • Kaas, zoals schapenkaas of mozzarella voor Mediterrane gerechten. Waarschuwing: gebruik niet voor hard fruit en harde groente zoals rode bieten en zoete aardappelen. Blad niet geschikt voor tomaten.	 • Uien, sjalotten voor sauzen. • Knoflook, chilipepers voor dips. • Courgette, champignons, zachte kaas, paprika's enz. Waarschuwing: gebruik niet voor hard fruit en harde groente zoals rode bieten en zoete aardappelen. Blad niet geschikt voor tomaten.



1. Plaats het bovenste rek op de verzamelbak.
2. Open de pusher.
3. Selecteer een snijblad en plaats het in de onderste sleuf (zie fig. B). Zorg voor correcte plaatsing met de tekst «DEZE ZIJDE BOVEN» op het snijblad naar boven.
4. Vergrendel het snijblad (zie fig. C)
5. Om het snijblad te vervangen, is het nodig het eerst los te maken. Verwijder vervolgens het geïnstalleerde snijblad en plaats daarna het gewenste blad op de basis van de hakker.
6. Sluit de pusher. De hakker is nu gemonteerd en klaar voor gebruik. We raden aan de pusher altijd te sluiten wanneer de hakker niet in gebruik is



Hakken/snijden

1. Open de pusher.
2. Plaats het te snijden fruit of de te snijden groente op het snijblad of met de vlakke of grotere kant naar beneden.
3. Sluit de pusher en druk hem omlaag op het fruit of de groente (zie fig. D1).
4. Verwijder het bovenste rek om het gesneden fruit of de gesneden groente uit de verzamelbak te verwijderen.
5. Open indien nodig de pusher en verwijder de voedselresten op de pusher met de reinigingsschraper alvorens de hakker opnieuw te gebruiken (zie fig. E).

LET OP:

1 Zorg ervoor dat de te hakken groente binnen het bereik van de snijbladen blijft, hakken wordt anders moeilijk (zie fig. D2).

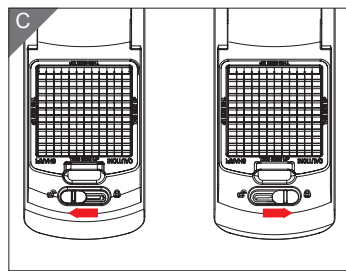
2 Snijd een ui of grote groente in vier stukken of veel kleinere stukken bij gebruik van het fijne snijblad.

3 Druk de pusher snel en stevig omlaag met beide handen als een hamer. Te snijden fruit of groente moet door het snijblad omlaag worden gedrukt.

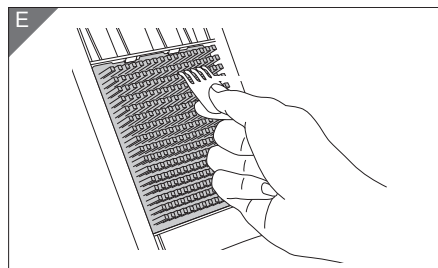
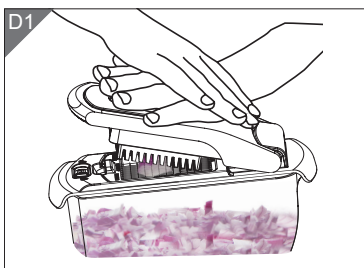
AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!
CONSERVARE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
UN UTILIZZO IMPROPRIO DEL TAGLIAVERDURE PUÒ CAUSARE LESIONI.
PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE QUANDO SI MANEGGIANO LE LAME. LE LAME SONO ESTREMAMENTE AFFILATE. TENERE SEMPRE LE DITA LONTANE DALLE LAME. PRIMA DI UTILIZZARE IL TAGLIAVERDURE:
 - PELARE LA FRUTTA O LA VERDURA DALLA BUCCIA SPESSA (AD ES. LE CIPOLLE)
 - RIMUOVERE I GAMBİ E SPUNTARE LE ESTREMITÀ
 - TAGLIARE I FRUTTI O LA VERDURA DI GRANDI DIMENSIONI IN PEZZI PIÙ PICCOLI (DEVONO ESSERE DI DIMENSIONI INFERIORI A QUELLE DELLA LAMA DI TAGLIO E L'ALTEZZA DELL'ALIMENTO NON DEVE ESSERE SUPERIORE A 4 CM PRIMA DEL TAGLIO)

POSSIBILE UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

Lama di taglio media Cubo magico gourmet : 1,34 x 1,34 cm	Lama di taglio sottile Cubo magico gourmet : 0,68 x 0,68 cm
 • Patate, ad es. crude per preparare le patatine fritte o cotte per l'insalata di patate • Carote, zucchini, cetrioli, peperoni, melanzane, porri, sedano per insalate, contorni di verdura o come ingredienti per minestre • Uova sode, prosciutto cotto, salsiccia o mozzarella per insalate • Formaggi come pecorino o mozzarella per piatti mediterranei Avvertenza: non utilizzare questo accessorio per frutti e verdure duri come barbabietole e patate dolci. Lama non adatta per i pomodori.	 • Cipolla, scalogno per sughi • Aglio, peperoncino per salse • Zucchini, funghi, formaggio morbido, peperoni e altro Avvertenza: non utilizzare questo accessorio per frutti e verdure duri come barbabietole e patate dolci. Lama non adatta per i pomodori.



1. Collocare la guida superiore sul contenitore di raccolta.
2. Aprire lo spingitore.
3. Selezionare una lama di taglio e inserirla nella fessura inferiore (vedi fig. B) Verificare la corretta installazione assicurandosi che il lato con la scritta "THIS SIDE UP" (questo lato in alto) della lama di taglio sia rivolto verso l'alto.
4. Bloccare la lama di taglio (vedi fig. C)
5. Per sostituire la lama di taglio, sbloccare la lama inserita e rimuoverla prima di collocare quella desiderata nella base del tagliaverdure.
6. Chiudere lo spingitore. Il tagliaverdure è ora montato e pronto per l'uso. Si consiglia di chiudere sempre lo spingitore quando il tagliaverdure non è in uso.



Come tagliare/fare a dadini le verdure

1. Aprire lo spingitore.
2. Collocare la frutta o la verdura che si desidera tagliare sulla lama di taglio con il lato piatto o più ampio rivolto verso il basso.
3. Chiudere lo spingitore e premerlo verso il basso sul frutto o sulla verdura (vedi fig. D1)
4. Rimuovere la guida superiore per svuotare la frutta o la verdura tagliata dal contenitore di raccolta.
5. Se necessario, aprire lo spingitore e utilizzare l'apposito raschietto per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo dall'inserto prima di riutilizzare il tagliaverdure (vedi fig. E).

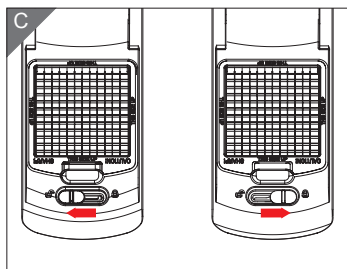
ATTENZIONE:

1. Assicurarsi che la verdura da tagliare rimanga interamente sulla superficie della lama o potrebbe risultare difficile tagliarla (vedi fig. D2).
2. Tagliare una cipolla o un pezzo di verdura più grande in quarti o in pezzi molto più piccoli quando si utilizza la lama di taglio sottile.
3. Premere lo spingitore verso il basso in maniera rapida e decisa con entrambe le mani come un martello. Il frutto o la verdura da tagliare vengono premuti verso il basso attraverso la lama di taglio.

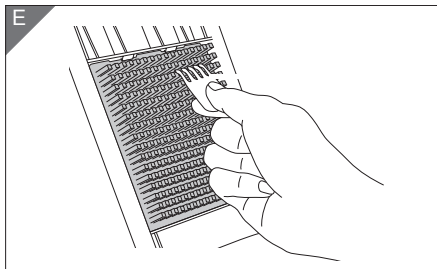
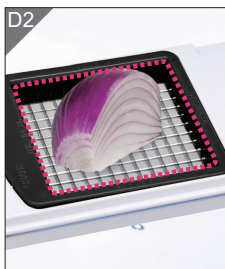
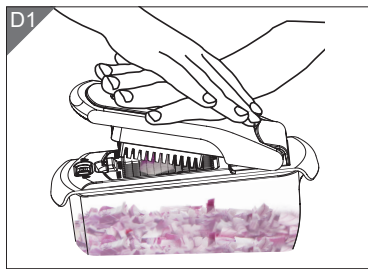
! WARNING! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!
НЕПРАВИЛЬНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.
БУДЬТЕ ПРЕДЕЛЬНО ОСТОРОЖНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ЛЕЗВИЯМИ. ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ВСЕГДА ДЕРЖИТЕ ПАЛЬЦЫ ПОДАЛЬШЕ ОТ ЛЕЗВИЙ. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОВОЩЕРЕЗКИ:
 – ОЧИСТИТЕ ФРУКТЫ ИЛИ ОВОЩИ (НАПР., ЛУК) ОТ ТОЛСТОЙ КОЖИЦЫ
 – УДАЛИТЕ ХВОСТИКИ И ОБРЕЖЬТЕ КОНЧИКИ
 – КРУПНЫЕ ФРУКТЫ ИЛИ ОВОЩИ РАЗРЕЖЬТЕ НА БОЛЕЕ МЕЛКИЕ КУСОЧКИ (ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ МЕНЬШЕ РЕЖУЩЕЙ ЗОНЫ, А ИХ ВЫСОТА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 4 СМ ПЕРЕД НАРЕЗКОЙ)

ВОЗМОЖНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВКЛАДЫШЕЙ

Среднее режущее лезвие Magic cube gourmet : 1,34 x 1,34 cm	Тонкое режущее лезвие Magic cube gourmet : 0,68 x 0,68 cm
 • Картофель, напр. сырой для картошки фри или вареный для салата; • Морковь, цукини, кабачки, огурцы, перец, лук-порей, сельдерей для салатов, овощных блюд или супов; • Вареные яйца, вареная ветчина, колбаса или моцарелла для салатов; • Сыр, например, овечий или моцарелла, для средиземноморских блюд. Предупреждение: Не используйте это лезвие для жестких фруктов и овощей, таких как свекла и батат. Лезвие не подходит для помидоров.	 • Лук, лук-шалот для соусов; • Чеснок, острый перец для дип-соусов; • Цукини, грибы, мягкий сыр, сладкий перец и др. Предупреждение: Не используйте это лезвие для жестких фруктов и овощей, таких как свекла и батат. Лезвие не подходит для помидоров.



1. Установите верхний блок на контейнер для сбора продуктов.
 2. Откройте крышку-пресс.
 3. Выберите режущее лезвие и вставьте его в нижний паз (см. рис. B) Убедитесь в правильности установки: надпись «THIS SIDE UP» на режущем лезвии должна смотреть вверх.
 4. Заблокируйте режущее лезвие (см. рис. C)
 5. Для замены режущего лезвия разблокируйте установленное лезвие и выньте его, а затем вставьте нужное лезвие в основание.
 6. Закройте крышку-пресс. Овощерезка собрана и готова к работе.
- Когда овощерезка не используется, рекомендуется всегда закрывать крышку-пресс.



Как измельчать / резать продукты:

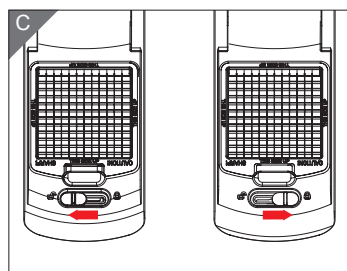
1. Откройте крышку-пресс.
2. Поместите фрукт или овощ, который хотите нарезать, на режущее лезвие плоской или самой широкой стороной вниз.
3. Закройте крышку-пресс и надавите ей на фрукт или овощ (см. рис. D1).
4. Чтобы высыпать порезанные фрукты и овощи из контейнера, снимите верхний блок.
5. При необходимости откройте крышку-пресс и с помощью скребка удалите остатки продуктов с пресса перед повторным использованием овощерезки (см. рис. E).

ВНИМАНИЕ:

1. Убедитесь, что продукт для нарезки полностью помещается на зону лезвия, в противном случае его будет сложно нарезать (см. рис. D2).
2. При использовании тонкого лезвия разрежьте лук и крупные овощи на четвертинки или более мелкие части.
3. Надавите на пресс быстро и сильно обеими руками, словно молотом. Фрукты и овощи протолкнутся через режущее лезвие.

**OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ****TRZYMAJ Z DALA OD DZIECI.****NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE SZATKOWNICY MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA.****ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OBCHODZENIA SIĘ Z OSTRZAMI TNĄCYMI. OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE. ZAWSZE TRZYMAJ PALCE Z DALA OD OSTRZY. PRZED UŻYCIEM SZATKOWNICY:****- OBIERZ OWOCE LUB WARZYWA O GRUBEJ SKÓRCIE (NP. CEBULĘ).****- USUŃ ŁODYGI I PRZYTNIJ KOŃCE.****- POKRÓJ DUŻE OWOCE LUB WARZYWA NA MNIEJSZE KAWAŁKI (MUSZĄ BYĆ MNIEJSZE NIŻ OSTRZE TNĄCE, A WYSOKOŚĆ ŻYWNOSTI NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 4 CM PRZED CIĘCIEM).****MOŻLIWE ZASTOSOWANIA KRATEK**

Średnie ostrze tnące Magiczna kostka dla smakoszy : 1,34 x 1,34 cm	Lame de découpe fine Magiczna kostka dla smakoszy : 0,68 x 0,68 cm
 • Ziemniaki, na przykład surowe ziemniaki na frytki lub gotowane ziemniaki na sałatkę. • Marchew, cukinia, ogórki, papryka, por, seler do sałatek, dań warzywnych lub jako składnik zup. • Jajka na twardo, gotowana szynka, kiełbaski lub mozzarella do sałatek. • Sery, na przykład ser kozi lub mozzarella do dań kuchni śródziemnomorskiej. Uwaga: nie stosować do owoców i warzyw o bardzo twardej konsystencji, takich jak buraki i słodkie ziemniaki. Ostrza nie nadają się do krojenia pomidorów.	 • Cebula i szalotka do sosów. • Czosnek i chilli do dipów. • Cukinia, grzyby, miękkie sery, papryka itp. Uwaga: nie stosować do owoców i warzyw o bardzo twardej konsystencji, takich jak buraki i słodkie ziemniaki. Ostrza nie nadają się do krojenia pomidorów.



1. Umieść górny ruszt na pojemniku zbierającym.

2. Otwórz dociskacz.

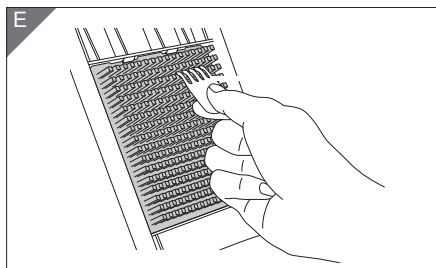
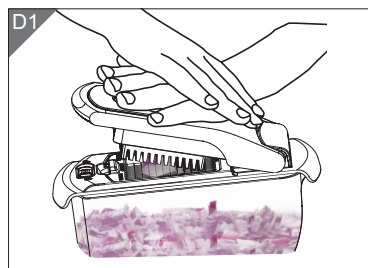
3. Wybierz ostrze tnące i włóż je do dolnego gniazda (zob. rys. B).

Upewnij się, że ostrze jest prawidłowo zamocowane – napis „THIS SIDE UP” musi być skierowany ku górze.

4. Zablokuj ostrze tnące (zob. rys. C).

5. Aby wymienić ostrze, odblokuj je, wyjmij zamontowane, a następnie umieść wybrane ostrze na podstawie szatkownicy.

6. Zamknij dociskacz. Szatkownica jest teraz zmontowana i gotowa do użycia. Zaleca się, aby zawsze zamykać dociskacz, gdy szatkownica nie jest używana.



Jak siekać/kroić w kostkę:

1. Otwórz dociskacz.

2. Połóż owoc lub warzywo, które chcesz pokroić, na ostrzu – płaską lub większą stroną do dołu.

3. Zamknij dociskacz i dociśnij go w dół na owoc lub warzywo (zob. rys. D1).

4. Zdejmij górny ruszt, aby opróżnić pojemnik zbierający z posiekanego produktu.

5. W razie potrzeby otwórz dociskacz i użyj skrobaka do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia z wkładki dociskacza przed ponownym użyciem szatkownicy (zob. rys. E).

ATTENTION :

1. Upewnij się, że warzywo do posiekania znajduje się całkowicie w obszarze ostrza – w przeciwnym razie może być trudno je pokroić (zob. rys. D2).

2. Pokrój cebulę lub duże warzywo na ćwiartki lub jeszcze mniejsze kawałki, gdy używasz ostrza drobnego.

3. Dociśnij dociskacz szybko i zdecydowanie obiema rękami jak młotkiem. Owoce lub warzywa są w ten sposób przeciskane w dół przez ostrze.

