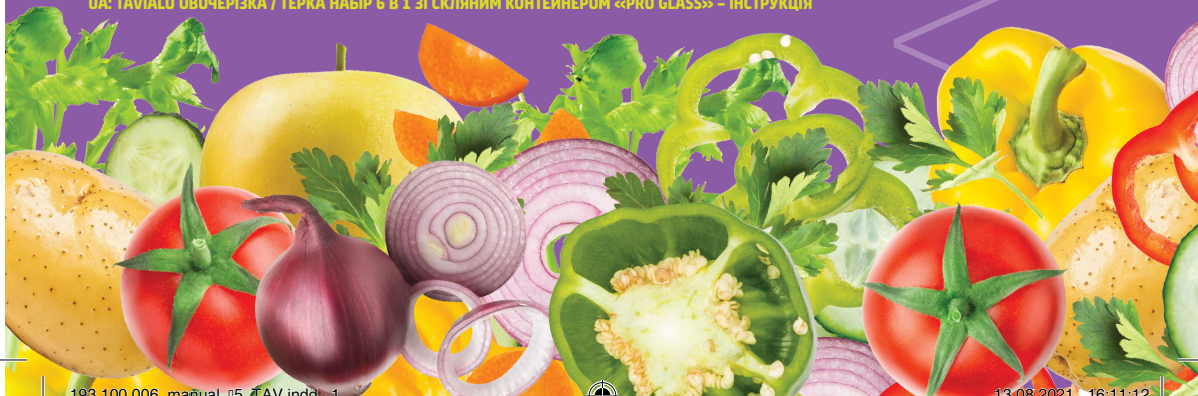


GOURMET



DE: TAVIALO 6-IN-1 MANDOLINE SET «PRO GLASS» - ANLEITUNG
EN: TAVIALO 6 IN 1 MANDOLINE SLICER «PRO GLASS» SET - MANUAL
FR: TAVIALO TRANCHEUSE COUPE-LEGUMES MANDOLINE CUISINE «PRO-GLASS» - MANUEL D'INSTRUCTION
IT: TAVIALO MANDOLINA TAGLI LEGUMI «PRO GLASS» SET 6 IN 1 - ISTRUZIONI
ES: TAVIALO MANDOLINA CORTADORA DE VERDURAS «PRO GLASS» SET 6 EN 1 - INSTRUCCIONES
PL: TAVIALO 6 W 1 KRAJALNICA «PRO GLASS» ZESTAW - INSTRUKCJA
RU: TAVIALO ОВОЩЕРЕЗКА / ТЕРКА НАБОР 6 В 1 СД СТЕКЛЯННЫМ КОНТЕЙНЕРОМ «PRO GLASS» - ИНСТРУКЦИЯ
UA: TAVIALO ОВОЧЕРЕЗКА / ТЕРКА НАБІР 6 В 1 ЗІ СКЛЯНИМ КОНТЕЙНЕРОМ «PRO GLASS» - ІНСТРУКЦІЯ





DE: Tavialo 6-in-1 Mandoline Set «Pro Glass»

(art. 193.100.006)

ANLEITUNG

Mit dem Tavialo Mandoline Schneider können Sie reiben, raspeln sowie Lebensmittel in Scheiben, Streifen oder Julienne schneiden. Mit den austauschbaren Einsätzen ist es Ihnen möglich eine Vielfalt von Lebensmitteln schnell und einfach zu schneiden und zu raspeln. Das wichtigste neue Merkmal dieses Sets ist der Glasbehälter, der das Garen im Ofen so einfach macht. Der Glasbehälter ist perfekt für Aufläufe und Ofengerichte aller Art. Alle Arbeitsschritte können in einer Schüssel erledigt werden - vorbereiten, backen und servieren. Die Glasschüssel ist backofengeeignet bis 400°C und kältebeständig bis zu -18°C.

EIGENSCHAFTEN:

- Inklusive 6 austauschbaren rostfreien Stahl-Klingen
- Silikonunterlage dient als hitzebeständiger Untersetzer
- Silikonunterlage sorgt außerdem für Stabilität beim Arbeiten auf einer ebenen Fläche
- 1.5L Glas-Behälter inklusive
- Spülmaschinenfest im oberen Fach
- Glasbehälter ist geeignet für Backofen, Mikrowelle und Gefrierschrank

BESTANDTEILE:**VERWENDUNG DER MANDOLINE:**

1. Stellen Sie den Glas-Behälter auf den Silikon-Untersetzer
2. Setzen Sie nun das Mandolinen-Gehäuse auf den Behälter
3. Wählen Sie eine der Mandolinen-Klingen (eine von (6)-(11)) und setzen Sie diese in das Mandolinen-Gehäuse (2) ein, bis Sie es Einrasten hören.
4. Legen Sie das Essen in den Fingerschutz (3) (siehe Bild 5).

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Auffangbehälter aus Glas | 7. Julienne-Hobel |
| 2. Mandolinen-Gehäuse | 8. Grobe Reibe |
| 3. Fingerschutz | 9. Feine Reibe |
| 4. Silikon Auflage / Untersetzer | 10. Häcksler |
| 5. Box für die Klingenaufbewahrung | 11. Wellenschnitt-Klinge |
| 6. Streifen-/ Scheibenschneider | |

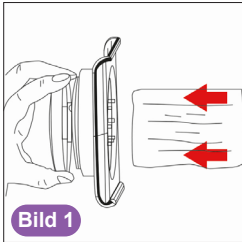


Bild 1

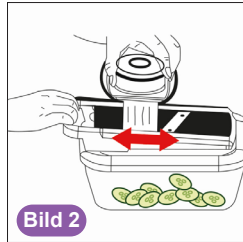


Bild 2

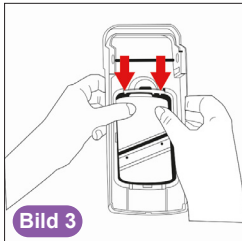


Bild 3

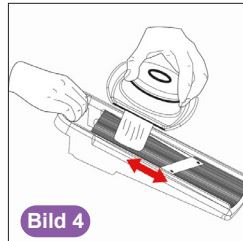


Bild 4

5. Üben Sie Druck auf die Nahrung aus, während Sie den Fingerschutz in einer Vorwärts-Rückwärts-Bewegung auf der Mandoline entlang führen (siehe Bild 6).
6. Drücken Sie behutsam mit beiden Daumen, um die Klinge von der Unterseite aus zu entfernen, siehe Bild 7).
7. Die Mandoline (2) kann auf jedem flachen Untergrund genutzt werden (Siehe Bild 8).

GLAS BEHÄLTER:

- Alle Arbeitsschritte können im Glas-Behälter (1) erledigt werden, vom Vorbereiten und Schneiden, über das Backen, bis zum Servieren.
- Der Glas-Behälter ist geeignet für Ofenhitze bis 400°C und Gefrierschränke bis -18°C



- Perfekt für Kasserollen, Aufläufe und Ofengerichte aller Art. Alle Zutaten können direkt in den Glasbehälter geschnitten werden und dann direkt in den Ofen ohne weitere Zwischenstationen.
- Der Behälter kann außerdem dazu genutzt werden, die restlichen Set-Teile zu verstauen, wenn sie nicht benutzt werden.



Die Silikon-Auflage (4) dient auch als hitzebeständiger Untersetzer

ACHTUNG:

- Die Klingen sind extrem scharf, benutzen Sie sie mit Vorsicht und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie die Schneiden nach der Nutzung sofort unter laufendem Wasser, um eine hohe Langlebigkeit und anhaltende Schärfe zu bewahren
- Stellen Sie den Glas-Behälter immer auf ein Gitter im Ofen, niemals direkt auf den Ofen-Boden.
- Benutzen Sie Ofen-Handschuhe oder Lappen um den Behälter aus dem Ofen zu nehmen – Verbrennungsgefahr!
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten in den heißen Behälter, damit kann man ihn beschädigen. Gießen Sie ebenfalls keine heißen Flüssigkeiten in den kalten Behälter. Wärmen Sie ihn mit dem Inhalt zusammen auf.

EN: Tavialo 6 in 1 Mandoline Slicer «Pro Glass» Set

(art. 193.100.006)

MANUAL

Tavialo Mandolin Slicer can slice, cut, grate and julienne. The interchangeable inserts enable you to slice and grate a variety of foods quickly and easily. The most important feature of this set is glass container, which makes cooking in oven so easy. The glass Container is perfect for Casseroles, Gratins and oven dishes of all kinds. All work steps can be done in one bowl - prepare, bake and serve. The glass bowl is suitable for baking ovens up to 400°C and freezes up to -18°C.

FEATURES:

- 6 interchangeable stainless steel blades included.
- Silicone pad serves as heat-resistant coaster.
- Silicone pad ensures stability while working on a flat surface.
- 1.5L glass container included.
- Top rack dishwasher safe. Oven, Microwave Oven, Microwave, Freezer safe for glass container.

PARTS:**HOW TO USE:****Using the mandolin:**

1. Place the collecting container (1) on silicone pad (4).
2. Place the mandoline base (2) on the glass collecting container (1).
3. Select a mandoline blade (one of 6 -11) and insert it into the mandoline base (2), push it down until you hear a click.

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Glass collecting container | 7. Julienne slicer |
| 2. Mandoline base | 8. Grater |
| 3. Finger guard | 9. Fine grater |
| 4. Silicone pad | 10. Shredder |
| 5. Blades storage clip | 11. Wavy blade |
| 6. Slicer | |

4. Place food into the finger guard (3)
(See. Fig.1).

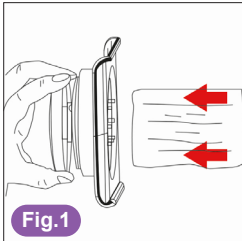


Fig.1

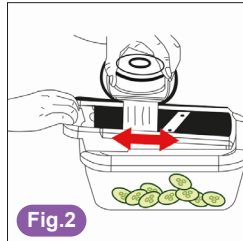


Fig.2

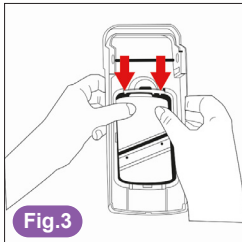


Fig.3

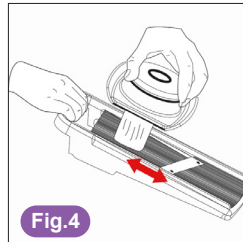


Fig.4

5. Push food down while sliding the finger guard in a back and forth motion (See. Fig.2).
6. Gently press down with two thumbs to remove the blade from underneath (See. Fig.3).
7. Mandoline slicer (2) can be used directly on any flat surface (See. Fig.4).

GLASS COLLECTING CONTAINER:

- All work steps can be done in one glass container (1) – preparing, bake and serve.
- The glass container is suitable for baking ovens up to 400°C and freezers up to -18°C.



- Perfect for casseroles, gratins and ovens dishes of all kinds. All the ingredients for casserole can be cut directly into the glass container and put straight into the oven without the need to transfer them to other dish.
- The glass container also can be used to store this set parts when not in use.



The silicone pad (4) serves as a heat-resistant coaster.

ATTENTION:

- Blades are extremely sharp, handle with care and keep out reach of children.
- Clean all blades under running water immediately after use in order to prolong the life of blades and keep them sharp for long time.
- Always place the glass container on a grate, never put it directly on the oven floor.
- Use oven gloves or cloths to remove the glass container from the oven – burn risk!
- Don't put cold liquids into a hot glass container, you may damage it. Also, never put boiling liquids into a cold glass container. Always heat up the container with the content inside it.

FR: Tavialo Trancheuse coupe-legumes Mandoline Cuisine «Pro-Glass» (art. 193.100.006)**MANUEL D'INSTRUCTION**

La mandoline Tavialo peut trancher, couper, râper et couper en julienne. Les inserts interchangeables vous permettent de râper une variété d'ingrédients rapidement et facilement. La caractéristique la plus importante est la boîte de conservation en verre qui facilite la cuisson dans le four. La boîte de conservation en verre est parfait pour des casseroles, des gratins et pour tous les plats pour le four. Toutes les étapes de travail peuvent être accomplies dans la même boîte- soit-il la préparation, la cuisson ou bien le service du repas. La boîte de conservation en verre convient aux fours jusqu'à 400°C et aux congélateurs jusqu'à 18°C.

CARACTÉRISTIQUES :

- 6 lames interchangeables en acier inoxydable incluses
- Le support en silicone sert de sous-verre résistant à la chaleur
- Le support en silicone assure la stabilité de l'appareil lorsqu'il est utilisé sur une surface plate.
- Boîte de conservation en verre de 1,5 l inclus
- Lavable au lave-vaisselle sur le panier supérieur. La boîte de conservation en verre est apte pour l'utilisation au four, aux micro-ondes et au congélateur

PIÈCES DÉTACHÉES:**MODE D'EMPLOI :****Comment utiliser la mandoline :**

1. Placez la boîte de conservation (1) sur le support en silicone (4).
2. Attachez la base de la mandoline (2) à la boîte de conservation en verre (1).
3. Sélectionnez une lame individuelle (une de 6-11) et insérez-la dans la base de la mandoline (2), poussez-la vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Boîte de conservation en verre | 7. Trancheuse julienne |
| 2. Base de la mandoline | 8. Râpe |
| 3. Le protège-doigts | 9. Râpe fine |
| 4. Support en silicone | 10. Déchiqueteuse |
| 5. Conteneur des lames | 11. Lame ondulée |
| 6. Trancheuse | |

4. Placez les ingrédients dans le protège-doigts (3) (voir Fig.1).

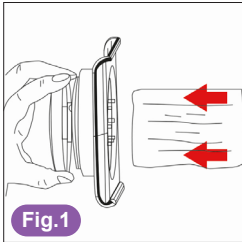


Fig.1

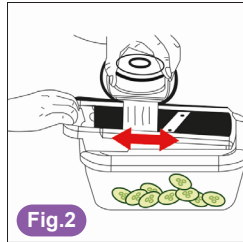


Fig.2

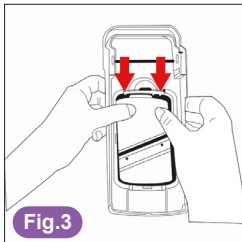


Fig.3

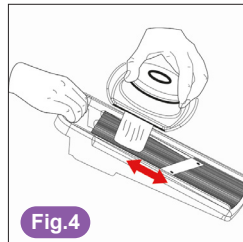


Fig.4

5. Poussez l'ingrédient vers le bas tout en faisant glisser le protège-doigts dans un mouvement de va-et-vient (voir Fig.2).

6. Appuyez doucement avec les deux pouces pour retirer la lame par en dessous (voir Fig.3).

7. La trancheuse à mandoline (2) peut être utilisée directement sur n'importe quelle surface plane (voir Fig.4).

LA BOÎTE DE CONSERVATION EN VERRE:

- Toutes les étapes de travail peuvent être accomplies dans la boîte de conservation en verre (1) – La préparation, la cuisson et le service.
- La boîte de conservation en verre convient aux fours de cuisson jusqu'à 400°C et aux congélateurs jusqu'à -18°C.



- Elle est parfaite pour les casseroles, les gratins et pour tous les plats pour le four. Tous les ingrédients pour la casserole peuvent être râpés et cuits dans la même boîte de conservation en verre sans être obligé de transférer le repas sur un autre plat.
- La boîte de conservation en verre peut également être utilisée pour stocker les parties détachées quand ils ne sont pas utilisés.



Le support en silicone (9) peut servir en tant que sous-verre résistant à la chaleur.

ATTENTION:

- Les lames sont extrêmement tranchantes. Utilisez-les avec précaution et gardez-les hors de portée des enfants.
- Nettoyez toutes les lames sous l'eau courante immédiatement après utilisation afin de prolonger la durée de vie des lames et de les garder aiguisées longtemps.
- Placez toujours la boîte de conservation en verre sur une grille, ne le posez jamais directement sur la sole du four.
- Utilisez des gants de cuisine ou une fermeture pour retirer la boîte de conversation en verre du four risque de brûlure !
- Ne mettez pas de liquides froids dans la boîte de conservation en verre chaude, vous pourriez l'endommager. De même, ne mettez jamais de liquides bouillants dans la boîte de conservation en verre froide. Chauffez toujours la boîte avec le contenu qu'il contient.

IT: Taviało Mandolina Tagli legumi «Pro Glass» Set 6 in 1

(art. 193.100.006)

ISTRUZIONI

La mandolina taglia legumi Taviało può affettare, tagliare, grattugiare a julienne. Gli inserti intercambiabili permettono di affettare e grattugiare una varietà di alimenti in modo facile e veloce. La caratteristica più importante di questo set è il contenitore di vetro, che rende la cottura in forno così facile. Il contenitore di vetro è perfetto per gratin e piatti da forno di tutti i tipi. Tutte le fasi di lavoro possono essere fatte in una ciotola - preparare, cuocere e servire. Il contenitore di vetro è adatta a forni di cottura fino a 400°C e congela fino a -18°C.

CARATTERISTICHE:

- 6 lame intercambiabili in acciaio inossidabile incluse.
- La base in silicone funge da sottobicchiere resistente al calore.
- La base in silicone garantisce stabilità mentre si lavora su una superficie piana.
- Contenitore in vetro da 1.5L incluso.
- Lavabile in lavastoviglie. Per Forno, forno a microonde, microonde, congelatore per contenitore di vetro.

PARTI:**COME SI USA:****Uso della mandolina:**

1. Posizionare il contenitore in vetro (1) sulla base in silicone (4).
2. Posizionare la base della mandolina (2) sul contenitore in vetro (1).
3. Selezionare una lama della mandolina (una delle 6 -11) e inserirla nella base della mandolina (2), spingerla verso il basso fino a sentire un clic.
4. Mettere il cibo nel pomello di protezione per le dita (3) (Vedi. Fig.1).

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Contenitore in vetro | 7. Lama per Julienne |
| 2. Base mandolina | 8. Grattugia |
| 3. Pomello salva dita | 9. Grattugia fine |
| 4. Base in silicone | 10. Tritatutto |
| 5. Contenitore lame | 11. Lama ondulata |
| 6. Lama affettrice | |

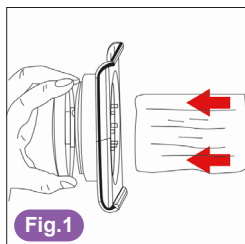


Fig.1

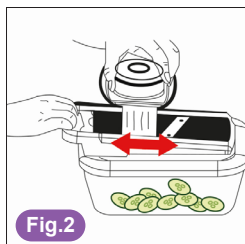


Fig.2

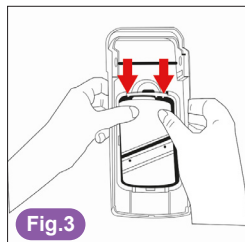


Fig.3

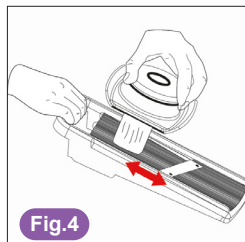


Fig.4

5. Spingere il cibo verso il basso mentre si fa scorrere il pomello in un movimento avanti e indietro (Vedi. Fig.2).
6. Premere delicatamente verso il basso con due pollici per rimuovere la lama da sotto (Vedi. Fig.3).
7. L'affettatrice mandolina (2) può essere usata direttamente su qualsiasi superficie piana (Vedi. Fig.4).

CONTENITORE IN VETRO:

- Tutte le fasi di lavoro - preparare, cuocere e servire - possono essere eseguite in un solo contenitore di vetro (1)
- Il contenitore di vetro è adatto a forni di cottura fino a 400°C e a congelatori fino a -18°C.



- Perfetto per casseruole, gratin e piatti da forno di tutti i tipi. Tutti gli ingredienti per la casseruola possono essere tagliati direttamente nel contenitore di vetro e messi direttamente nel forno senza bisogno di trasferirli in altri piatti.
- Il contenitore di vetro può anche essere utilizzato per conservare il set di parti quando non è in uso.



La base in silicone (4) serve come sottobicchiere resistente al calore.

ATTENZIONE:

- Le lame sono estremamente affilate, maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Pulire tutte le lame sotto l'acqua corrente immediatamente dopo l'uso al fine di prolungare la loro durata e mantenerle affilate per lungo tempo.
- Posizionare sempre il contenitore di vetro su una griglia, non metterlo mai direttamente sul pavimento del forno.
- Usare i guanti da forno o una protezione per rimuovere il contenitore di vetro dal forno - rischio di bruciature!
- Non mettere liquidi freddi in un contenitore di vetro caldo, potresti danneggiarlo. Inoltre, non mettere mai liquidi bollenti in un contenitore di vetro freddo. Riscaldare sempre il contenitore con il contenuto al suo interno.

ES: Tavialo Mandolina Cortadora de Verduras «Pro Glass» Set 6 en 1 (art. 193.100.006)**INSTRUCCIONES**

La mandolina cortadora de verduras Tavialo puede cortar, picar, rallar y cortar en juliana. Los insertos intercambiables le permiten cortar y rallar una gran variedad de alimentos de forma rápida y sencilla. La característica más importante de este set es el recipiente de vidrio, que facilita la cocción. El recipiente de cristal es perfecto para gratinados y platos de repostería de todo tipo. Todos los pasos se pueden hacer en un solo recipiente: preparar, hornear y servir. El recipiente de cristal es apto para hornos de hasta 400°C y se congela hasta -18°C.

CARACTERÍSTICAS:

- Incluye 6 cuchillas de acero inoxidable intercambiables.
- La base de silicona actúa como un posavasos resistente al calor.
- La base de silicona proporciona estabilidad mientras se trabaja en una superficie plana.
- Recipiente de vidrio de 1,5L incluido.
- Se puede lavar en el lavavajillas. Para Horno, microondas, congelador para recipiente de vidrio.

PIEZAS:**CÓMO USARLO:****Uso de la mandolina:**

1. Coloque el recipiente de vidrio (1) sobre la base de silicona (4).
2. Coloque la base de la mandolina (2) sobre el recipiente de cristal (1).
3. Seleccione una cuchilla de mandolina (una de 6-11) e insértela en la base de la mandolina (2), empujela hacia abajo hasta que oiga un clic.
4. Coloque los alimentos en el pomo de protección de los dedos (3) (Ver. Fig. 1).

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Recipiente de vidrio | 7. Cuchilla en juliana |
| 2. Base de mandolina | 8. Rallador |
| 3. Pomo para salvar los dedos | 9. Rallador fino |
| 4. Base de silicona | 10. Trituradora |
| 5. Contenedor de cuchillas | 11. Hoja ondulada |
| 6. Cuchilla de corte | |

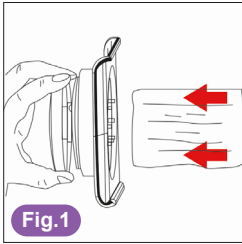


Fig.1

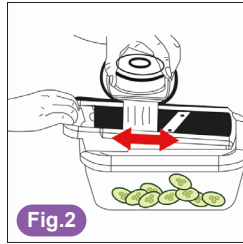


Fig.2

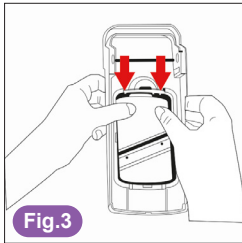


Fig.3

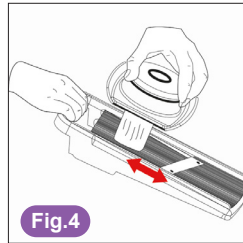


Fig.4

5. Empuje el alimento hacia abajo mientras desliza el pomo en un movimiento de ida y vuelta (Ver. Fig.2).
6. Presione suavemente con los dos pulgares para sacar la cuchilla de la parte inferior (Ver. Fig.3).
7. La mandolina (2) se puede utilizar directamente sobre cualquier superficie plana (Ver. Fig.4).

RECIPIENTE DE VIDRIO:

- Todas las fases de trabajo -preparación, cocción y servicio- pueden realizarse en un solo recipiente de vidrio (1)
- El recipiente de cristal es apto para hornos de hasta 400°C y congeladores de hasta -18°C.



- Perfecto para gratinados y platos para hornear de todo tipo. Todos los ingredientes de la cazuela se pueden cortar directamente en el recipiente de cristal y ponerlos directamente en el horno sin necesidad de transferirlos a otros platos.
- El recipiente de vidrio también puede utilizarse para guardar el juego de piezas cuando no se utiliza.



La base de silicona (4) sirve como posavasos resistente al calor.

ADVERTENCIA:

- Las cuchillas están muy afiladas, manipúlelas con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Limpie todas las cuchillas bajo el agua corriente inmediatamente después de su uso para prolongar su vida útil y mantenerlas afiladas durante mucho tiempo.
- Coloque siempre el recipiente de vidrio sobre una rejilla, nunca lo coloque directamente sobre el suelo del horno.
- Utilice guantes de cocina o protección para sacar el recipiente de vidrio del horno: ¡riesgo de quemaduras!
- No ponga líquidos fríos en un recipiente de vidrio caliente, puede dañarlo. Además, nunca ponga líquidos calientes en un recipiente de vidrio frío. Caliente siempre el recipiente con el contenido dentro.

RU: Tavialo овощерезка / терка набор 6 в 1 со стеклянным контейнером «Pro Glass» (art. 193.100.006)

ИНСТРУКЦИЯ

Tavialo овощерезка / терка позволяет нарезать ломтиками, натирать, делать чипсы и жульен. Сменные насадки позволяют быстро и легко нарезать и натирать разнообразные блюда. Важной особенностью этого набора является стеклянная емкость, которая делает простым процесс приготовления пищи. Стеклянная емкость идеально подходит для запеканок, gratin и блюд всех видов. Все действия можно делать в одной емкости - готовьте, выпекайте и подавайте. Стеклянная чаша подходит для приготовления в духовках до 400 ° C и для заморозки до -18 ° C.

ОСОБЕННОСТИ:

- В комплекте 6 сменных лезвий из нержавеющей стали.
- Силиконовый коврик служит в качестве термостойкой подкладки.
- Силиконовый коврик обеспечивает устойчивость при работе на ровной поверхности.
- Стеклянная емкость объемом 1,5 л.
- Верхние детали могут использоваться в посудомоечной машине. Стеклянная емкость может использоваться в духовках, микроволновых печах, морозильниках.

ДАТАЛИ:



ПРИМЕНЕНИЕ:

Использование терки:

1. Поместите стеклянную емкость (1) на силиконовый коврик (4).
2. Поместите основу терки (2) на стеклянную емкость (1).
3. Выберите лезвие терки (одно из 6 -11) и вставьте в основу терки (2) – для фиксации, нажимайте на него, до щелчка.

6. Насадка для нарезки слайсами
7. Насадка для жульена
8. Насадка с крупной теркой
9. Насадка с мелкой теркой
10. Насадка с теркой
11. Волнистая насадка для нарезки слайсами

4. Поместите пищу в держатель (3) (см. Рис. 1).
5. Выполняйте продольные движения над лезвием

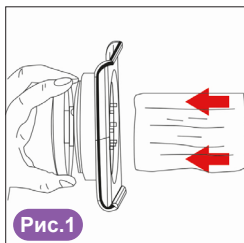


Рис.1

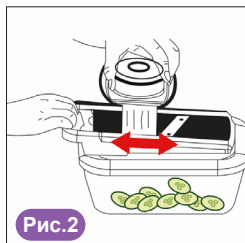


Рис.2

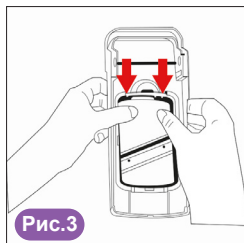


Рис.3

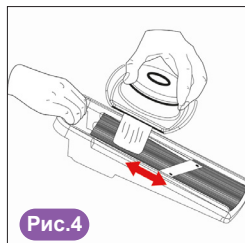


Рис.4

терки вперед и назад для шинковки продукта (см. Рис. 2).

6. Для замены лезвия осторожно нажмите двумя большими пальцами как показано на Рис. 3.
7. Основа терки (6) может использоваться также отдельно на любой ровной поверхности (см. Рис. 4).

СТЕКЛЯННАЯ ЕМКОСТЬ:

- Все приготовления можно выполнять в одной стеклянной емкости (1) - готовим, выпекаем и подаем к столу.
- Стеклянная емкость подходит для применения в печах с температурой до 400°C, и морозильных камерах с -18°C.



- Идеально подходит для приготовления всех видов блюд в духовках. Все ингредиенты для приготовления можно нарезать непосредственно в стеклянную емкость, которую можно заметить прямо в духовку или печь, без необходимости переводить их на другую посуду.
- В стеклянной емкости можно хранить все детали, входящие в набор, если он не используется.



Силиконовый коврик (4) может использоваться для защиты поверхности от горячей посуды.

ВНИМАНИЕ:

- Лезвия очень острые, пользуйтесь ими осторожно и держите в недоступном для детей месте.
- Очищайте все лезвия под проточной водой сразу после использования, чтобы продлить срок службы лезвий и поддерживать их острыми в течение длительного времени.
- Всегда кладите стеклянную емкость на решетку, никогда не кладите ее прямо на дно духовки или печи.
- Для извлечения стеклянной емкости из духовки используйте перчатки или тряпку - возможен риск ожога!
- Не наливайте холодную жидкость в горячую стеклянную емкость, это может повредить ее. Также никогда не наливайте кипящую жидкость в холодную стеклянную емкость. Всегда нагревайте емкость вместе с содержимым внутри.

PL: Tavialo 6 w 1 Krajalnica «Pro Glass» – zestaw

(art. 193.100.006)

INSTRUKCJA

6 w 1 Krajalnica „Pro Glass” Tavialo to narzędzie umożliwiające krojenie, siekanie, ścieranie i krojenie Julienne. Wymienne nakładki umożliwiają szybkie i łatwe krojenie i tarcie różnych warzyw i owoców. Najważniejszym elementem tego zestawu jest szklany pojemnik, który ułatwia przyszykowanie potraw w piekarniku. W szklanym pojemniku możesz przyrządzić zapiekanki i inne potrawy wymagające obróbki w piekarniku. Całość pracy można wykonać w jednym naczyniu – przygotować, upiec i podawać. Szklany pojemnik nadaje się do pieczenia w max 400 °C i zamrażania potraw w temp. do -18°C.

CECHY:

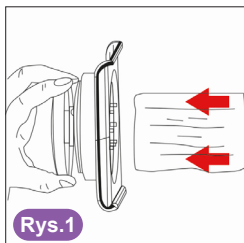
- 6 wymiennych ostrzy ze stali nierdzewnej
- Silikonowa podkładka pod gorące naczynie ze szkła
- Podkładka zapewnia również stabilność podczas krojenia
- Szklany pojemnik 1,5 l
- Cały produkt można myć w zmywarce. Szklany pojemnik może być bezpiecznie używany w piekarniku, mikrofalówce, zamrażalniku

ELEMENTY:**SPOSÓB UŻYCIA:****Używanie krajalnicy:**

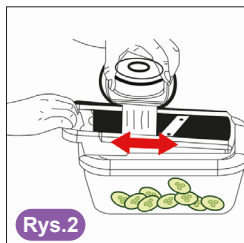
1. Umieść pojemnik (1) na silikonowej podkładce (4)
2. Połóż nakładkę z krajalnicą (2) na pojemniku (1).
3. Wybierz ostrze do krajalnicy (od 6 do 11) i umieść je na nakładce z krajalnicą (2), dociśnij aż usłyszysz kliknięcie.

1. Szklany pojemnik
2. Nakładka z krajalnicą
3. Uchwyt do trzymania produktów
4. Silikonowa podkładka
5. Pojemnik na ostrza
6. Nakładka do krojenia
7. Nakładka do krojenia Julienne
8. Tarka z dużymi oczkami
9. Tarka z małymi oczkami
10. Szatkownica
11. Faliste ostrze

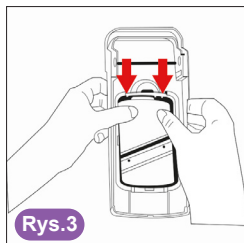
4. Włóż owoc/warzywo do uchwytu (3) (patrz rys.1).



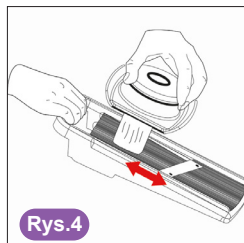
Rys.1



Rys.2



Rys.3



Rys.4

5. Przyciskając żywność do powierzchni krawalnicy przesuwaj uchwyt w dół i w górę (patrz rys.2).
6. Delikatnie naciśnij dwoma palcami, aby wyjąć ostrze od spodu (patrz rys.3).
7. Krawalnica (2) może być używana bezpośrednio na dowolnej płaskiej powierzchni (patrz rys.4).

SZKLANY POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ:

- Całość pracy można wykonać w jednym szklanym naczyniu (1) – przygotować, upiec i podawać.
- Szklany pojemnik nadaje się do pieczenia w max 400°C i zamrażania potraw w temp. do -18°C.



- W szklanym pojemniku możesz przyrządzić zapiekanki i inne potrawy wymagające obróbki w piekarniku. Wszystkie składniki posiłku mogą zostać pokrojone bezpośrednio do pojemnika i włożone do piekarnika, bez potrzeby przekładania ich do innego naczynia.
- W szklanym pojemniku można na co dzień przechowywać elementy zestawu.



Silikonowa podkładka (9) służy jako podstawa do gorących naczyń.

UWAGA:

- Ostrza są wyjątkowo ostre, należy obchodzić się z nimi ostrożnie i chronić je przed dziećmi.
- Wyczyść wszystkie ostrza pod bieżącą wodą natychmiast po użyciu, aby przedłużyć żywotność i zachować ich ostrość przez długi czas.
- Szklany pojemnik należy zawsze stawiać na ruszcie, nigdy nie stawiać go bezpośrednio na dnie piekarnika.
- Do wyjęcia szklanego pojemnika z piekarnika użyj rękawic kuchennych – istnieje ryzyko poparzenia!
- Nie wlewaj zimnej wody do gorącego szklanego naczynia. Nigdy też nie wkładaj wrzących płynów do zimnego szklanego pojemnika. Zawsze podgrzewaj pojemnik z zawartością w środku.

UA: Tavialo овочерізка / терка набір 6 в 1 «Pro Glass» зі скляним контейнером (art. 193.100.006)

ІНСТРУКЦІЯ

Tavialo овочерізка / терка дозволяє нарізати скибочками, натирати, робити чіпси та жульєн. Змінні насадки дозволяють швидко та легко нарізати та натирати різноманітні страви. Важливою особливістю цього набору є скляна ємність, яка робить простим процес приготування їжі. Скляна ємність ідеально підходить для запіканок, гратинів та страв всіх видів. Всі кроки можна робити в одній ємності - готуйте, випікайте і подавайте. Скляна чаша підходить для випікання в духовках до 400°C та для заморозки до -18°C.

ОСОБЛИВОСТІ:

- В комплекті 6 змінних лез із нержавіючої сталі.
- Силіконовий килимок служить в якості термостійкої підкладки.
- Силіконовий килимок забезпечує стійкість під час роботи на рівній поверхні.
- Скляна ємність об'ємом 1,5 л.
- Верхні деталі придані для використання посудомийної машині. Скляна ємність може використовуватись в духовках, мікрохвильова печка, морозильниках.

ДАТАЛІ:



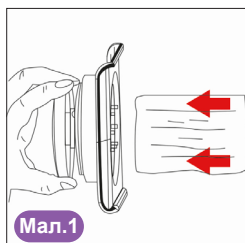
ЗАСТОСУВАННЯ:

Використання терки:

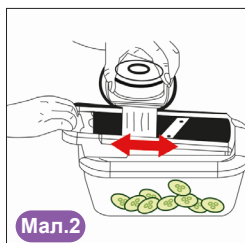
1. Помістіть скляну ємність (1) на силіконовий килимок (4).
2. Помістіть основу терки (2) на скляну ємність (1).
3. Виберіть лезо терки (одне з 6 -11) і вставте в основу терки (2) - натискайте його вниз, доки не почуєте клацання.

7. Насадка для жульєну
8. Насадка з крупною теркою
9. Насадка з дрібною теркою
10. Насадка з теркою
11. Хвиляста насадка для нарізки слайсами

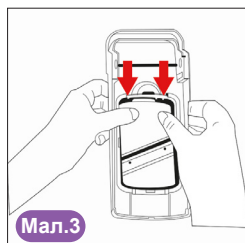
4. Помістіть їжу в тримач (3) (див. Мал. 1).



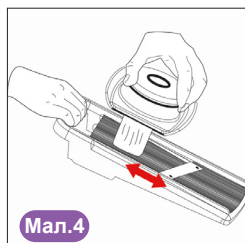
Мал.1



Мал.2



Мал.3



Мал.4

5. Виконуйте позовжні рухи над лезом терки вперед та назад для шаткування продукту (див. Мал. 2).
6. Для заміни леза обережно натисніть двома великими пальцями як вказано на Мал. 3.
7. Основа терки (6) може використовуватися також окремо на будь-якій рівній поверхні (див. Мал. 4).

СКЛЯНА ЄМНІСТЬ:

- Усі приготування можна виконувати в одній скляній ємності (1) - готуємо, випікаємо та подаємо до столу.
- Скляна ємність підходить для застосування в печах з температурою до 400°C, та морозильних камерах з -18°C.



- Ідеально підходить для приготування всіх видів страв в духовках. Всі інгредієнти для приготування можна нарізати безпосередньо в скляну ємність, яку можна помітити прямо в духовку або піч, без необхідності перекладати їх на інший посуд.
- У скляній ємності також можна зберігати всі деталі, що входять у набір, якщо він не використовується.



Силіконовий килимок (4) може використовуватися для захисту поверхні від гарячого посуду.

УВАГА:

- Леза надзвичайно гострі, користуйтеся ними обережно та тримайте в недоступному для дітей місці.
- Очищайте всі леза під проточною водою відразу після використання, щоб продовжити термін служби лез і підтримувати їх гострими протягом тривалого часу.
- Завжди кладіть скляну ємність на решітку, ніколи не кладіть її прямо на дно духовки або печі.
- Для виймання скляної ємності з духовки використовуйте рукавички або ганчірку - можливий ризик опіку!
- Не наливайте холодну рідину в гарячу скляну ємність, це може пошкодити її. Також ніколи не наливайте киплячу рідину в холодну скляну ємність. Завжди нагрівайте ємність разом із вмістом усередині.



TAVIALO UG Tel.: +49 (761) 60068830
Immentalstr. 50 Fax: +49 (761) 69669602
79104 Freiburg e-mail: info@tavialo.de
GERMANY



TAVIALO

GOURMET