

# GOURMET



DE: TAVIALO MULTI-SCHNITT / -HOBEL SET «PROFI GLAS» – ANLEITUNG

EN: TAVIALO MULTI-CHOPPER / SLICER «PRO GLASS SET» – MANUAL

FR: TAVIALO SET TRANCHEUSE COUPE-TOUT ET RÂPE «PRO GLASS» – MODE D'EMPLOI

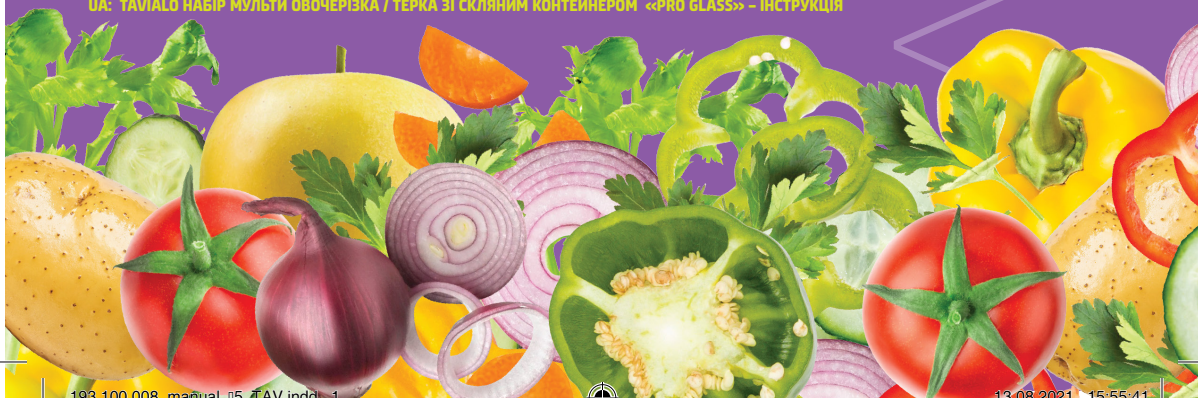
IT: TAVIALO MULTI AFFETTATRICE E GRATTOGIA SET «PRO GLASS» – ISTRUZIONI

ES: TAVIALO MULTI CORTADORA Y RALLADOR SET «PRO GLASS» – INSTRUCCIONES

RU: TAVIALO НАБОР МУЛЬТИ ОВОЩЕРЕЗКА / ТЕРКА СО СТЕКЛЯННЫМ КОНТЕЙНЕРОМ «PRO GLASS» – ИНСТРУКЦИЯ

PL: TAVIALO MULTI-SZATKOWNICA / KRAJALNICA ZESTAW «PRO GLASS» – INSTRUKCJA

UA: TAVIALO НАБІР МУЛЬТИ ОВОЧЕРЕЗКА / ТЕРКА ЗІ СКЛЯНИМ КОНТЕЙНЕРОМ «PRO GLASS» – ІНСТРУКЦІЯ





**DE: Tavialo Multi-Schnitt / -Hobel Set «Profi Glas»**

(art. 193.100.008)

**ANLEITUNG**

Der Tavialo Multi-Chopper / Slicer ist ein großartiges Küchenwerkzeug, das einen Häcksler und eine Mandoline enthält, die Sie in Ihrer Küche brauchen. Das wichtigste neue Merkmal dieses Sets ist der Glasbehälter, der das Garen im Ofen so einfach macht. Der Zerkleinerer hilft Ihnen bei der Zubereitung von Pommes, Salaten, mediterranen Gerichten, Saucen, Dips und mehr. Die Mandoline ist perfekt geeignet für das Schneiden von geraden Scheiben oder Streifen, geriebenem oder geraspeltetem Käse, sowie, zum Beispiel Zucchini-Chips, die sich perfekt als Salatbeilage eignen. Der Glasbehälter ist perfekt für Aufläufe, Gratins 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.

**MERKMALE:**

- Inklusive 8 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:****ANWENDUNG:****Nutzung des Choppers / Zerkleinerers:**

1. Stellen Sie den Auffangbehälter (1) auf den Silikon Unter-setzer (9) (siehe Bild 1).
2. Setzen Sie den Zerkleinerer-Boden (3) auf den Behälter (1).
3. Klappen Sie den Sockel des Zerkleinerers hoch, wählen Sie einen der Zerteiler-Einsätze ((17) oder (18)) und setzen Sie diesen in den Sockel (3) ein.
4. Legen Sie das zu schneidende Material in die Mitte des Zerteilers ((17) oder (18)), mit der flachen oder größeren Seite nach unten (siehe Bild 2).
5. Drücken Sie den Deckel (4) zum Zerkleinern mit beiden Händen runter (siehe Bild 3).
6. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug (7) für den Stem-

1. Auffangbehälter aus Glas
2. Auffangkorb
3. Häcksler-Boden
4. Häcksler-Deckel (Drücker)
5. Stempel-Einsatz
6. Mandolinen-Gehäuse
7. Reinigungsschaber
8. Fingerschutz
9. Silikon Auflage / Unter-setzer
10. Box für die Klingenaufbewahrung
11. Streifen-/ Scheibenschneider
12. Julienne Hobel
13. Grobe Reibe
14. Feine Reibe
15. Häcksler
16. Wellenschnitt-Klinge
17. Großer Zerteiler
18. Kleiner Zerteiler

pel-Einsatz (5), um überschüssige oder übrig gebliebene Reste zu säubern (siehe Bild 4).

**Wichtig:** Stellen Sie sicher, dass der Einsatz korrekt mit dem Text „THIS SIDE UP“ (Diese Seite oben) auch nach oben auf dem Häckselmesser zeigt.



Bild 1

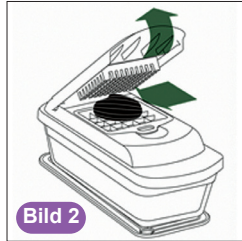


Bild 2

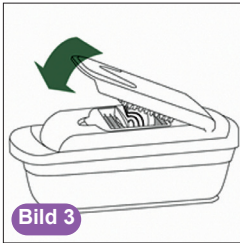


Bild 3

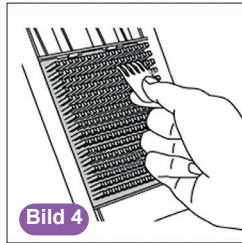


Bild 4

- Drücken Sie behutsam mit beiden Daumen, um die Klinge von der Unterseite aus zu entfernen, siehe Bild 7).
- Die Mandoline (6) 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.



Großer Häcksler (17)

- Kartoffeln, zB roh für Chips oder gekocht für Kartoffelstücke oder Brei
- Möhren, Zucchini, Gurken, Paprika, Lauch, Sellerie
- Gekochte Eier, Schinken oder Würstchen
- Weichkäse, wie Mozzarella
- Benutzen Sie diese Klingen nicht für harte Früchte oder Gemüsesorten, wie Rote Bete oder Süßkartoffeln. Außerdem ist es nicht für Tomaten geeignet.



Kleiner Häcksler (18)

- Zucchini, Pilze, Paprika, Weichkäse, etc.
- Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch
- Benutzen Sie diese Klingen nicht für harte Früchte oder Gemüse, wie Rote Bete oder Süßkartoffeln. Außerdem ist es nicht für Tomaten geeignet.

Die Silikon-Auflage (9) 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.

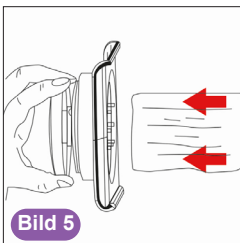


Bild 5



Bild 6

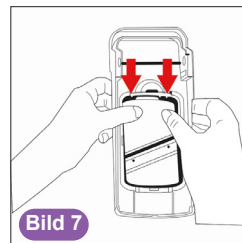


Bild 7

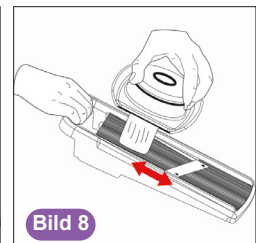


Bild 8

**EN: Tavialo Multi-Chopper / Slicer «Pro Glass Set»**

(art. 193.100.008)

**MANUAL**

Tavialo Multi-Chopper / Slicer is great kitchen tool that includes chopper and mandoline that you need in your kitchen. The most important added feature of this set is glass container, which makes cooking in oven so easy. The Chopper helps you to make French fries, Salads, Mediterranean dishes, Sauces, Dips and more. The mandoline is perfect for creating straight slices, grated cheese, courgette chips which are perfect for salad garnish. 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:**

- 8 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

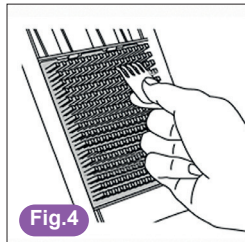
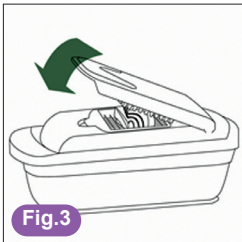
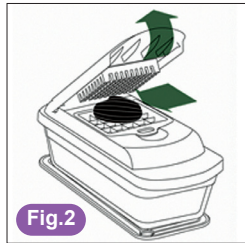
**PARTS:****HOW TO USE:****Using the chopper:**

1. Place the collecting container (1) on silicone pad (9) (See Fig.1).
2. Place the chopper base (3) onto the collecting container (1).
3. Flip the chopper pusher (4) open, select a chopper (17 or 18) and insert into the chopper base (3).
4. Place the item to be cut in the center of the chopper blade (17 or 18) with a flat or larger side side facing down (See Fig.2).
5. Press down the chopper pusher (4) with 2 hands on the surface to chop (See Fig.3)
6. Use the cleaning tool (7) on the pusher insert (5) to clean excess or left over food (See Fig.4).

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Glass collecting container | 10. Blades storage clip |
| 2. Collecting basket          | 11. Slicer              |
| 3. Chopper base               | 12. Julienne slicer     |
| 4. Chopper pusher             | 13. Grater              |
| 5. Pusher insert              | 14. Fine grater         |
| 6. Mandoline base             | 15. Shredder            |
| 7. Cleaning scraper           | 16. Wavy blade          |
| 8. Finger guard               | 17. Large chopper       |
| 9. Silicone pad               | 18. Small chopper       |

**Important:** Ensure correct installation with the text "THIS SIDE UP" facing upward on the chopper blade.





- Gently press down with two thumbs to remove the blade from underneath (See. Fig.7).
- Mandoline slicer (6) can be used directly on any flat surface (See. Fig.8).

**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.

400°C



-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.



Large chopper (17)

- Potatoes., e.g. raw for chips or cooked for potatoes.
- Carrots, zucchinis, cucumbers, peppers, courgettes, leeks, celery.
- Boiled eggs, cooked ham or sausage.
- Soft cheese, like mozzarella.
- Do not use this for hard fruits and vegetables, like beetroot or sweet potatoes. Also it is not suitable for tomatoes.



Small chopper (18)

- Zucchini, mushrooms, peppers, soft cheese, etc.
- Onions, shallots and garlic.
- Do not use this for hard fruits and vegetables, like beetroot or sweet potatoes. Also it is not suitable for tomatoes.

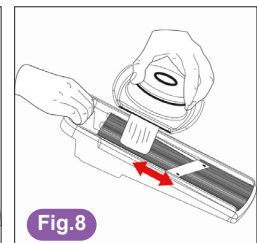
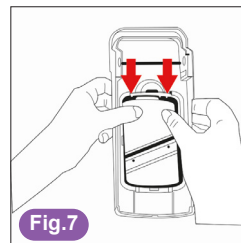
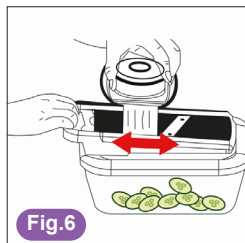
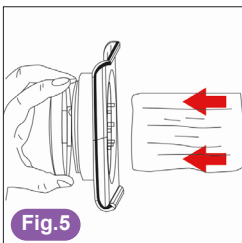
The silicone pad (9) serves as a heat-resistant coaster.

**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 clo 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.

**Using the mandoline:**

- Remove the chopper base (3) from the glass container (1) and place the mandoline base (6) on the glass collecting container (1).
- Select a mandoline blade (one of 11 -16) and insert into the mandoline base (6), push it down until you hear a click.
- Place food into the finger guard (8) (See. Fig.5).
- Push food down while sliding the finger guard in a back and forth motion (See. Fig.6).



**FR: Tavialo Set Trancheuse coupe-tout et râpe «Pro Glass»**

(art. 193.100.008)

**MANUEL D'INSTRUCTION**

Le Tavialo coupe-légumes multifonction est un excellent outil de cuisine qui inclut une mandoline et une râpe dont vous avez besoin dans votre cuisine. La caractéristique la plus importante est la boîte de conservation en verre qui facilite la cuisson dans le four. La râpe vous aide à préparer des frites, des salades, des plats méditerranéens, des sauces etc. La mandoline permet d'avoir des tranches droites, du fromage râpé, des chips de courgette qui sont parfaits pour une garniture de salade. 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 :**

- 8 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

**LES PIÈCES DÉTACHÉES:****MODE D'EMPLOI:**

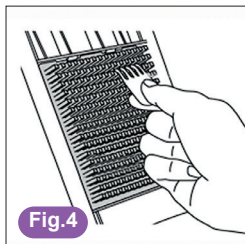
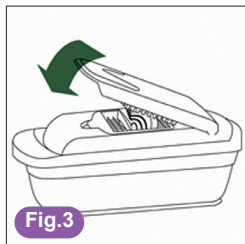
Comment utiliser le coupe-légumes :

1. Placez la boîte de conservation (1) sur le support en silicone (9) (voir Fig. 1).
2. Attachez la base du coupe-légumes (3) à la boîte de conservation en verre (1).
3. Ouvrez la compression du coupe-légumes (4), sélectionnez une râpe individuelle (17 ou 18) et insérez-la dans la base du coupe-légumes (3)
4. Posez l'ingrédient que vous aimeriez couper dans le centre de la râpe individuelle (17 ou 18) avec le côté plat ou le côté le plus large vers le bas (voir Fig.2).
5. Poussez le couvercle du coupe-légumes (4) avec vos deux mains sur la surface de la râpe. (voir Fig. 3)
6. Utilisez votre outil de nettoyage de choix (7) sur l'arrière de

1. Boîte de conservation en verre
2. Conteneur collecteur
3. Base du coupe-légumes
4. Couvercle mandoline
5. L'arrière de la compression
6. Base de la mandoline
7. Le racloir nettoyage
8. Protection de main
9. Support en silicone
10. Conteneur des lames
11. Trancheuse
12. Trancheuse julienne
13. Râpe
14. Râpe fine
15. Déchiqueteuse
16. Lame ondulée
17. Grand hachoir
18. Petit hachoir

la compression (5) pour nettoyer l'excès ou les restes de nourriture (voir Fig.4).

**Important:** Assurez-vous que votre coupe-légumes est correct et que le texte «THIS SIDE UP» est orienté vers le haut sur la lame de la râpe.



5. La trancheuse à mandoline (6) peut être utilisé directement sur n'importe quelle surface plate (voir sur image 8).

**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 cuit 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.



Grand hachoir (17)

- Pommes de terre. Par exemple, crues pour les frites ou cuites pour les pommes de terre.
- Carottes, courgettes, concombres, poivrons, courgettes, poireaux, céleri.
- Œufs à la coque, jambon cuit ou saucisse.
- Fromage à pâte molle, comme la mozzarella.
- Ne l'utilisez pas pour les fruits et légumes à chair dure, comme la betterave ou les patates douces. Il ne convient pas non plus aux tomates.



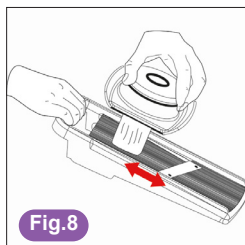
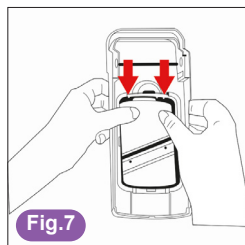
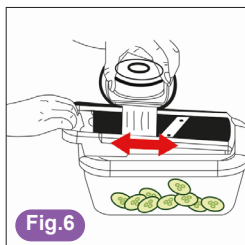
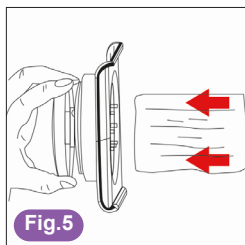
Petit hachoir (18)

- Courgettes, champignons, poivrons, fromage à pâte molle, etc.
- Oignons, échalotes et ail.
- Ne l'utilisez pas pour les fruits et légumes à chair dure, comme les betteraves ou les patates douces. Il ne convient pas non plus aux tomates.

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 conservation 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: Tavialo Multi Affettatrice e grattugia Set «Pro Glass»**

(art. 193.100.008)

**ISTRUZIONI**

Tavialo Multi Affettatrice e grattugia è un grande strumento da cucina che include grattugia e mandolina di cui hai bisogno nella tua cucina. La caratteristica più importante aggiunta a questo set è il contenitore di vetro, che rende la cottura in forno così facile. Il tritatutto ti aiuta a preparare patatine fritte, insalate, piatti mediterranei, salse e altro. La mandolina è perfetta per creare fette dritte, formaggio grattugiato, chips di zucchine che sono perfette per guarnire l'insalata. Il contenitore di vetro è perfetto per caseruole, gratin e piatti da forno di tutti i tipi. Tutte le fasi di lavoro - preparare, cuocere e servire - possono essere effettuate nel contenitore di vetro. Il contenitore di vetro è adatto a forni di cottura fino a 400°C e congela fino a 18°C.

**CARATTERISTICHE:**

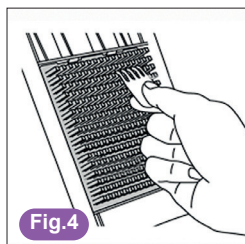
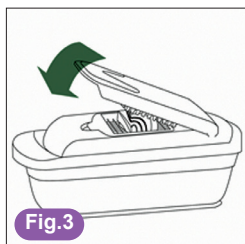
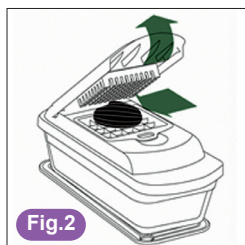
- 8 lame intercambiabili in acciaio inossidabile incluse
- La base in silicone funge da sottobicchiere resistente al calore
- Garantisce inoltre stabilità mentre si lavora su una superficie piana
- Contenitore in vetro da 1,5L incluso
- Lavabile in lavastoviglie. Per forno, forno a microonde, microonde, congelatore per contenitori di vetro

**PARTI:****COME SI USA:****Uso del tritatutto:**

1. Posizionare il contenitore di vetro (1) sulla base di silicone (9) (vedi Fig.1).
2. Posizionare la base per tritare (3) sul contenitore di vetro (1).
3. Aprire il coperchio da spingere (4), selezionare una lama (17 o 18) e inserirlo nella base del tritatutto (3).
4. Posizionare l'oggetto da tagliare al centro della lama del tritatutto (17 o 18) con il lato piatto o più grande rivolto verso il basso (vedere Fig. 2).
5. Premere con 2 mani il coperchio dello tritatutto (4) sulla superficie da tagliare (vedi Fig.3)
6. Usare lo strumento di pulizia (7) sul coperchio (5) per pulire il cibo in eccesso o rimasto (vedi Fig. 4).

1. Contenitore di vetro
2. Cestino di raccolta
3. Base per tritare
4. Coperchio per spingere
5. Inserto per spingere
6. Base mandolina
7. Raschietto per la pulizia
8. Pomello protezione delle dita
9. Base in silicone
10. Contenitore per le lame
11. Lama affettatrice
12. Affettatrice a julienne
13. Grattugia
14. Grattugia fine
15. Tritatutto
16. Lama ondulata
17. Tritatutto grande
18. Tritatutto piccolo

**Importante:** Assicurarsi della corretta installazione con il testo "THIS SIDE UP" rivolto verso l'alto sulla lama del tritatutto.



4. Premere delicatamente verso il basso con due pollici per rimuovere la lama da sotto (vedi Fig.7).
5. L'affettatrice mandolina (6) può essere usata direttamente su qualsiasi superficie piana (vedi Fig.8).

**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.



Tritatutto largo (17)

- Patate crude o cotte
- Carote, zucchine, cetrioli, peperoni, porri, sedano.
- Uova sode, prosciutto cotto o salsiccia.
- Formaggio morbido, come la mozzarella.
- Non usarlo per frutta e verdura dura, come barbabietole o patate dolci. Inoltre non è adatto ai pomodori.



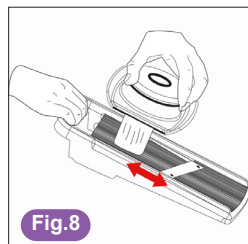
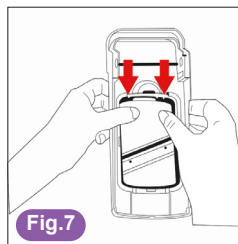
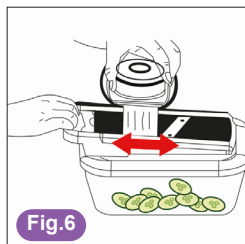
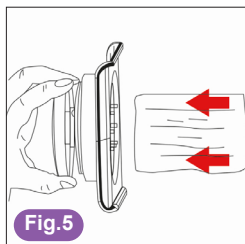
Tritatutto stretto (18)

- Zucchine, funghi, peperoni, formaggio morbido, ecc.
- Cipolle, scalogni e aglio.
- Non usarlo per frutta e verdura dura, come barbabietole o patate dolci. Inoltre non è adatto ai pomodori.

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 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 Multi Cortadora y rallador Set «Pro Glass»**

(art. 193.100.008)

**INSTRUCCIONES**

Tavialo Multi Cortadora y rallador es un gran utensilio de cocina que incluye rallador y mandolina que necesitas en tu cocina. La característica más importante añadida a este set es el recipiente de vidrio, que facilita la cocción. La mandolin de cocina le ayuda a preparar patatas fritas, ensaladas, platos mediterráneos, salsas y mucho más. La mandolina es perfecta para crear rodajas rectas, queso rallado, chips de calabacín que son perfectos para adornar las ensaladas. El recipiente de cristal es perfecto para guisos, gratinados y platos de repostería de todo tipo. Todas las fases de trabajo -preparación, cocción y servicio- pueden realizarse en el recipiente de cristal. El recipiente de vidrio es apto para hornos de hasta 400°C y se congela hasta 18°C.

**CARACTERÍSTICAS:**

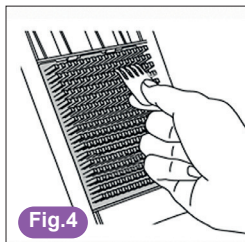
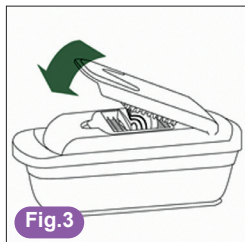
- 8 cuchillas intercambiables de acero inoxidable incluidas
- La base de silicona actúa como un posavasos resistente al calor
- También proporciona estabilidad mientras se trabaja en una superficie plana
- Recipiente de vidrio de 1,5 L incluido
- Apto para el lavavajillas Para el horno, el microondas y el congelador para recipientes de vidrio

**PIEZAS:****CÓMO USARLO:****Usando la trituradora:**

1. Coloque el recipiente de vidrio (1) sobre la base de silicona (9) (ver. Fig.1).
2. Coloque la base de corte (3) sobre el recipiente de vidrio (1).
3. Abra la tapa para la cuchilla (4), seleccione una cuchilla (17 o 18) e introdúzcala en la base de corte (3).
4. Coloque el objeto a cortar en el centro de la cuchilla de corte (17 o 18) con el lado plano o más grande hacia abajo (ver. Fig. 2).
5. Presione la tapa de corte (4) con las dos manos sobre la superficie a cortar (ver. Fig.3).
6. Utilice el utensilio de limpieza (7) de la tapa (5) para limpiar los excesos o restos de comida (véase la Fig. 4).

- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Recipiente de vidrio              | 10. Contenedor para cuchillas |
| 2. Cubo de recogida                  | 11. Cuchilla de corte         |
| 3. Base para cortar                  | 12. Cortadora de juliana      |
| 4. Tapa para empujar                 | 13. Rallador                  |
| 5. Inserción para empujar            | 14. Rallador fino             |
| 6. Base de mandolina                 | 15. Trituradora               |
| 7. Rascador para la limpieza         | 16. Hoja ondulada             |
| 8. Pomo de protección para los dedos | 17. Trituradora grande        |
| 9. Base de silicona                  | 18. Trituradora pequeña       |

**Importante:** Asegúrese de que la instalación sea correcta con el texto "THIS SIDE UP" hacia arriba en la cuchilla de corte.



3. Presione suavemente hacia abajo con dos pulgares para retirar la cuchilla de la parte inferior (ver. Fig.7).
4. La mandolina (6) puede utilizarse directamente sobre cualquier superficie plana (ver. Fig.8).

**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 guisos, 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 contenedor de vidrio también puede utilizarse para guardar el juego de piezas cuando no se utiliza.



Molinillo ancho (17)

- Patatas crudas o cocidas
- Zanahorias, calabacines, pepinos, pimientos, puerros, apio.
- Huevos duros, jamón cocido o salchichas.
- Queso blando, como la mozzarella.
- No lo utilice para frutas y verduras duras, como la remolacha o el boniato. Tampoco es adecuado para los tomates.



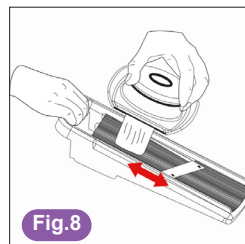
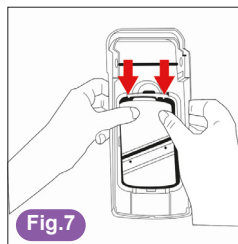
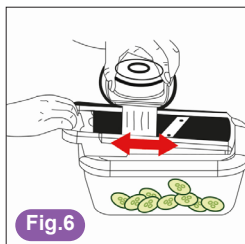
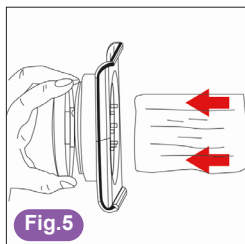
Molinillo estrecho (18)

- Calabacines, champiñones, pimientos, queso blando, etc.
- Cebollas, chalotas y ajos.
- No lo utilice para frutas y verduras duras, como la remolacha o el boniato. Tampoco es adecuado para los tomates.

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 набор мульти овощерезка / терка со стеклянным контейнером «Pro Glass» (art. 193.100.008)**

### ИНСТРУКЦИЯ

Овощерезка / терка Tavialo замечательный инструмент для вашей кухни. Важной особенностью этого набора является стеклянная емкость, которая делает простым процесс приготовления пищи. Овощерезка помогает готовить картофель фри, салаты, средиземноморские блюда, соусы и тому подобное. Терка идеально подходит для нарезки ломтиков, трения сыра, чипсов из кабачков и тому подобное. Стеклянная емкость идеально подходит для запеканок, гратин и блюд всех видов. Все шаги можно делать в одной емкости - готовьте, пекайте и подавайте. Стеклянная чаша подходит для приготовления в духовках до 400 ° C и для заморозки до -18 ° C.

### ОСОБЕННОСТИ:

- В комплекте 8 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 пригодны для использования в посудомоечной машине. Стеклянная емкость может использоваться в духовках, микроволновых печах, морозильниках.

### ДЕТАЛИ:



### ПРИМЕНЕНИЕ

#### Использование овощерезки:

1. Поместите стеклянную емкость (1) на силиконовый коврик (9) (см. Рис. 1).
2. Поместите основу овощерезки (3) на емкость (1).
3. Откройте крышку овощерезки (4), выберите насадку (17 или 18) и вставьте ее в основу (3).
4. Поместите продукт в центр лезвий овощерезки (17 или 18) плоской или большей стороной вниз (см. Рис. 2).
5. Нажмите двумя руками на поверхность крышку (4), чтобы нарезать продукт (см. Рис. 3)
6. Используйте скребок для чистки (7), чтобы очистить излишки или остатки пищи на толкатели овощерезки (5) (см. Рис. 4).

- |   |  |
|---|--|
| 1. Стеклянная емкость                           | 11. Насадка для нарезки слайсами               |
| 2. Корзинка                                     | 12. Насадка для жульена                        |
| 3. Основа овощерезки                            | 13. Насадка с крупной теркой                   |
| 4. Крышка овощерезки                            | 14. Насадка с мелкой теркой                    |
| 5. Толкатель овощерезки                         | 15. Насадка с теркой                           |
| 6. Основа терки                                 | 16. Волнистая насадка для нарезки слайсами     |
| 7. Скребок для чистки                           | 17. Насадка для овощерезки с крупными кубиками |
| 8. Держатель для шинковки с защитой для пальцев | 18. Насадка для овощерезки с мелкими кубиками  |
| 9. Силиконовый коврик                           |  |
| 10. Емкость для хранения лезвий                 |  |

**Важно:** Убедитесь в правильной установке насадки для овощерезки надписью "THIS SIDE UP" вверх.





Рис.1

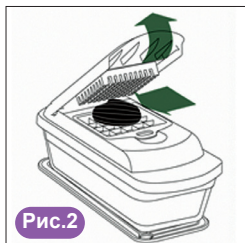


Рис.2

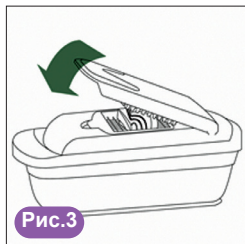


Рис.3

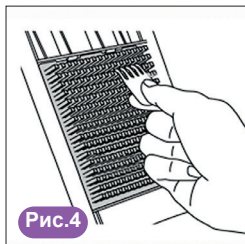


Рис.4

5. База терки (6) может использоваться также отдельно на любой ровной поверхности (см. Рис. 8).

**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 поместить прямо в духовку или печь, без необходимости перекладывать в другую посуду.
- В стеклянной емкости можно хранить все детали, входящие в набор, если он не используется.



Крупная насадка к овощерезке (17)

- Картофель, например, сырой для жарки или варка.
- Морковь, кабачки, огурцы, перец, лук, сельдерей.
- Вареные яйца, вареная ветчина или колбаса.
- Мягкий сыр, например как моцарелла.
- Не используйте для твердых фруктов и овощей, таких как свекла или сладкий картофель. Также подходит для помидоров.



Мелкая насадка к овощерезке (18)

- Кабачки цуккини, грибы, перец, мягкий сыр и др.
- Лук, лук-шалот и чеснок.
- Не используйте для твердых фруктов и овощей, таких как свекла или сладкий картофель. Также подходит для помидоров.



Силиконовый коврик (9) 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.

**Использование терки:**

Снимите основу овощерезки (3) со стеклянной емкости (1) и положите основу терки (6) на стеклянную емкость (1).

1. Выберите лезвие терки (одно из 11-16) и вставьте в основу терки (6) - нажимайте на него до щелчка.
2. Поместите пищу в держатель (8) (см. Рис. 5).
3. Выполняйте продольные движения над лезвием терки вперед и назад для шинковки продукта (см. Рис. 6).
4. Для замены лезвия осторожно нажмите двумя большими пальцами как показано на Рис. 7.

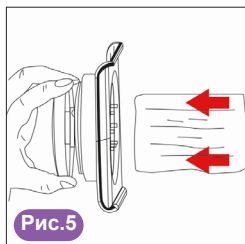


Рис.5

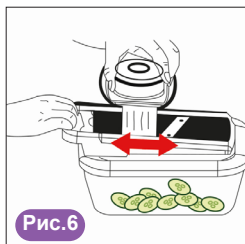


Рис.6

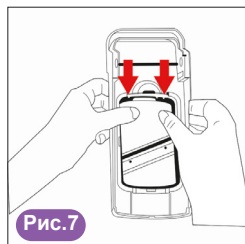


Рис.7

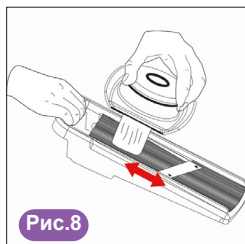


Рис.8

**PL: Tavialo Multi-szatkownica / krajalnica zestaw «Pro Glass»**

(art. 193.100.008)

**INSTRUKCJA:**

Multisiekacz Tavialo to świetne narzędzie kuchenne, które zawiera krajalnicę i szatkownicę, niezbędne w każdej kuchni. Najważniejszym elementem tego zestawu jest szklany pojemnik, który ułatwia przyszykowanie potraw w piekarniku. Krajalnica pomaga zrobić frytki, sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, sosy czy dipy. Szatkownica zaś to idealne narzędzie do przygotowania równych plasterków warzyw, tartego sera czy talarków z cukinii, które są doskonale do dekoracji sałatek. 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:**

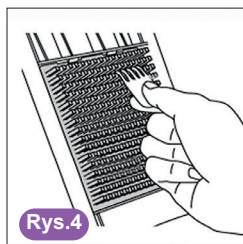
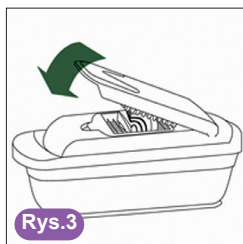
- 8 wymiennych ostrzy ze stali nierdzewnej
- Silikonowa podkładka pod gorące naczynie ze szkła
- Podkładka zapewnia również stabilność podczas krojenia
- Szklany pojemnik 1,5 l
- Cały produkt można myć w zmywarce. Szklany pojemnik może być bezpiecznie używany w piekarniku, mikrofalówce, zamrażalniku

**ELEMENTY:****SPOSÓB UŻYCIA:****Używanie siekacza:**

1. Umieść pojemnik (1) na silikonowej podkładce (9) (patrz rys. 1).
2. Połóż pokrywę główną (3) na pojemniku (1).
3. Otwórz pokrywę siekacza (4), wybierz siekacz (17 lub 18) i umieść go na pokrywie głównej (3).
4. Połóż przecięte warzywo/owoc na środku ostrza (17 lub 18) płaską lub większą stroną skierowaną w dół (patrz rys.2).
5. Naciśnij pokrywę siekacza (4) obiema rękami, aby posiekać żywność (patrz rys.3)
6. Użyj skrobaka (7) do usunięcia pozostałości jedzenia z bazy krojącej (5) (patrz rys.4).

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Szklany pojemnik              | 10. Pojemnik na ostrza            |
| 2. Koszyk na żywność             | 11. Nakładka do krojenia          |
| 3. Pokrywa główna                | 12. Nakładka do krojenia Julienne |
| 4. Pokrywa siekacza              | 13. Tarka z dużymi oczkami        |
| 5. Baza krojąca                  | 14. Tarka z małymi oczkami        |
| 6. Nakładka z krajalnicą         | 15. Szatkownica                   |
| 7. Skrobak do czyszczenia        | 16. Faliste ostrze                |
| 8. Uchwyt do trzymania produktów | 17. Duży siekacz                  |
| 9. Silikonowa podkładka          | 18. Mały siekacz                  |

**Ważne:** Aby poprawnie zamocować siekacz, napis "THIS SIDE UP" na ostrzu musi być skierowany do góry.



- Delikatnie naciśnij dwoma palcami, aby wyjąć ostrze od spodu (patrz rys.7).
- Krajalnica (6) może być używana bezpośrednio na dowolnej płaskiej powierzchni (patrz rys.8).

**Szklany pojemnik na żywność:**

- 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.



- Ziemniaki, np. surowe na frytki lub gotowane
- Marchew, cukinia, ogórki, papryka, cukinia, por, seler
- Jajka na twardo, gotowana szynka lub kielbasa
- Miękki ser, taki jak mozzarella
- Nie używaj do twardych owoców i warzyw, takich jak buraki lub słodkie ziemniaki



- Cukinia, pieczarki, papryka, miękki ser itp.
- Cebula, szalotka i czosnek
- Nie używaj do twardych owoców i warzyw, takich jak buraki lub słodkie ziemniaki



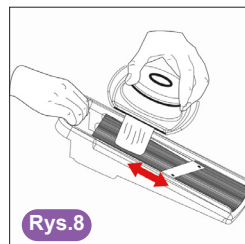
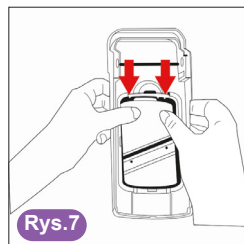
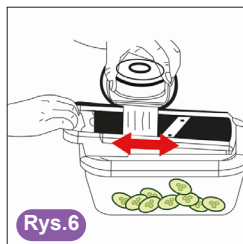
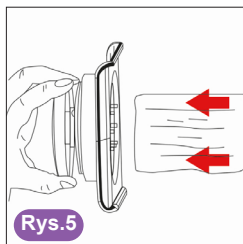
Silikonowa podkładka (9) służy jako podstawa do gorących naczyń.

**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.

**Używanie krajalnicy:**

- Zdejmij pokrywę główną (3) ze szklanego pojemnika (1) i umieść na nim nakładkę z krajalnicą (6).
- Wybierz ostrze do krajalnicy (od 11 do 16) i umieść je na nakładce z krajalnicą (6), dociśnij aż usłyszysz kliknięcie.
- Włóż owoc/warzywo do uchwytu (8) (patrz rys.5).
- Przyciskając żywność do powierzchni krajalnicy przesuwaj uchwyt w dół i w górę (patrz rys.6).



**UA: Tavialo набір мульти овочерізка / терка зі скляним контейнером «Pro Glass» (art. 193.100.008)****ІНСТРУКЦІЯ**

Овочерізка / терка Tavialo чудовий інструмент для вашої кухні. Важливою особливістю цього набору є скляна ємність, яка робить простим процес приготування їжі. Овочерізка допомагає готувати картоплю фрі, салати, середземноморські страви, соуси, тощо. Терка ідеально підходить для нарізки скибочок, тертя сиру, чіпсів з кабачків, тощо. Скляна ємність ідеально підходить для запіканок, гратинів та страв всіх видів. Всі кроки можна робити в одній ємності - готуйте, печіть і подавайте. Скляна чаша підходить для випікання в духовках до 400°C та для заморозки до -18°C.

**ОСОБЛИВОСТІ:**

- В комплекті 8 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 машини. Скляна ємність може використовуватись в духовках, мікрохвильова печка, морозильниках.

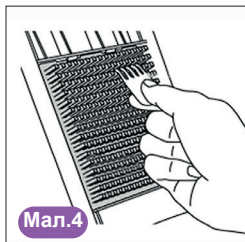
**ДЕТАЛІ:****ЗАСТОСУВАННЯ:****Використання овочерізки:**

1. Помістіть скляну ємність (1) на силіконовий килимок (9) (див. Мал. 1).
2. Помістіть основу овочерізки (3) на ємність (1).
3. Відкрийте кришку овочерізки (4), виберіть насадку (17 або 18) і вставте її в основу (3).
4. Помістіть продукт на центр лез овочерізки (17 або 18) плоскою або більшою стороною вниз (див. Мал. 2).
5. Натисніть двома руками на поверхню кришки (4), щоб нарізати продукт (див. Мал. 3).
6. Використовуйте скребок для чищення (7), щоб очистити надлишки або залишки їжі на штовхачі овочерізки (5) (див. Мал. 4).

- |  |  |
|--|--|
| 1. Скляна ємність                                | 11. Насадка для нарізки слайсами               |
| 2. Збірний кошик                                 | 12. Насадка для жульєну                        |
| 3. Основа овочерізки                             | 13. Насадка з крупною теркою                   |
| 4. Кришка овочерізки                             | 14. Насадка з дрібною теркою                   |
| 5. Штовхач овочерізки                            | 15. Насадка з теркою                           |
| 6. Основа терки                                  | 16. Хвиляста насадка для нарізки слайсами      |
| 7. Скребок для очищення                          | 17. Насадка для овочерізки з крупними кубиками |
| 8. Тримач для шаткування із захистом для пальців | 18. Насадка для овочерізки з дрібними кубиками |
| 9. Силіконовий килимок                           |  |
| 10. Ємність для зберігання лез                   |  |

**Важливо:** Переконайтесь у правильній установці насадки для овочерізки надписом "THIS SIDE UP" догори.





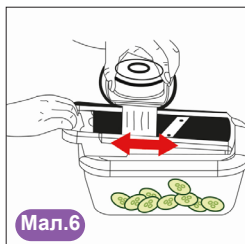
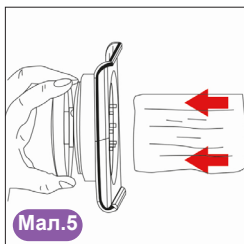
- Картопля. Наприклад сира для жарки або варка.
- Морква, кабачки, огірки, перець, цибуля, селера.
- Варені яйця, варена шинка або ковбаса.
- М'який сир, наприклад як моцарела.
- Не використовуйте для твердих фруктів та овочів, таких як буряк або солодка картопля. Також не підходить для помідорів.



- Кабачки цукіні, гриби, перець, м'який сир та ін.
- Цибуля, цибуля-шалот і часник.
- Не використовуйте для твердих фруктів та овочів, таких як буряк або солодка картопля. Також не підходить для помідорів.

**Використання терки:**

1. Зніміть основу овочерізки (3) зі скляної ємності (1) та покладіть основу терки (6) на скляну ємність (1).
2. Виберіть лезо терки (одне з 11-16) і вставте в основу терки (6) - натискайте його вниз, доки не почуєте клацання.
3. Помістіть їжу в тримач (8) (див. Мал. 5).
4. Виконуйте поздовжні рухи над лезом терки вперед та



- назад для шаткування продукту (див. Мал. 6).
5. Для заміни леза обережно натисніть двома великими пальцями як вказано на Мал. 7.
  6. База терки (6) може використовуватися також окремо на будь-якій рівній поверхні (див. Мал. 8).

**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.



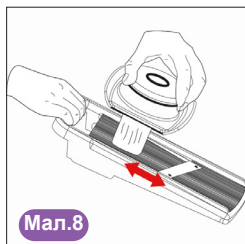
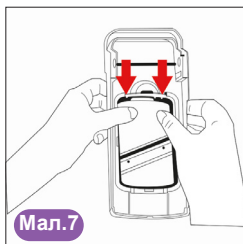
- Ідеально підходить для приготування всіх видів страв в духовках. Всі інгредієнти для приготування можна нарізати безпосередньо в скляну ємність, яку можна помістити прямо в духовку або піч, без необхідності перекладати їх в інший посуд.
- У скляній ємності також можна зберігати всі деталі, що входять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



Силіконовий килимок (9) може використовуватись 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@taviolo.de  
GERMANY



**TAVIALO**

GOURMET