







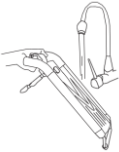




EN	PL	DE	RU	RO	CZ	SK	LT
EN V-BLADE Mandoline Slicer Instructions	*Instrukcja Obsługi: Tarki do warzyw typu mandolina z ostrzami w kształcie litery V	DE Bedienungsanleitung: Gemüserauben vom Mandoline-Typ mit V-förmigen Klingen	* Руководство пользователя: овощные терки мандолинского типа с V-образными лезвиями	* Manual de utilizare: răzătoare de legume de tip mandolină cu lame în formă de V.	* Uživatelská příručka: Struhače zeleniny typu mandolina s čepelemi ve tvaru V.	* Používateľská príručka: Strúhadlá na zeleninu typu mandolina s čepeľami v tvare písmena V. *Ako použiť	* Vartotojų vadovas: Mandolino tipo daržovių trintuvės su V formos ašmenimis
How to use Safety Advice The blades are very sharp. Risk of injury! Keep children away from the vegetable slicer and the cutting plates. Always use the food holder when cutting the slicing smaller pieces of food. Always hold the handle	*Jak używać Porady dotyczące bezpieczeństwa Ostrza są bardzo ostre. Istnieje ryzyko zranienia! Trzymaj dzieci z dala od krajalnicy z dala od krojenia. Zawsze używaj uchwyty na żywność podczas krojenia. Podczas zakładania płyt należy zawsze mocno trzymać uchwyt. Dolna część ostrza jest bardzo ostra.	Wie benutzt man Sicherheitstips Die Klingen sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Gemüseschneider und den Schneideplatten fern. Verwenden Sie beim Schneiden immer den Lebensmittelhalter. Halten Sie beim Anbringen der Discs immer den Griff fest. Der untere Teil der Klinge ist sehr scharf.	*Как использовать Советы по безопасности Лезвия очень острые. Опасность травмирования! Не подпускайте детей к овощерезке и режущим пластинам. При резке всегда	* Cum se folosește Sfaturi de siguranță Lamele sunt foarte ascuțite. Există riscul de rănire! Țineți copii departe de tăietorul de legume și de plăcile de tăiat. Utilizați întotdeauna suportul pentru alimente atunci când tăiați. Țineți întotdeauna mânerul ferm atunci când atașați discurile. Partea inferioară a lamei este foarte ascuțită.	* Jak používat Bezpečnostní rady Čepele jsou velmi ostré. Hrozí nebezpečí poranění! Udržujte děti mimo dosah rezačky zeleniny a krájících talířů. Při krájení vždy používejte držák na potraviny. Při připeňování disků vždy držte pevně držadlo. Spodní část čepele je velmi ostrá.	Bezpečnostné rady Čepele sú veľmi ostré. Hrozí nebezpečenstvo poranenia! Udržujte deti mimo dosahu rezačky zeleniny a krájajúcich talierov. Pri krájaní vždy používajte držiak na potraviny. Pri pripájaní diskov vždy držte pevne držadlo. Spodná časť čepele je veľmi ostrá.	*Kaip naudoti Saugos patarimai Ašmenys labai aštrūs. Yra sužalojimo pavojus! Saugokite vaikus nuo daržovių pjaustytuvu ir pjaustyimo plokščių. Pjaustydami visada naudokite maisto laikiklį. Pritvirtindami diskus visada tvirtai laikykite rankeną. Apatinė ašmenų dalis yra labai aštri.

<p>firmly when fitting the Plates. The LowerRunway is very sharp.</p>			<p>использу йте держател ь для продукто в. При установк е дисков всегда крепко держите сь за ручку. Нижняя часть лезвия очень острая.</p>				
<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 		<p>4</p> 			
<p>1.Set up the feet and place the vegetable slicer onto a flat and stable surface.</p>	<p>1. Ustaw nóżki i umieść krajalinicę do warzyw na płaskiej i stabilnej powierzchni.</p>	<p>1. Stellen Sie die Füße auf und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine ebene und stabile Oberfläche.</p>	<p>1. Установите ножки и поставьте овощерезку на ровную и устойчивую поверхность.</p>	<p>1. Poziționați picioarele și așezați feliațorul de legume pe o suprafață plană și stabilă.</p>	<p>1. Umistėte chodidla a kraėec zeleniny poloźte na rovný a stabilní povrch.</p>	<p>1. Umestnėte chodidlá a kraėaė zeleniny poloźte na rovný a stabilný povrch.</p>	<p>1. Padėkite kojas ir padėkite daržovių pjauštyklę ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.</p>

<p>2. Slide the Plate on top of the PLATE RELEASE BUTTON until it locks into place (indicated by a click sound).</p>	<p>2. Przesuń płytkę tanki na górze PRZYCIŚNIKI ZWOLNIĄCEGO, aż zablokuje się na swoim miejscu (wskazywane przez dźwięk kliknięcia).</p>	<p>2. Schieben Sie die Reibeplatte auf die RELEASE-TASTE, bis sie einrastet (angezeigt durch ein Klickgeräusch).</p>	<p>2. Сдвиньте пластину терки поверх КНОПКИ ОТПУСК АНИЯ, пока она не встанет на место (обозначено звуком щелчка).</p>	<p>2. Glsați placa de răzătoare deasupra butonului de eliberare până când se fixează în poziție (indicated print-un clic).</p>	<p>2. Zasuňte struhadlo na TLAČÍTKO UVOLNĚNÍ, dokud nezapadne na místo (signalizováno zvukem kliknutí).</p>	<p>2. Posuňte struhadlo na vrch TLAČIDLA UVOLNENIA, kým nezapadne na svoje miesto (označené zvukovým kliknutím).</p>	<p>2. Stumkrite trintuvés plokšteľe ant IŠLEIDIMO MYGTUKO, kol ji užsifiksuos (tai rodo spragtelėjimas).</p>
<p>3. Put vegetable on a flat surface and press the pins of Food Holder on the veg quickly with force until it firmly grips the veg.</p>	<p>3. Połóż warzywa na płaskiej powierzchni i naciśnij szpilki uchwytu na żywność na warzywach szybko z siłą do mocno trzyma warzywa.</p>	<p>3. Legen Sie das Gemüse auf eine ebene Fläche und drücken Sie die Stifte des Lebensmittelhalters schnell mit Kraft auf das Gemüse, bis das Gemüse fest sitzt.</p>	<p>3. Поместит в овощи на плоскую поверхность и быстро с силой прижмите штифты держателя для продукта в к овощам, пока они не будут прочно удерживаться.</p>	<p>3. Așezați legumele pe o suprafață plană și apăsați cu forță știfturile suportului pentru alimente pe legume cu forță până când legumele sunt ținute ferm.</p>	<p>3. Položte zeleninu na rovný povrch a rychle přitlačte kolíky držáku na zeleninu silou, dokud zelenina pevně nedrží.</p>	<p>3. Položte zeleninu na rovný povrch a kolíky držáka na potraviný držák na zeleninu silou, až kým zelenina nebude pevne držať.</p>	<p>3. Padėkite daržoves ant lygaus paviršiaus ir greitai jėga paspauskite maisto laikiklio smeigtukus ant daržovių, kol daržovės tvirtai laikysis.</p>
<p>4. Use your palm to firmly press on top of the Food Holder and gently slide the fruit or vegetable down towards the Lower Runway. Use your other hand to keep the V-Blade Slicer from moving.</p>	<p>4. Mocno naciśnij dłońią górną część uchwytu na żywność i delikatnie przesuń owoc lub warzywo w dół w kierunku dolnego ostrza. Użyj drugiej ręki, aby przytrzymać sztkownicę (by była unieruchomiona)</p>	<p>4. Drücken Sie mit der Hand fest auf den oberen Teil des Griffs und schieben Sie das Obst oder Gemüse vorsichtig nach unten in Richtung Untermesser. Halten Sie den Schuhmacher mit der anderen Hand (um ihn unbeweglich zu halten)</p>	<p>4. Сильно нажмите рукой на верхнюю часть держателя для продукта в и осторожно сдвиньте фрукт или овощ вниз к нижнему</p>	<p>4. Apăsați cu fermitate partea superioară a suportului pentru alimente cu mâna și glsați ușor fructele sau legumele în jos către lama inferioară. Folosește-ți cealaltă mână pentru a ține Shoemaker (pentru a-1 menține imobil)</p>	<p>4. Pevně stiskněte horní část držáku na potraviný rukou a opatrně posuňte ovoce nebo zeleninu směrem dolů k dolnímu noži. Druhou rukou držte Shoemakera (aby byl</p>	<p>4. Pevne stlače hornú časť držáka na potraviný rukou a ovocie alebo zeleninu jemne posuňte nadol k spodnej čepeli. Druhou rukou držte obuvníka (aby bol nehybný)</p>	<p>4. Ranka tvirtai paspauskite viršutinę maisto laikiklio dalį ir švelniai stumkite vaisius ar daržoves žemyn link apatinio ašmenų. Kita ranka laikykite batsiuvi (kad jis nejudėtų)</p>

			лезвию. Другой рукой держите сапожник а (чтобы он оставался неподвижным).		nehýbný)		
		<p>• Product specific</p> 		 <p>1.5mm 2.5mm</p>			
<p>1.NON-SLIP HANDLE 2.PLATE RELEASE BUTTON 3.NON-SLIP BOTTOM 4.PLATE STORAGE 5.1.5mm plate 6. 2.5mm plate 7. 3.5mm plate 8. 3.5mm julienne slicer 9. 7mm french fry slicer 10.FOOD HOLDER/FINGER GUARD</p>	<p>1. UCHWYT ANTYPOŚLIZGOW Y 2. PRZYCISK ZWALNIACZY Taręę-plytkę 3.Nóżki antypoślizgowe 4. Schowek do przechowywania tarek 5. 1,5 mm Plytka tarka 6. Tarka (plytka) 2,5 mm 7. Tarka (plytka) 3,5 mm 8. Tarka (plytka Julienne 3,5 mm julienne 9. 7mm Tarka (plytka do frytek) 10. UCHWYT/OŚLONA NA PACE</p>	<p>1. RUTSCHSICHERUNGSGRIFF 2. ENTRIEGELUNGSKNOPF Reibplatte 3. Antrutschfüße 4. Ablage für Reiben 5. Fläche Reibe 1,5 mm 6. Reibe (Platte) 2,5 mm 7. Reibe (Platte) 3,5 mm 8 Reibe (Julienne Teller 3,5 mm Julienne 9. 7 mm Reibe (Pommes-Frites-Teller) 10. BLOCKHALTER / ABDECKUNG</p>	<p>1. РУЧКА ПРОТИВ ОСКОЛЬ ЗАЩИТА 2. КНОПКА ОТПУСК АНИЯ Терка 3. Противос кользящи е ножки 4. Отсек для хранения терок 5. Мелкая терка 1,5 мм 6. Терка (мелкая) 2,5 мм 7. Терка (мелкая) 3,5 мм 8 Терка (Тарелка жульена 3,5 мм с</p>	<p>1. MĂNER ANTI- ALUNECARE 2. BUTON DE ELIBERARE Placă pentru răzătoare 3. Picioare antiderapante 4. Compartment de depozitare pentru răzătoare 5. 1,5 mm Rășniță superficială 6. Rășniță (superficială) 2,5 mm 7. Rășniță (superficială) 3,5 mm 8 Rășniță (Placă Julienne 3,5 mm julienne 9. Răzătoare de 7 mm (placă pentru cartofi prăjiți) 10. SUPORT / HUSĂ</p>	<p>1. ÚCHYTKA PROTI SKLUZENÍ 2. TLAČÍTKO UVOLNĚNÍ Strouhací deska 3. Protiskluzové nožičky 4. Úložný prostor pro struhadla 5. 1,5 mm Mělké struhadlo 6. Struhadlo (mělké) 2,5 mm 7. Struhadlo (plytké) 3,5 mm 8 Struhadlo (Julienne tanier 3,5 mm julienne 9. 7 mm struhadlo (tanier na hranolky) 10. DRŽÁK / KRYT PODLOŽKY</p>	<p>1. NIJOLĚKIMO RANKENĚ 2. IŠLEIDIMO MYGTUKAS Trintuvo plokštelė 3. Neslystančios kojelės 4. Sandėliavimo skyrus trintuvėms 5. 1,5 mm Sekli trintuvė 6. Trintuvė (seklī) 2,5 mm 7. Trintuvė (seklī) 3,5 mm 8 Trintuvė (Julienne lėkštė 3,5 mm julienne 9. 7 mm trintuvė (lėkštė gruzdintoms bulvytėms) 10. PADĖLĖLĖ / DANGTIS</p>	

			жульено м 9. Терка 7 мм (тарелка для картофел я фри) 10. ДЕРЖАТ ЕЛЬ ДЛЯ ПОДЛОЖ КИ / КРЫШКА *		PODŁOŻKY		
How to clean & maintenance	*Czyszczenie i konserwacja	Reinigung und Instandhaltung	Чистка и уход *	* Curățenie și mentenanță *	Čištění a údržba	* Čistenie a údržba	* Valymas ir priežiūra
							
Cleaning the V-blade slicer should be done immediately after use to prevent any foods from drying on the blades. Simply rinse under running water after use	*Czyszczenie krajalnicy z ostrzami w kształcie litery V należy wykonać natychmiast po użyciu, aby zapobiec wysychaniu żywności na ostrzach. Po użyciu po prostu spłucz pod bieżącą wodą	Reinigung der Schneidemaschine mit V-förmigen Messer sollten sofort nach Gebrauch gemacht werden, um die Lebensmittel zu verhindern das Austrocknen an den Blättern. Nach Gebrauch einfach mit fließendem Wasser abspülen	Очистку V-образной слайсера следует производить сразу после использования, чтобы продукты не высыхали на лезвиях. После использования просто промойте	* Curățarea tăietorului în formă de V trebuie făcută imediat după utilizare pentru a preveni uscarea alimentelor pe lame. Pur și simplu clătiți cu apă curentă după utilizare	* Čištění kráječe ve tvaru písmene V by mělo být provedeno bezprostředně po použití, aby se zabránilo vysychání potravin na ostřích. Po použití jednoduše opláchněte tekoucí vodou	* Čistenie krájača v tvare V by sa malo vykonať bezprostredne po použití, aby sa zabránilo vysychaniu potravín na nožoch. Po použití jednoducho opláchnite tečúcou vodou	* V formos pjaustyklę reikia nuvalyti iškart po naudojimo, kad maistas neišdžiūtų ant ašmenų. Po naudojimo tiesiog nuplaukite tekančiu vandeniu

			протоочно й водой.				
							
Never use a sponge to clean the mandolin slicer and don't dry with a towel	*Nigdy nie używaj gąbki do czyszczenia krajalnicy mandoliny i nie susz ręcznikiem	Verwenden Sie zum Reinigen des Mandolinschneiders niemals einen Schwamm und trocknen Sie ihn nicht mit einem Handtuch	* Никогда не используйте губку для чистки ножа для резки манголины и не сушите полотенцем.	* Nu folosiți niciodată un bureț pentru a curăța feliaorul de mandolină și nu uscați cu un prosop	* K čistění kráječe mandoliny nikdy nepoužívejte houby a nesusťte ručníkem	* Na čistenie krájača mandoliny nikdy nepoužívajte špongiu a nesusťte ju uterákom	* Niekada nenaudokite kempinės mandolino pjaustytuvui valyti ir nedžiovinkite rankšluosčiu
							

<p>Return the Folding Leg on the V-BLADE slicer to its original position and don't use your finger touch the blade.</p> <p>THE BLADES ARE VERY SHARP</p>	<p>*Wróć składaną nogę krajalnicy V-BLADE do swojej pierwotnej pozycji i nie używaj palca dotknij ostrza. OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE</p>	<p>Bringen Sie das klappbare Bein des V-BLADE Slicers in seine ursprüngliche Position und berühren Sie die Klinge nicht mit dem Finger. DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF</p>	<p>* Установите складную ножку слайсера V-BLADE в исходное положение и не касайтесь лезвия пальцами . ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ</p>	<p>* Fortificați piciorul pliabil al tăietorului V-BLADE în poziția sa originală și nu folosiți degetul pentru a atinge lama. LAMELE SUNT FOARTE ASCETE</p>	<p>* Zajistíte sklopnou nohu kráječe V-BLADE do původní polohy a nedotýkejte se nožem prstem. ČEPELE JSOU VELMI OSTRÉ</p>	<p>* Založte sklopnú nohu krájača V-BLADE do pôvodnej polohy a prstom sa nedotýkajte čepele. Nôž je veľmi ostrý</p>	<p>* Nuleiskite sulankstomą V-BLADE plaustykles kojelę i pradinę padęć i nneliskite piršto asmenims. AŠTELIAI LABAI AŠTI</p>
<p>Troubleshooting</p>	<p>*Rozwiązywanie problemów</p>	<p>Fehlerbehebung</p>	<p>*Исправление проблем</p>	<p>*Depanare</p>	<p>*Odstraňování problémů</p>	<p>*Riešenie problémov</p>	<p>*Problemų sprendimas</p>
<p>FOODS ARE NOT SLICING PROPERLY</p>	<p>*POTRAWY NIE SĄ PRAWIDŁOWO KROJONE</p>	<p>DIE GERICHTE SIND NICHT RICHTIG AUFGESCHNITTEN</p>	<p>* БЛЮДА НАРЕЗАНЫ НЕПРАВИЛЬНО</p>	<p>* VASELURILE NU SUNT TAIATE CORECT</p>	<p>* JÍDLA NEJSOU SPLNĚNÝ</p>	<p>* JEDLÁ NIE SÚ SPLNENÉ</p>	<p>* Patiekalai nėra tinkamai išpjauti</p>
<p>Ensure you are firmly pressing the top of the food holder/finger guard securing the food. Make sure the protruding ears on each side of the gauntlet are on the sides of the body, not right in the middle. Clean the plates after every use to prevent food residue building up around the edges</p>	<p>*Upewnij się, że mocno dociskasz górną część uchwytu/osłony na palce, która zabezpiecza żywność. Upewnij się, że wystające uszy po obu stronach rękawicy znajdują się po bokach ciała, a nie pośrodku. Wyczyść talerze po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się resztek jedzenia wokół krawędzi</p>	<p>Achten Sie darauf, dass Sie die Oberseite des Griffs / Fingerschutzes fest nach unten drücken, damit die Lebensmittel sicher bleiben. Achten Sie darauf, dass sich die hervorstehenden Ohren auf beiden Seiten des Handschuhs an den Seiten des Körpers und nicht in der Mitte befinden. Reinigen Sie die Teller nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass sich Speisereste an den Rändern ansammeln</p>	<p>* Убедитесь, что вы сильно надавили на верхнюю часть ручки / защитного о кожуха для пальцев, чтобы продукты оставались в безопасности. Убедитесь, что выступающие уши с обеих сторон</p>	<p>* Asigurați-vă că apăsați ferm în partea de sus a mânerului / protecției degetelor pentru a menține alimentele în siguranță. Asigurați-vă că urechile proeminente de pe ambele părți ale mânușii sunt pe părțile laterale ale corpului și nu în centru. Curățați farfurile după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea de resturi alimentare în jurul marginilor</p>	<p>* Ujistěte se, že jste pevně zatlačili na horní část držádku / chrániče prstů, aby bylo jídlo v bezpečí. Ujistěte se, že vyčnívající uši na obou stranách rukavice jsou po stranách těla a ne uprostřed. Po každém použití vyčistěte talíře, abyste zabránili hromadění zbytků jídla po okrajích</p>	<p>* Uistite sa, že ste jedlo silne zatlačili na hornú časť držadla / chrániča prstov. Uistite sa, že vyčnávajúce uši na oboch stranách rukavice sú po stranách tela a nie v strede. Po každom použití tanieru vyčistite, aby sa zvyšky jedla nehromadili po okrajoch</p>	<p>* Įsitinkite, kad tvirtai paspaudėte rankenos / piršto apsaugos viršutinę dalį, kad maistas būtų saugus. Įsitinkite, kad išsikišusios ausys abiejose pirštines pusėse yra kūno šonuose, o ne centre. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite lėkštes, kad aplink kraštus nesikaupytų maisto likučiai</p>

			перчатки находятс я по бокам тела, а не по центру. Очищайт е тарелки после каждого использо вания, чтобы остатки пищи не скаплива лись по краям.				
SLICES ARE NOT SLICING PROPERLY	*PLASTERKI NIE SĄ PRAWIDŁOWO KROJONE	SCHEIBEN SIND NICHT KORREKT AUFGESCHNITTEN	* СРЕЗЫ НЕ НАРЕЗАНЫ ПРАВИЛЬНО	* SLICE NU SUNT FASE CORECT	* SLICES NENÍ SPRÁVNĚ ŘÍZENÁ	* SLICY NIE SÚ SPRÁVNE SLOVENSKE	* SLIKLIAI NĖRA TAISYKLINGI
ach plates has a thickness guide indicated on the top.Make sure that the plates you are using is suitable for the fruit or vegetable to be cut(see' Plates&Slicers' on the previous page for guidance)..	*Na każdej tarce(plytce) znajduje się wskazówka sugerująca grubość cięcia warzywa. Upewnij się, że używane tarki są odpowiednie do krojonych owoców lub warzyw (patrz „Talerze i krajalnice”	Auf jeder Reibe (Platte) ist die Dicke des geschnittenen Gemüses angegeben. Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Reiben für das zu schneidende Obst oder Gemüse geeignet sind (siehe "Teller und Hobel"	* На каждой терке (тарелке) есть указание толщины нарезанного овоща. Убедитесь, что используемые тарки подходят для нарезки фруктов или овощей (см. «Тарелки и слайсеры»).	* Fiecare răzătoare (farfurie) are o indicație a grosimii legumelor tăiate. Asigurați-vă că răzătoarele pe care le utilizați sunt potrivite pentru fructele sau legumele care trebuie tăiate (consultați „Farfurii și feliere”)	* Každý struhadlo (talif) má údaj o tloušťce krájené zeleniny. Ujistěte se, že používané struhadla jsou vhodná pro krájené ovoce nebo zeleninu (viz „Talife a kráječe”	* Každý struhadlo (tanier) má údaj o hrúbke nakrájanej zeleniny. Uistite sa, že struhadlá, ktoré používate, sú vhodné na krájanie ovocia alebo zeleniny (pozri „Taniere a krájače	* Ant kiekvienos trintuvės (lėkštės) yra nurodytas supjaustytos daržovės storis. Įsitinkite, kad naudojamos trintuvės tinka pjaustytiems vaisiams ar daržovėms (žr. „Lėkštės ir pjaustyklės”)

