



**WARNING!**  
Follow the instruction.

### 193.100.008- Multi vegetable slicer/shredder set with glass container, 'PRO GLASS' TAVIALO.

#### 1. Assignment:

A vegetable cutter or grater is a kitchen tool designed to chop or slice vegetables and other foods. Their main functions include:

- Slicing. Vegetables can be cut into thin or thick slices, strips.
- Grating. Grinding food into small pieces or shavings, such as carrots, cheese or potatoes.
- Time saving. Allows you to quickly prepare ingredients for salads, soups, stews and other dishes.
- Uniformity of cutting. Provides uniform slices, which is important for aesthetics and even cooking.

The vegetable slicer helps you prepare fries, salads, Mediterranean dishes, sauces, etc. The grater is ideal for cutting slices, grating cheese, courgette chips, etc.

#### 2. Main parameters of the tool:

The main advantages of the TAVIALO vegetable slicer are:

- The container for collecting chopped vegetables is made of heat-resistant glass and has a volume of 1.5 litres. It is suitable for use in microwaves, ovens (for baking at temperatures up to 400°C) and freezers (for freezing food at temperatures down to -18°C). You can do all the steps in one container - prepare, bake and serve. It can also store all the parts included in the set when not in use.



- Comes with 8 interchangeable blade attachments for cutting vegetables/fruits. The metal parts are made of stainless steel, so they stay sharp for a long time.

- The top plastic parts and the glass container are dishwasher safe.

- It is equipped with a heat-resistant silicone mat that is designed to fit the glass container. The mat prevents the glass jar from slipping when cutting vegetables and provides

- additional protection against mechanical damage. The silicone mat can also be used to protect the surface from hot dishes.



Contents:



1. Glass container.
2. Prefabricated basket.
3. The base of the vegetable cutter.
4. Cover of the vegetable cutter.
5. Vegetable slicer pusher.
6. The base of the grater.
7. Scraper for cleaning.
8. Shredder holder with finger guard.
9. Silicone mat.
10. Storage container for blades.
11. Slicing attachment for slicing.
12. Nozzle for julienne.
13. Coarse grater attachment.
14. Fine grater attachment.
15. Nozzle with a grater.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

16. Wavy slicer attachment for slicing.
17. Large dicing attachment for vegetable cutter.
18. Small dice attachment for vegetable cutter.

### 3. Safety precautions when working with the tool:

Blades are extremely sharp, handle with care and keep out of the reach of children!

- 3.1. When working with the vegetable slicer and shredder, it is important to observe the safety instructions to avoid injury. Wear protective equipment to avoid contact between your fingers and the blades. Cut-resistant gloves can be used for additional hand protection.
- 3.2. Make sure that the vegetable cutter or grater is firmly placed on the surface and does not slip during operation.
- 3.3. Take your time, especially when working with sharp blades. Chop the food gradually to avoid injury.
- 3.4. When washing, hold on to non-edged parts and do not use too much force to avoid cutting yourself.
- 3.5. If vegetables are round or unstable, cut one side first to make the product more stable on the grater or vegetable slicer.
- 3.6. After use, always put the vegetable slicer or grater in a safe place, out of the reach of children.
- 3.7. Clean all blades under running water immediately after use to extend the life of the blades and keep them sharp for a long time.
- 3.8. Always place the glass container on the wire rack, never place it directly on the bottom of the oven or stove.
- 3.9. Use gloves or a cloth to remove the glass container from the oven - there is a risk of burns!
- 3.10. Do not pour cold liquid into a hot glass container, as this may damage it. Also, never pour boiling liquid into a cold glass container. Always heat the container together with the contents.
- 3.11. Work slowly and slowly.
- 3.12. Not intended for use by children.
- 3.13. Use the tool only for its intended purpose.
- 3.14. Before each use, check the tool for chips, cracks or wear.
- 3.15. If the tool has been physically impacted, deformed or worn during use, further use may result in injury. The tool must not be used again.
- 3.16. Improper use of the tool may result in injury to hands, eyes, face or other parts of the body.

The company is not liable for misuse of the tool, improper use of the tool or use of a damaged or worn tool.

Remember to observe these safety precautions to prevent injury and create a safe working environment.

### 4. Preparation of the tool for use:

Preparing your vegetable slicer or shredder for use is an important step in ensuring that it works effectively and safely. Here are the basic preparation steps:

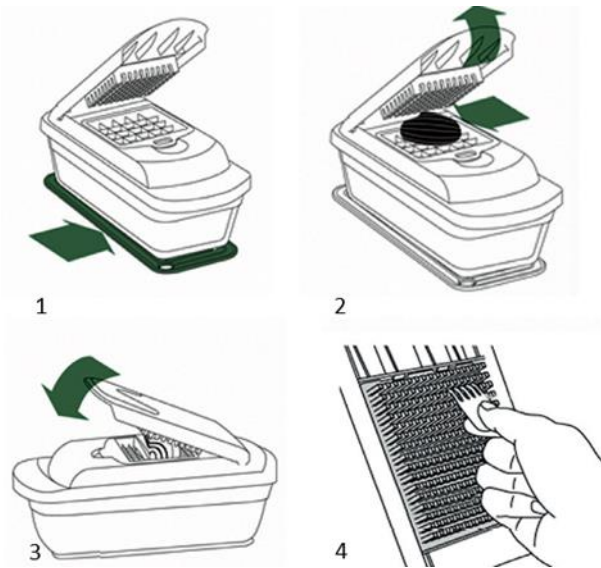
1. Read the instructions. Before using the tool for the first time, read the manufacturer's instructions carefully to understand how to use the tool correctly.
2. Check the cleanliness. Wash the vegetable slicer or grater thoroughly before use, even if it is new, as it may contain residues of factory dust or packaging. Use lukewarm water and detergent and be careful to wash the sharp parts.
3. Check the blades. Make sure all blades are sharp, clean, and free of damage. Dull blades can be dangerous because they require more force, increasing the risk of injury.
4. Make sure that all parts are correctly assembled and securely fastened. Before operating, make sure that the vegetable cutter or shredder is firmly placed on the work surface and does not slip.
5. Prepare the vegetables by washing, peeling and trimming them to a size that is easy to grate or chop.

### 5. How to use:

#### Use a vegetable cutter:

Important: Ensure that the vegetable cutter attachment is correctly installed with the 'THIS SIDE UP' label facing up.

1. Place the glass container (1) on the silicone mat (9) (see Fig. 1).
2. Place the base of the vegetable slicer (3) on the container (1).
3. Open the lid of the vegetable slicer (4), select the attachment (17 or 18) and insert it into the base (3).
4. Place the food on the centre of the vegetable slicer blade (17 or 18) with the flat or larger side down (see Fig. 2).
5. Press the lid (4) on the surface with both hands to cut the food (see Fig. 3).
6. Use the cleaning scraper (7) to clean any excess or food residue on the vegetable slicer push rod (5) (see Fig. 4).



Large vegetable cutter attachment (17).

**Application:**

- Potatoes. For example, raw for frying or boiling.
- Carrots, zucchini, cucumbers, peppers, onions, celery.
- Boiled eggs, boiled ham or sausage.
- Soft cheese, such as mozzarella.
- Do not use on hard fruits and vegetables such as beetroot or sweet potatoes. Also not suitable for tomatoes.



Small vegetable cutter attachment (18).

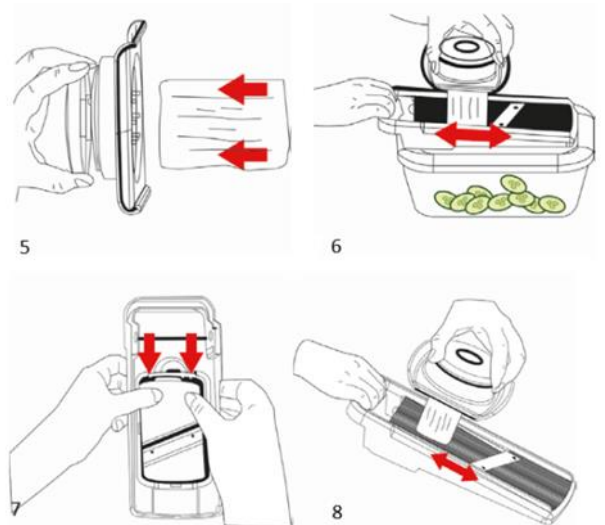
**Application:**

- Zucchini, mushrooms, peppers, soft cheese, etc.
- Onions, shallots and garlic.
- Do not use on hard fruits and vegetables such as beetroot or sweet potatoes. Also not suitable for tomatoes.



To use the slicer and dicer:

1. Remove the vegetable slicer base (3) from the glass container (1) and place the slicer base (6) on the glass container (1).
2. Select a slicer blade (one of 11-16) and insert it into the slicer base (6) - press it down until you hear a click.
3. Place the food in the holder (8) (see Fig. 5).
4. Make longitudinal movements over the blade back and forth to shred the food (see Fig. 6).
5. To replace the blade, gently press with two thumbs as shown in Fig. 7.
6. The slicer base (6) can also be used separately on any flat surface (see Fig. 8).



**6. Maintenance:**

**6.1. Thorough washing after each use.**

Rinse the vegetable cutter or grater immediately after use to prevent food residues from drying out. This will facilitate the cleaning process and prevent the accumulation of bacteria.

Use lukewarm water and a mild detergent. Clean the blades carefully to avoid cutting yourself.

**6.2. Cleaning hard-to-reach areas.**

For a thorough cleaning, you can use a small brush or toothbrush to reach hard-to-reach areas.

In case of dried food residues, you can soak the instrument in warm water for a few minutes before washing.

**6.3. Drying.**

After washing, dry the tool thoroughly with a soft towel, especially the metal parts, to prevent rusting.

Store the vegetable slicer or grater in a dry place, away from moisture.

**6.4. Check the blades regularly.**

Do not use the vegetable slicer or shredder with damaged or cracked blades.

### 7.Storage and transportation:

7.1. If the vegetable slicer/shredder has sharp blades, it is important to store it in a place where the blades are protected from contact with other objects. This will help to avoid accidental cuts and maintain sharpness.

7.2. Store the tool in a dry place to prevent rusting of metal parts. After washing the vegetable slicer and dicer, make sure it is completely dry before storing it.

7.3. Keep tools out of the reach of children to avoid accidental injury.

7.4. When transporting, use protective blade covers or wrap sharp parts in a cloth or towel to avoid cuts.

If the original box or packaging is available, this is also ideal for transport.

7.5. Transport the vegetable slicer/shredder in a separate compartment in a bag or container so that it does not come into contact with other items or tools that could damage it or be damaged by the blades.

7.6. When transported in a vehicle, blades and sharp parts must be protected from accidental damage. You can use foam or cloth for wrapping.

### 8. Disposal:

Dispose of the product and its packaging in accordance with national legislation or in accordance with local regulations.

## DE: GEBRAUCHSANWEISUNG



**ACHTUNG!**  
Anweisungen befolgen.

### 193.100.008- Multi-Gemüeschneider-Set mit Glasbehälter, „PRO GLASS“ TAVIALO.

#### 1. Einsatzgebiet:

Ein Gemüeschneider oder eine Gemüsereibe ist ein Küchengerät, das zum Hacken oder Schneiden von Gemüse und anderen Lebensmitteln dient. Ihre Hauptfunktionen sind:

-Schneiden. Gemüse kann in dünne oder dicke Scheiben oder Streifen geschnitten werden.

-Raspeln. Zerkleinern von Lebensmitteln in kleine Stücke oder Späne, z. B. Karotten, Käse oder Kartoffeln.

-Zeitersparnis. Ermöglicht die schnelle Zubereitung von Zutaten für Salate, Suppen, Eintöpfe und andere Gerichte.

-Gleichmäßiges Schneiden. Sorgt für gleichmäßige Scheiben, was für die Ästhetik und das gleichmäßige Garen wichtig ist.

Der Gemüeschneider hilft Ihnen bei der Zubereitung von Pommes frites, Salaten, mediterranen Gerichten, Soßen und vielem mehr. Die Reibe ist ideal zum Schneiden von Scheiben, Reiben von Käse, Zucchini-Chips usw.

#### 2. Die wichtigsten Parameter des Werkzeugs:

Die wichtigsten Vorteile des Gemüeschneiders TAVIALO sind:

-Der Behälter zum Auffangen des geschnittenen Gemüses besteht aus hitzebeständigem Glas und hat ein Volumen von 1,5 Litern. Er eignet sich für die Verwendung in der Mikrowelle, im Backofen (zum Backen bei Temperaturen bis 400°C) und im Gefrierschrank (zum Einfrieren von Lebensmitteln bei

Temperaturen bis -18°C). Sie können alle Schritte in einem Behälter durchführen - vorbereiten, backen und servieren. Außerdem können alle im Set enthaltenen Teile aufbewahrt werden, wenn sie nicht in Gebrauch sind.



-Lieferung mit 8 austauschbaren Klingenaufsätzen zum Schneiden von Gemüse/Obst. Die Metallteile sind aus rostfreiem Stahl, damit sie lange scharf bleiben.

-Die oberen Kunststoffteile und der Glasbehälter sind spülmaschinenfest.

-Er ist mit einer hitzebeständigen Silikonmatte ausgestattet, die genau auf den Glasbehälter abgestimmt ist. Die Matte verhindert das Verrutschen des Glasbehälters beim Schneiden von Gemüse und bietet zusätzlichen Schutz vor mechanischen Beschädigungen. Die Silikonmatte kann auch zum Schutz der Oberfläche vor heißen Speisen verwendet werden.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>



Inhalt der Packung:



1. Glasbehälter.
2. Vorgefertigter Korb.
3. Die Basis des Gemüseschneiders.
4. Deckel des Gemüseschneiders.
5. Schieber des Gemüseschneiders.
6. Die Basis der Reibe.
7. Schaber für die Reinigung.
8. Zerkleinererhalter mit Fingerschutz.
9. Silikonmatte.
10. Aufbewahrungsbehälter für Klingen.
11. Schneideaufsatz zum Schneiden.
12. Düse für Julienne.
13. Aufsatz für grobe Reiben.
14. Aufsatz für feine Reibe.
15. Düse mit Reibe.
16. Aufsatz mit Wellenschliff zum Schneiden.
17. Großer Würfelaufsatz für Gemüseschneider.
18. Kleiner Würfelaufsatz für Gemüseschneider.

### 3. Sicherheitsvorkehrungen bei der Arbeit mit dem Werkzeug:

Die Klingen sind extrem scharf, vorsichtig behandeln und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

3.1. Bei der Arbeit mit dem Gemüseschneider und -häcksler ist es wichtig, die Sicherheitshinweise zu beachten, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie eine Schutzausrüstung, um den Kontakt zwischen Ihren Fingern und den Klingen zu vermeiden. Schnittfeste Handschuhe können als zusätzlicher Handschutz verwendet werden.

3.2. Achten Sie darauf, dass der Gemüseschneider oder die Gemüseribe fest auf der Oberfläche steht und während des Betriebs nicht verrutscht.

3.3. Lassen Sie sich Zeit, besonders wenn Sie mit scharfen Klingen arbeiten. Zerkleinern Sie die Lebensmittel langsam, um Verletzungen zu vermeiden.

3.4. Halten Sie sich beim Waschen an den nicht scharfen Teilen fest und wenden Sie nicht zu viel Kraft an, um sich nicht zu schneiden.

3.5. Schneiden Sie bei rundem oder instabilem Gemüse zuerst eine Seite ab, damit das Produkt auf der Reibe oder dem Gemüseschneider stabiler ist.

3.6. Legen Sie den Gemüseschneider oder die Reibe nach dem Gebrauch immer an einen sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

3.7. Reinigen Sie alle Klingen sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser, um die Lebensdauer der Klingen zu verlängern und sie lange scharf zu halten.

3.8. Stellen Sie den Glasbehälter immer auf das Gitterrost, niemals direkt auf den Boden des Ofens oder des Herdes.

3.9. Verwenden Sie Handschuhe oder ein Tuch, um den Glasbehälter aus dem Ofen zu nehmen - es besteht Verbrennungsgefahr!

3.10. Gießen Sie keine kalte Flüssigkeit in einen heißen Glasbehälter, da dieser dadurch beschädigt werden kann. Gießen Sie auch niemals kochende Flüssigkeit in einen kalten Glasbehälter. Erhitzen Sie den Behälter immer zusammen mit dem Inhalt.

3.11. Langsam und bedächtig arbeiten.

3.12. Nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt.

3.13. Verwenden Sie das Werkzeug nur für den vorgesehenen Zweck.

3.14. Überprüfen Sie das Werkzeug vor jedem Gebrauch auf Späne, Risse oder Verschleiß.

3.15. Wenn das Werkzeug während des Gebrauchs beschädigt, verformt oder abgenutzt wurde, kann eine weitere Verwendung zu Verletzungen führen. Das Werkzeug darf dann nicht mehr verwendet werden.

3.16. Unsachgemäße Verwendung des Werkzeugs kann zu Verletzungen an Händen, Augen, Gesicht oder anderen Körperteilen führen.

Das Unternehmen haftet nicht für den Missbrauch des Werkzeugs, die unsachgemäße Verwendung des Werkzeugs oder die Verwendung eines beschädigten oder abgenutzten Werkzeugs.

Denken Sie daran, diese Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen zu vermeiden und eine sichere Arbeitsumgebung zu schaffen.

#### 4. Vorbereitung des Werkzeugs für den Gebrauch:

Die Vorbereitung Ihres Gemüseschneiders oder -häckslers für den Gebrauch ist ein wichtiger Schritt, um sicherzustellen, dass er effektiv und sicher arbeitet. Hier sind die grundlegenden Vorbereitungsschritte:

1. Lesen Sie die Anleitung. Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts die Anweisungen des Herstellers sorgfältig durch, um zu verstehen, wie Sie das Gerät richtig verwenden.
2. Überprüfen Sie die Sauberkeit. Waschen Sie den Gemüsehobel oder die Gemüsereibe vor dem Gebrauch gründlich, auch wenn sie neu ist, da sie Rückstände von Fabrikstaub oder Verpackung enthalten kann. Verwenden Sie lauwarmes Wasser und Spülmittel und achten Sie darauf, die scharfen Teile zu waschen.
3. Überprüfen Sie die Klingen. Vergewissern Sie sich, dass alle Klingen scharf, sauber und nicht beschädigt sind. Stumpfe Klingen können gefährlich sein, da sie einen höheren Kraftaufwand erfordern und die Verletzungsgefahr erhöhen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig zusammengebaut und sicher befestigt sind. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Gemüseschneider oder -häcksler fest auf der Arbeitsfläche steht und nicht verrutscht.
5. Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie es waschen, schälen und auf eine Größe zuschneiden, die sich leicht reiben oder hacken lässt.

#### 5. Verwendung:

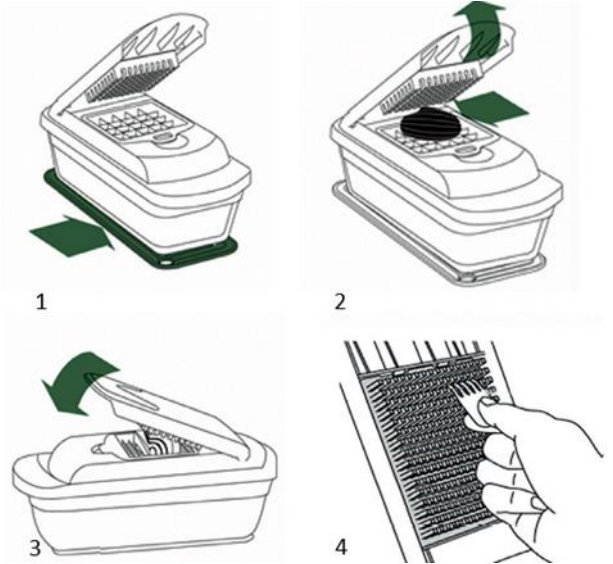
##### Verwendung als Gemüseschneider:

Wichtig! Vergewissern Sie sich, dass der Gemüseschneideraufsatz korrekt mit dem Etikett „THIS SIDE UP“ nach oben angebracht ist.

1. Stellen Sie den Glasbehälter (1) auf die Silikonmatte (9) (siehe Abb. 1).
2. Setzen Sie den Sockel des Gemüsehobels (3) auf den Behälter (1).
3. Öffnen Sie den Deckel des Gemüsehobels (4), wählen Sie den Aufsatz (17 oder 18) und setzen Sie ihn in den Sockel (3) ein.
4. Legen Sie die Lebensmittel mit der flachen oder größeren Seite nach unten auf die Mitte der Klinge des Gemüseschneiders (17 oder 18) (siehe Abb. 2).

5. Drücken Sie den Deckel (4) mit beiden Händen auf die Oberfläche, um die Lebensmittel zu schneiden (siehe Abb. 3).

6. Benutzen Sie den Reinigungsschaber (7), um die Schubstange (5) des Gemüseschneiders von Überschüssen und Speiseresten zu befreien (siehe Abb. 4).



Großer Gemüseschneider-Aufsatz (17).

Anwendung:

- Kartoffeln. Z. B. roh zum Braten oder Kochen.
- Möhren, Zucchini, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie.
- Gekochte Eier, gekochter Schinken oder Wurst.
- Weichkäse, wie Mozzarella.
- Nicht für hartes Obst und Gemüse wie Rote Bete oder Süßkartoffeln verwenden. Auch nicht für Tomaten geeignet.



Kleiner Gemüseschneider-Aufsatz (18).

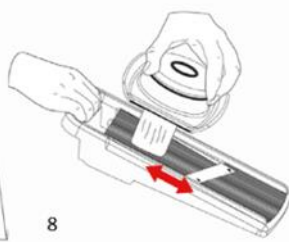
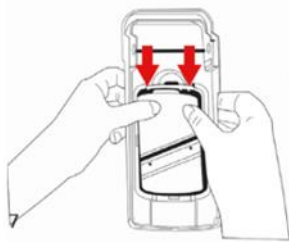
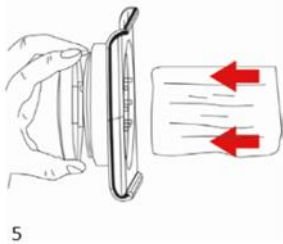
Geeignet für:

- Zucchini, Champignons, Paprika, Weichkäse, usw.
- Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch.
- Nicht für hartes Obst und Gemüse wie Rote Bete oder Süßkartoffeln verwenden. Auch nicht für Tomaten geeignet.



So verwenden Sie die Schneidemaschine und den Würfelschneider:

1. Nehmen Sie den Sockel des Gemüseschneiders (3) aus dem Glasbehälter (1) und setzen Sie den Sockel des Schneidegeräts (6) auf den Glasbehälter (1).
2. Wählen Sie eine Aufschnittklinge (eine von 11-16) und setzen Sie sie in den Aufschnittboden (6) ein - drücken Sie sie nach unten, bis Sie ein Klicken hören.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Halter (8) (siehe Abb. 5).
4. Bewegen Sie die Klinge in Längsrichtung hin und her, um die Lebensmittel zu zerkleinern (siehe Abb. 6).
5. Um die Klinge auszutauschen, drücken Sie vorsichtig mit zwei Daumen, wie in Abb. 7 gezeigt. 7.
6. Die Schneideunterlage (6) kann auch separat auf jeder ebenen Fläche verwendet werden (siehe Abb. 8).



**6. Wartung:**

**6.1. Gründliches Waschen nach jedem Gebrauch.**

Spülen Sie den Gemüseschneider oder die Gemüsereibe sofort nach dem Gebrauch ab, um das Austrocknen von Speiseresten zu verhindern. Dies erleichtert den Reinigungsprozess und verhindert die Ansammlung von Bakterien.

Verwenden Sie lauwarmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Klingen vorsichtig, um sich nicht zu schneiden.

**6.2. Reinigung von schwer zugänglichen Stellen.**

Für eine gründliche Reinigung können Sie eine kleine Bürste oder Zahnbürste verwenden, um schwer zugängliche Stellen zu erreichen.

Bei eingetrockneten Essensresten können Sie das Gerät vor dem Waschen einige Minuten in warmem Wasser einweichen.

**6.3. Trocknen.**

Trocknen Sie das Gerät nach dem Waschen gründlich mit einem weichen Handtuch ab, insbesondere die Metallteile, um Rostbildung zu vermeiden.

Lagern Sie den Gemüseschneider oder die Gemüsereibe an einem trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort.

**6.4. Kontrollieren Sie die Klingen regelmäßig.**

Benutzen Sie den Gemüseschneider oder -häcksler nicht mit beschädigten oder gesprungenen Klingen.

**7. Lagerung und Transport:**

7.1. Wenn der Gemüseschneider bzw. -häcksler scharfe Klingen hat, ist es wichtig, ihn an einem Ort aufzubewahren, an dem die Klingen vor dem Kontakt mit anderen Gegenständen geschützt sind. Dadurch werden versehentliche Schnitte vermieden und die Schärfe erhalten.

7.2. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um das Rosten der Metallteile zu verhindern. Vergewissern Sie sich nach dem Waschen des Gemüseschneiders und -würfelschneiders, dass er vollständig trocken ist, bevor Sie ihn aufbewahren.

7.3. Bewahren Sie die Werkzeuge außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

7.4. Verwenden Sie beim Transport Schutzabdeckungen für die Klingen oder wickeln Sie scharfe Teile in ein Tuch oder Handtuch, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

Wenn der Originalkarton oder die Originalverpackung vorhanden ist, ist dies ebenfalls ideal für den Transport.

7.5. Transportieren Sie den Gemüseschneider in einem separaten Fach in einer Tasche oder einem Behälter, damit er nicht mit anderen Gegenständen oder Werkzeugen in Berührung kommt, die ihn beschädigen oder von den Klingen beschädigt werden könnten.

7.6. Beim Transport in einem Fahrzeug müssen die Klingen und scharfen Teile vor versehentlicher Beschädigung geschützt werden. Sie können Schaumstoff oder Stoff zum Einwickeln verwenden.

**8. Entsorgen:**

Entsorgen Sie das Produkt und seine Verpackung in Übereinstimmung mit der nationalen Gesetzgebung oder gemäß den örtlichen Vorschriften.



**ATTENTION !**  
Suivez les instructions.

## 193.100.008- Ensemble coupe-légumes/broyeurs avec récipient en verre, « PRO GLASS » TAVIALO.

### 1. Utilisation :

Un coupe-légumes ou une râpe est un outil de cuisine conçu pour hacher ou trancher des légumes et d'autres aliments. Ses principales fonctions sont les suivantes :

-Trancher. Les légumes peuvent être coupés en tranches fines ou épaisses, en bandes.

-Râper. Broyer les aliments en petits morceaux ou en copeaux, comme les carottes, le fromage ou les pommes de terre.

-Gain de temps. Permet de préparer rapidement les ingrédients pour les salades, les soupes, les ragoûts et autres plats.

-Uniformité de la coupe. Permet d'obtenir des tranches uniformes, ce qui est important pour l'esthétique et la régularité de la cuisson.

Le coupe-légumes permet de préparer des frites, des salades, des plats méditerranéens, des sauces, etc. La râpe est idéale pour couper des tranches, râper du fromage, des chips de courgettes, etc.

### 2. Principaux paramètres de l'outil :

Les principaux avantages du coupe-légumes TAVIALO sont les suivants :

-Le récipient destiné à recueillir les légumes coupés est en verre résistant à la chaleur et a un volume de 1,5 litre. Il peut être utilisé dans les micro-ondes, les fours (pour la cuisson jusqu'à 400°C) et les congélateurs (pour la congélation des aliments jusqu'à -18°C). Vous pouvez réaliser toutes les étapes dans un seul récipient : préparer, cuire et servir. Il permet également de ranger toutes les pièces incluses dans le set lorsqu'elles ne sont pas utilisées.



-L'appareil est livré avec 8 lames interchangeable pour couper les légumes et les fruits. Les parties métalliques sont en acier inoxydable et restent donc aiguisées pendant longtemps.

Les parties supérieures en plastique et le récipient en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle.

-Il est équipé d'un tapis en silicone résistant à la chaleur, conçu pour s'adapter au récipient en verre. Le tapis empêche le pot en verre de glisser lorsque l'on coupe des légumes et offre une protection supplémentaire contre les dommages mécaniques. Le tapis en silicone peut également être utilisé pour protéger la surface des plats chauds.



Contenu de l'emballage :



1. Récipient en verre.
2. Panier préfabriqué.
3. La base du coupe-légumes.
4. Couvercle du coupe-légumes.
5. Poussoir du coupe-légumes.
6. La base de la râpe.
7. Grattoir pour le nettoyage.
8. Support de la râpe avec protège-doigts.
9. Tapis en silicone.
10. Bac de rangement pour les lames.
11. Accessoire pour trancher.
12. Embout pour julienne.



13. Attachement pour râper grossièrement.
14. Attachement pour râpe fine.
15. Buse avec râpe.
16. Embout ondulé pour trancher.
17. Grand accessoire pour couper les légumes en dés.
18. Attachement pour petits dés pour coupe-légumes.

### **3. Précautions de sécurité à prendre lors de l'utilisation de l'outil :**

Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec précaution et gardez-les hors de portée des enfants !

- 3.1. Lorsque vous travaillez avec le coupe-légumes et le broyeur, il est important de respecter les consignes de sécurité afin d'éviter les blessures. Portez un équipement de protection pour éviter tout contact entre vos doigts et les lames. Des gants résistants aux coupures peuvent être utilisés pour une protection supplémentaire des mains.
- 3.2. Veillez à ce que le coupe-légumes ou la râpe soit fermement posé sur la surface et ne glisse pas pendant l'utilisation.
- 3.3. Prenez votre temps, surtout lorsque vous travaillez avec des lames tranchantes. Hachez progressivement les aliments pour éviter de vous blesser.
- 3.4. Lors du lavage, tenez-vous aux parties non tranchantes et ne forcez pas trop pour éviter de vous couper.
- 3.5. Si les légumes sont ronds ou instables, coupez d'abord un côté pour que le produit soit plus stable sur la râpe ou le coupe-légumes.
- 3.6. Après utilisation, rangez toujours le coupe-légumes ou la râpe dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- 3.7. Nettoyez toutes les lames sous l'eau courante immédiatement après utilisation afin de prolonger leur durée de vie et de les garder aiguisées pendant longtemps.
- 3.8. Placez toujours le récipient en verre sur la grille, jamais directement sur le fond du four ou de la cuisinière.
- 3.9. Utilisez des gants ou un chiffon pour retirer le récipient en verre du four - il y a un risque de brûlure !
- 3.10. Ne versez pas de liquide froid dans un récipient en verre chaud, car cela pourrait l'endommager. De même, ne versez jamais de liquide bouillant dans un récipient en verre froid. Chauffez toujours le récipient avec son contenu.
- 3.11. Travaillez lentement.
- 3.12. L'outil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
- 3.13. N'utilisez l'outil que pour l'usage auquel il est destiné.

3.14. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'outil n'est pas ébréché, fissuré ou usé.

3.15. Si l'outil a subi un choc physique, une déformation ou une usure pendant l'utilisation, la poursuite de l'utilisation peut entraîner des blessures. L'outil ne doit pas être réutilisé.

3.16. L'utilisation incorrecte de l'outil peut entraîner des blessures aux mains, aux yeux, au visage ou à d'autres parties du corps.

L'entreprise n'est pas responsable de la mauvaise utilisation de l'outil, de l'utilisation incorrecte de l'outil ou de l'utilisation d'un outil endommagé ou usé.

N'oubliez pas de respecter ces mesures de sécurité afin d'éviter les blessures et de créer un environnement de travail sûr.

### **4. Préparation de l'outil en vue de son utilisation :**

La préparation de votre coupe-légumes ou de votre déchiqueteuse est une étape importante pour garantir son efficacité et sa sécurité.

Voici les étapes de préparation de base :

1. lire les instructions. Avant d'utiliser l'outil pour la première fois, lisez attentivement les instructions du fabricant afin de comprendre comment utiliser l'outil correctement.
2. Vérifiez la propreté. Lavez soigneusement le coupe-légumes ou la râpe avant de l'utiliser, même s'il est neuf, car il peut contenir des résidus de poussière d'usine ou d'emballage. Utilisez de l'eau tiède et du détergent et veillez à laver les parties tranchantes.
3. Vérifiez les lames. Assurez-vous que toutes les lames sont aiguisées, propres et non endommagées. Les lames émoussées peuvent être dangereuses car elles nécessitent plus de force, ce qui augmente le risque de blessure.
4. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées et solidement fixées. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le coupe-légumes ou le broyeur est bien posé sur le plan de travail et qu'il ne glisse pas.
5. Préparez les légumes en les lavant, en les épluchant et en les coupant de manière à ce qu'ils soient faciles à râper ou à hacher.

### **5. Mode d'emploi :**

#### Utiliser comme coupe-légumes :

Important : Veillez à ce que l'accessoire coupe-légumes soit correctement installé, avec l'étiquette « THIS SIDE UP » orientée vers le haut.

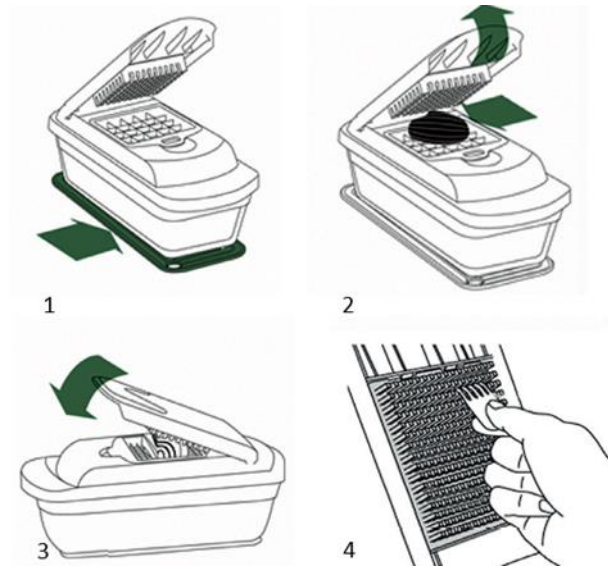
1. Placez le récipient en verre (1) sur le tapis en silicone (9) (voir Fig. 1).
2. Placez la base du coupe-légumes (3) sur le récipient (1).

3. Ouvrez le couvercle du coupe-légumes (4), sélectionnez l'accessoire (17 ou 18) et insérez-le dans la base (3).

4. Placez l'aliment au centre de la lame du coupe-légumes (17 ou 18), le côté plat ou le plus grand vers le bas (voir Fig. 2).

5. Pressez le couvercle (4) sur la surface avec les deux mains pour couper les aliments (voir Fig. 3).

6. Utilisez le grattoir de nettoyage (7) pour nettoyer tout excès ou résidu de nourriture sur la tige de poussée du coupe-légumes (5) (voir Fig. 4).



L'accessoire coupe-légumes de grande taille (17).

Application :

-Pommes de terre. Par exemple, crues pour la friture ou la cuisson.

-Carottes, courgettes, concombres, poivrons, oignons, céleri.

-Œufs à la coque, jambon cuit ou saucisse.

-Fromage à pâte molle, comme la mozzarella.

-Ne pas utiliser sur les fruits et légumes durs tels que les betteraves ou les patates douces. Ne convient pas non plus pour les tomates.



Accessoire coupe-légumes (18).

Convient pour :

-Courgettes, champignons, poivrons, fromage à pâte molle, etc.

-Oignons, échalotes et ail.

-Ne pas utiliser sur les fruits et légumes durs tels que les betteraves ou les patates douces. Ne convient pas non plus aux tomates.



Pour utiliser l'éminceur et le coupe-papier :

1. Retirez la base du coupe-légumes (3) du pot en verre (1) et placez la base du coupe-légumes (6) sur le pot en verre (1).

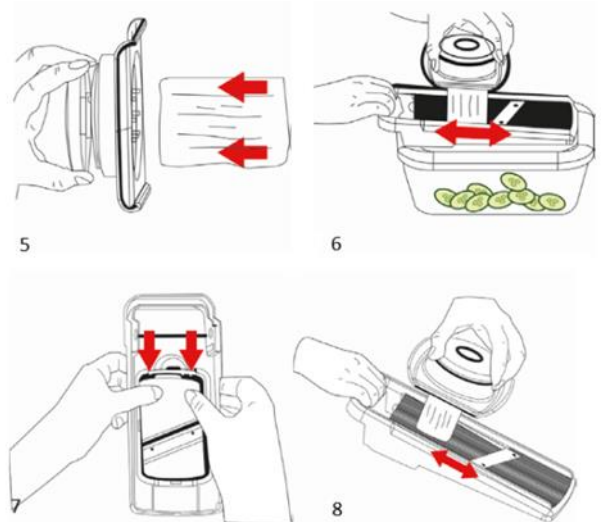
2. Sélectionnez une lame (entre 11 et 16) et insérez-la dans la base du coupe-légumes (6) - appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

3. Placez l'aliment dans le support (8) (voir Fig. 5).

4. Effectuez des mouvements longitudinaux de va-et-vient sur la lame pour déchiqueter les aliments (voir Fig. 6).

5. Pour remplacer la lame, appuyer doucement avec les deux pouces comme indiqué sur la Fig. 7.

6. La base du tranchoir (6) peut également être utilisée séparément sur n'importe quelle surface plane (voir Fig. 8).



**6. Entretien :**

6.1. Lavage minutieux après chaque utilisation.

Rincez le coupe-légumes ou la râpe immédiatement après utilisation pour éviter que les résidus alimentaires ne séchent. Cela facilitera le processus de nettoyage et empêchera l'accumulation de bactéries.

Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez les lames avec précaution pour éviter de vous couper.

#### 6.2. Nettoyage des zones difficiles d'accès.

Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez utiliser une petite brosse ou une brosse à dents pour atteindre les zones difficiles d'accès.

En cas de résidus alimentaires séchés, vous pouvez tremper l'instrument dans de l'eau chaude pendant quelques minutes avant de le laver.

#### 6.3. Séchage.

Après le lavage, séchez soigneusement l'outil avec une serviette douce, en particulier les parties métalliques, pour éviter qu'elles ne rouillent.

Rangez le coupe-légumes ou la râpe dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

#### 6.4. Vérifiez régulièrement les lames.

N'utilisez pas le coupe-légumes ou la râpe si les lames sont endommagées ou fissurées.

### 7. le stockage et le transport :

7.1. Si le coupe-légumes/la déchiqueteuse a des lames tranchantes, il est important de le ranger dans un endroit où les lames ne risquent pas d'entrer en contact avec d'autres objets. Cela permet d'éviter les coupures accidentelles et de conserver le tranchant des lames.

7.2. Rangez l'outil dans un endroit sec pour éviter que les pièces métalliques ne rouillent. Après avoir lavé le coupe-légumes et le ciseau à légumes, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le ranger.

7.3. Gardez les outils hors de portée des enfants pour éviter les blessures accidentelles.

7.4. Lors du transport, utilisez des couvercles de protection pour les lames ou enveloppez les parties tranchantes dans un chiffon ou une serviette pour éviter les coupures.

Si la boîte ou l'emballage d'origine est disponible, il est également idéal pour le transport.

7.5. Transportez le coupe-légumes/broyeur dans un compartiment séparé d'un sac ou d'un conteneur afin qu'il n'entre pas en contact avec d'autres objets ou outils susceptibles de l'endommager ou d'être endommagés par les lames.

7.6. Lors du transport dans un véhicule, les lames et les parties tranchantes doivent être protégées contre les dommages accidentels. Vous pouvez utiliser de la mousse ou du tissu pour les emballer.

### 8. Mise au rebut:

Éliminer le produit et son emballage conformément à la législation nationale ou aux réglementations locales.

## IT: MANUALE D'USO



**ATTENZIONE!**  
**Seguire le istruzioni.**

**193.100.008- Set affettaverdure/tritatutto con contenitore in vetro, "PRO GLASS" TAVIALO.**

#### 1. Assegnazione:

Un tagliaverdure o una grattugia sono strumenti da cucina progettati per tagliare o affettare verdure e altri alimenti. Le loro funzioni principali comprendono:

-Affettare. Le verdure possono essere tagliate a fette sottili o spesse, a strisce.

-Grattugiare. Triturare gli alimenti in piccoli pezzi o trucioli, come carote, formaggio o patate.

-Risparmio di tempo. Consente di preparare rapidamente gli ingredienti per insalate, zuppe, stufati e altri piatti.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

-Uniformità di taglio. Fornisce fette uniformi, importanti per l'estetica e la cottura uniforme.

L'affettaverdure aiuta a preparare patatine, insalate, piatti mediterranei, salse e molto altro. La grattugia è ideale per tagliare fette, grattugiare formaggio, chips di zucchine, ecc.

## 2. Parametri principali dell'utensile:

I principali vantaggi dell'affettaverdure TAVIALO sono:

-Il contenitore per la raccolta delle verdure tritate è in vetro resistente al calore e ha un volume di 1,5 litri. È adatto all'uso in microonde, in forno (per cuocere a temperature fino a 400°C) e in congelatore (per congelare gli alimenti a temperature fino a -18°C). È possibile eseguire tutte le operazioni in un unico contenitore: preparare, cuocere e servire. Può anche conservare tutte le parti incluse nel set quando non vengono utilizzate.



-Viene fornito con 8 lame intercambiabili per tagliare verdure/frutta. Le parti metalliche sono in acciaio inossidabile e rimangono affilate a lungo.

-Le parti superiori in plastica e il contenitore in vetro sono lavabili in lavastoviglie.

-È dotato di un tappetino in silicone resistente al calore, progettato per adattarsi al contenitore di vetro. Il tappetino impedisce al vaso di vetro di scivolare quando si tagliano le verdure e fornisce un'ulteriore protezione contro i danni meccanici. Il tappetino in silicone può essere utilizzato anche per proteggere la superficie da piatti caldi.



Contenuto della confezione:



1. Contenitore in vetro.
2. Cestino prefabbricato.
3. La base del tagliaverdure.
4. Coperchio del tagliaverdure.
5. Spinta dell'affettaverdure.
6. La base della grattugia.
7. Raschietto per la pulizia.
8. Supporto del tritatore con protezione per le dita.
9. Tappetino in silicone.
10. Contenitore per le lame.
11. Attacco per affettare.
12. Beccuccio per julienne.
13. Accessorio per grattugia grossa.
14. Accessorio per grattugia fine.
15. Ugello con grattugia.
16. Accessorio per affettare ondulato.
17. Accessorio per tagliare le verdure a dadini grandi.
18. Attacco per dadi piccoli per tagliaverdure.

## 3. Precauzioni di sicurezza per il lavoro con l'utensile:

Le lame sono estremamente affilate, maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini!

3.1. Quando si lavora con l'affettaverdure e il tritatutto, è importante osservare le istruzioni di sicurezza per evitare lesioni. Indossare dispositivi di protezione per evitare il contatto tra le dita e le lame. Per una maggiore protezione delle mani è possibile utilizzare guanti antitaglio.

3.2. Assicurarsi che il tagliaverdure o la grattugia siano ben appoggiati sulla superficie e non scivolino durante il funzionamento.

3.3. Prendete tempo, soprattutto quando lavorate con lame affilate. Tritate gli alimenti gradualmente per evitare di ferirvi.

3.4. Durante il lavaggio, tenersi alle parti non taglienti e non usare troppa forza per evitare di tagliarsi.

3.5. Se le verdure sono rotonde o instabili, tagliare prima un lato per rendere il prodotto più stabile sulla grattugia o sull'affettaverdure.

3.6. Dopo l'uso, riporre sempre l'affettaverdure o la grattugia in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

3.7. Pulire tutte le lame sotto l'acqua corrente subito dopo l'uso per prolungare la durata delle lame e mantenerle affilate a lungo.

3.8. Posizionare sempre il contenitore di vetro sulla griglia, non appoggiarlo mai direttamente sul fondo del forno o del fornello.

3.9. Usare guanti o un panno per togliere il contenitore di vetro dal forno: c'è il rischio di ustioni!

3.10. Non versare liquidi freddi in un contenitore di vetro caldo per non danneggiarlo. Inoltre, non versare mai liquidi bollenti in un contenitore di vetro freddo. Riscaldare sempre il contenitore insieme al contenuto.

3.11. Lavorare lentamente e con calma.

3.12. Non è destinato all'uso da parte dei bambini.

3.13. Utilizzare l'utensile solo per lo scopo previsto.

3.14. Prima di ogni utilizzo, controllare che l'utensile non sia scheggiato, incrinato o usurato.

3.15. Se l'utensile è stato colpito, deformato o usurato durante l'uso, l'ulteriore utilizzo può provocare lesioni. L'utensile non deve essere riutilizzato.

3.16. L'uso improprio dell'utensile può provocare lesioni alle mani, agli occhi, al viso o ad altre parti del corpo.

L'azienda non è responsabile per l'uso improprio dell'utensile, per l'uso improprio dell'utensile o per l'uso di un utensile danneggiato o usurato.

Ricordare di osservare queste precauzioni di sicurezza per evitare lesioni e creare un ambiente di lavoro sicuro.

#### **4. Preparazione dell'utensile per l'uso:**

La preparazione dell'affettaverdure o del tritatore per l'uso è un passo importante per garantire un funzionamento efficace e sicuro. Ecco le fasi di preparazione di base:

1. Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare l'utensile per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni del produttore per capire come utilizzarlo correttamente.

2. Controllare la pulizia. Lavare accuratamente l'affettaverdure o la grattugia prima dell'uso, anche se è nuova, poiché potrebbe

contenere residui di polvere di fabbrica o di imballaggio. Utilizzare acqua tiepida e detersivo e fare attenzione a lavare le parti taglienti.

3. Controllare le lame. Assicuratevi che tutte le lame siano affilate, pulite e prive di danni. Le lame opache possono essere pericolose perché richiedono una forza maggiore, aumentando il rischio di lesioni.

4. Assicurarvi che tutte le parti siano assemblate correttamente e fissate saldamente. Prima di procedere all'utilizzo, accertarsi che il tagliaverdure o il tritatore sia ben posizionato sulla superficie di lavoro e non scivoli.

5. Preparare le verdure lavandole, sbucciandole e tagliandole in modo che siano facili da grattugiare o tritare.

#### **5. Come si usa:**

##### Utilizzare come tagliaverdure:

Importante: Assicurarvi che l'accessorio affettaverdure sia installato correttamente con l'etichetta "THIS SIDE UP" rivolta verso l'alto.

1. Posizionare il contenitore di vetro (1) sul tappetino di silicone (9) (vedere fig. 1).

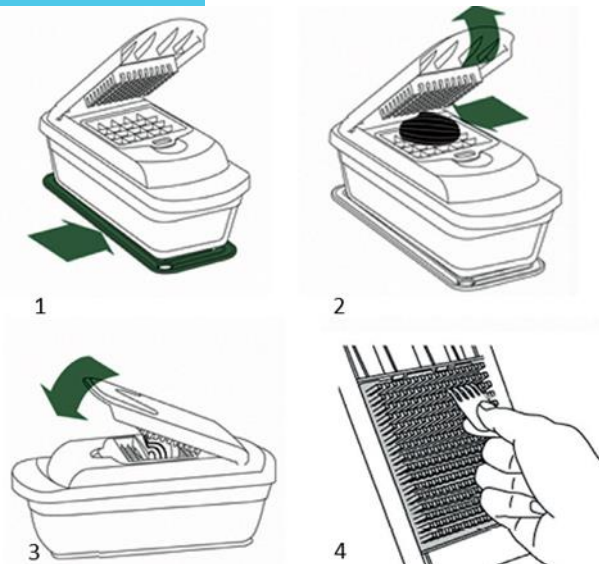
2. Posizionare la base dell'affettaverdure (3) sul contenitore (1).

3. Aprire il coperchio dell'affettaverdure (4), selezionare l'accessorio (17 o 18) e inserirlo nella base (3).

4. Posizionare l'alimento al centro della lama dell'affettaverdure (17 o 18) con il lato piatto o più grande rivolto verso il basso (vedi fig. 2).

5. Premere il coperchio (4) sulla superficie con entrambe le mani per tagliare l'alimento (vedi fig. 3).

6. Utilizzare il raschietto di pulizia (7) per pulire eventuali eccessi o residui di cibo sull'asta di spinta dell'affettaverdure (5) (vedi fig. 4).



Attacco per tagliaverdure grande (17).

Applicazione:

- Patate. Ad esempio, crude per friggere o cucinare.
- Carote, zucchine, cetrioli, peperoni, cipolle, sedano.
- Uova sode, prosciutto o salsiccia bolliti.
- Formaggio morbido, come la mozzarella.
- Non utilizzare su frutta e verdura dura come barbabietole o patate dolci. Non è adatto anche per i pomodori.



Accessorio tagliaverdure piccolo (18).

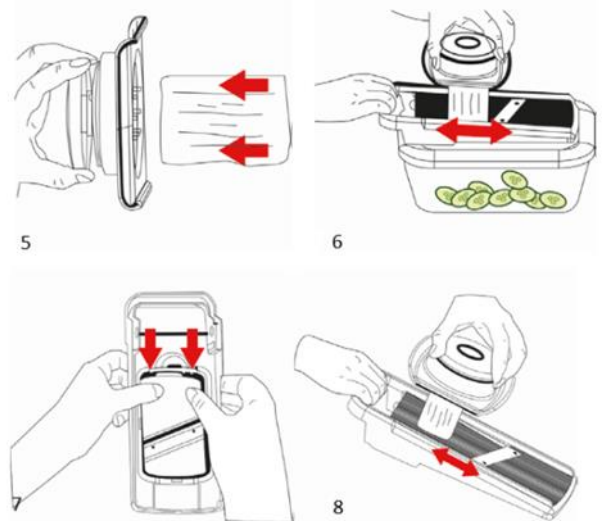
Adatto per:

- Zucchine, funghi, peperoni, formaggio morbido, ecc.
- Cipolle, scalogni e aglio.
- Non utilizzare su frutta e verdura dura come barbabietole o patate dolci. Non è adatto anche per i pomodori.



Per utilizzare l'affettatrice e il cubettatore:

1. Rimuovere la base dell'affettaverdure (3) dal vaso di vetro (1) e posizionare la base dell'affettaverdure (6) sul vaso di vetro (1).
2. Selezionare una lama per affettare (una delle 11-16) e inserirla nella base dell'affettatrice (6) - premere fino a sentire uno scatto.
3. Posizionare l'alimento nel supporto (8) (vedere Fig. 5).
4. Eseguire movimenti longitudinali sulla lama avanti e indietro per sminuzzare l'alimento (cfr. fig. 6).
5. Per sostituire la lama, premere delicatamente con i due pollici come mostrato nella Fig. 7.
6. La base dell'affettatrice (6) può essere utilizzata anche separatamente su qualsiasi superficie piana (vedi Fig. 8).



## 6. Manutenzione:

### 6.1. Lavaggio accurato dopo ogni utilizzo.

Sciacquare il tagliaverdure o la grattugia subito dopo l'uso per evitare che i residui di cibo si seccino. Ciò faciliterà il processo di pulizia e impedirà l'accumulo di batteri.

Utilizzare acqua tiepida e un detergente delicato. Pulire le lame con attenzione per evitare di tagliarsi.

### 6.2. Pulizia delle aree difficili da raggiungere.

Per una pulizia accurata, è possibile utilizzare una piccola spazzola o uno spazzolino da denti per raggiungere le aree più difficili.

In caso di residui di cibo essiccati, è possibile immergere lo strumento in acqua calda per alcuni minuti prima di lavarlo.

### 6.3. Asciugatura.

Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente l'utensile con un asciugamano morbido, soprattutto le parti metalliche, per evitare la formazione di ruggine.

Conservare l'affettaverdure o la grattugia in un luogo asciutto, lontano dall'umidità.

6.4. Controllare regolarmente le lame.

Non utilizzare l'affettaverdure o la grattugia con lame danneggiate o incrinata.

#### 7. Stoccaggio e trasporto:

7.1. Se l'affettaverdure/tritatutto è dotato di lame affilate, è importante riporlo in un luogo in cui le lame siano protette dal contatto con altri oggetti. In questo modo si evitano tagli accidentali e si mantiene l'affilatura.

7.2. Conservare l'utensile in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine sulle parti metalliche. Dopo aver lavato l'affettaverdure e il cubettatore, assicurarsi che sia completamente asciutto prima di riporlo.

7.3. Tenere gli utensili fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni accidentali.

7.4. Durante il trasporto, utilizzare i coprilama protettivi o avvolgere le parti taglienti in un panno o un asciugamano per evitare tagli.

Se è disponibile la scatola o l'imballaggio originale, anche questo è ideale per il trasporto.

7.5. Trasportare l'affettaverdure/tritatutto in uno scomparto separato di una borsa o di un contenitore in modo che non venga a contatto con altri oggetti o utensili che potrebbero danneggiarlo o essere danneggiati dalle lame.

7.6. Quando viene trasportato in un veicolo, le lame e le parti taglienti devono essere protette da danni accidentali. Per l'avvolgimento è possibile utilizzare schiuma o stoffa.

#### 8. Smaltimento:

Smaltire il prodotto e l'imballaggio in conformità alla legislazione nazionale o alle normative locali.

## ES: MANUAL DE INSTRUCCIONES



**ADVERTENCIA!**  
**Siga las instrucciones.**

### 193.100.008- Juego de cortadora/trituradora múltiple de verduras con recipiente de cristal, «PRO GLASS» TAVIALO.

#### 1. Objetivo:

Un cortador o rallador de verduras es un utensilio de cocina diseñado para picar o trocear verduras y otros alimentos. Sus principales funciones son:

-Rallar. Las verduras pueden cortarse en rodajas finas o gruesas, en tiras.

-Rallar. Triturar alimentos en trozos pequeños o virutas, como zanahorias, queso o patatas.

-Ahorro de tiempo. Permite preparar rápidamente ingredientes para ensaladas, sopas, guisos y otros platos.

-Uniformidad de corte. Proporciona rebanadas uniformes, lo que es importante para la estética y la cocción uniforme.

El cortador de verduras le ayuda a preparar patatas fritas, ensaladas, platos mediterráneos, salsas y mucho más. El rallador es ideal para cortar rodajas, rallar queso, chips de calabacín, etc.

#### 2. Parámetros principales de la herramienta:

Las principales ventajas de la cortadora de verduras TAVIALO son:

-El recipiente para recoger las verduras troceadas es de vidrio resistente al calor y tiene un volumen de 1,5 litros. Es apto para su uso en microondas, hornos (para hornear a temperaturas de hasta 400°C) y congeladores (para congelar alimentos a temperaturas de hasta -18°C). Puede realizar todos los pasos en un solo recipiente: preparar, hornear y servir. También puede guardar todas las piezas incluidas en el set cuando no las utilice.



-Viene con 8 accesorios de cuchillas intercambiables para cortar verduras/frutas. Las piezas metálicas son de acero inoxidable, por lo que se mantienen afiladas durante mucho tiempo.

-Las piezas superiores de plástico y el recipiente de cristal se pueden lavar en el lavavajillas.

-Está equipado con un tapete de silicona resistente al calor que está diseñado para adaptarse al recipiente de cristal. La alfombrilla evita que el tarro de cristal resbale al cortar verduras y proporciona protección adicional contra daños mecánicos. El tapete de silicona también se puede utilizar para proteger la superficie de los platos calientes.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>



Contenido del paquete:



1. Recipiente de cristal.
2. Cesta prefabricada.
3. La base del cortador de verduras.
4. Tapa de la cortadora de verduras.
5. Empujador del cortador de verduras.
6. Base del rallador.
7. Rascador para la limpieza.
8. Soporte del rallador con protección para los dedos.
9. Alfombrilla de silicona.
10. Recipiente para guardar las cuchillas.
11. Accesorio para cortar en rodajas.
12. Boquilla para juliana.
13. Accesorio rallador grueso.
14. Rallador fino.
15. Boquilla con rallador.
16. Accesorio rebanador ondulado para rebanar.
17. Accesorio cortador de verduras en dados grandes.
18. Accesorio de dados pequeños para cortador de verduras.

### 3. Precauciones de seguridad al trabajar con la herramienta:

Las cuchillas están muy afiladas, manipúlelas con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños.

3.1. Cuando trabaje con la cortadora y trituradora de verduras, es importante que observe las instrucciones de seguridad para evitar lesiones. Utilice equipo de protección para evitar el contacto entre los dedos y las cuchillas. Puede utilizar guantes resistentes a los cortes como protección adicional para las manos.

3.2. Asegúrese de que el cortador o rallador de verduras está firmemente colocado sobre la superficie y no resbala durante el funcionamiento.

3.3. Tómese su tiempo, especialmente cuando trabaje con cuchillas afiladas. Trocee los alimentos gradualmente para evitar lesiones.

3.4. Al lavar, sujétese a las partes que no tengan filo y no emplee demasiada fuerza para evitar cortarse.

3.5. Si las verduras son redondas o inestables, corte primero un lado para que el producto quede más estable en el rallador o cortador de verduras.

3.6. Después del uso, coloque siempre el cortador o rallador de verduras en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

3.7. Limpie todas las cuchillas bajo el grifo inmediatamente después de su uso para alargar la vida de las cuchillas y mantenerlas afiladas durante mucho tiempo.

3.8. Coloque siempre el recipiente de cristal sobre la rejilla de alambre, nunca lo coloque directamente en la parte inferior del horno o del fogón.

3.9. Utilice guantes o un paño para sacar el recipiente de cristal del horno, ¡existe riesgo de quemaduras!

3.10. No vierta líquido frío en un recipiente de vidrio caliente, ya que podría dañarlo. Tampoco vierta nunca líquido hirviendo en un recipiente de cristal frío. Caliente siempre el recipiente junto con el contenido.

3.11. Trabaje despacio y lentamente.

3.12. No está destinado al uso por parte de niños.

3.13. Utilice la herramienta sólo para el uso previsto.

3.14. Antes de cada uso, compruebe que la herramienta no esté desconchada, agrietada o desgastada.

3.15. Si la herramienta se ha golpeado, deformado o desgastado físicamente durante su uso, seguir utilizándola puede provocar lesiones. La herramienta no debe volver a utilizarse.

3.16. El uso inadecuado de la herramienta puede provocar lesiones en las manos, los ojos, la cara u otras partes del cuerpo.

La empresa no se hace responsable del mal uso de la herramienta, del uso inadecuado de la herramienta o del uso de una herramienta dañada o desgastada.



Recuerde observar estas precauciones de seguridad para evitar lesiones y crear un entorno de trabajo seguro.

#### 4. Preparación de la herramienta para su uso:

Preparar su cortadora o trituradora de verduras para su uso es un paso importante para garantizar que funcione de forma eficaz y segura. A continuación se indican los pasos básicos de preparación:

1. Lea las instrucciones. Antes de utilizar la herramienta por primera vez, lea atentamente las instrucciones del fabricante para comprender cómo utilizarla correctamente.

2. Compruebe la limpieza. Lave bien el cortador de verduras o el rallador antes de utilizarlo, aunque sea nuevo, ya que puede contener restos de polvo de fábrica o del embalaje. Utilice agua tibia y detergente y tenga cuidado de lavar las partes afiladas.

3. Compruebe las cuchillas. Asegúrese de que todas las cuchillas estén afiladas, limpias y sin daños. Las cuchillas desafiladas pueden ser peligrosas porque requieren más fuerza, aumentando el riesgo de lesiones.

4. Asegúrese de que todas las piezas están correctamente montadas y sujetas. Antes de ponerlo en funcionamiento, asegúrese de que el cortador o triturador de verduras está firmemente colocado sobre la superficie de trabajo y no resbala.

5. Prepare las verduras lavándolas, pelándolas y recortándolas a un tamaño que sea fácil de rallar o picar.

#### 5. Modo de uso:

##### Utilizar como cortador de verduras:

Importante: Asegúrese de que el accesorio cortador de verduras está correctamente instalado con la etiqueta «THIS SIDE UP» hacia arriba.

1. Coloque el recipiente de cristal (1) sobre el tapete de silicona (9) (véase la fig. 1).

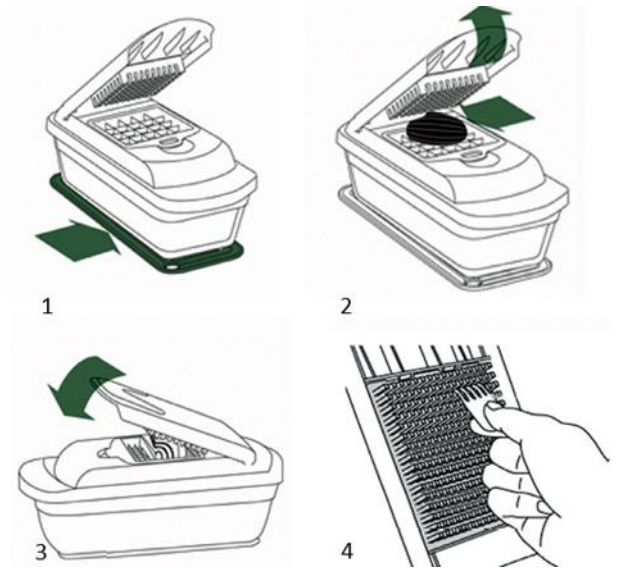
2. Coloque la base del cortador de verduras (3) sobre el recipiente (1).

3. Abra la tapa del cortador de verduras (4), seleccione el accesorio (17 ó 18) e introdúzcalo en la base (3).

4. Coloque los alimentos en el centro de la cuchilla del cortador de verduras (17 o 18) con el lado plano o más grande hacia abajo (ver Fig. 2).

5. Presione la tapa (4) sobre la superficie con ambas manos para cortar los alimentos (ver Fig. 3).

6. Utilice el rascador de limpieza (7) para limpiar cualquier exceso o residuo de comida en la varilla de empuje del cortador de verduras (5) (ver Fig. 4).



Accesorio cortador de verduras grande (17).

##### Aplicación:

- Patatas. Por ejemplo, crudas para freír o cocinar.
- Zanahorias, calabacines, pepinos, pimientos, cebollas, apio.
- Huevos cocidos, jamón cocido o salchichas.
- Queso blando, como mozzarella.
- No utilizar en frutas y verduras duras, como remolachas o boniatos. Tampoco apto para tomates.



Accesorio cortador de verduras pequeñas (18).

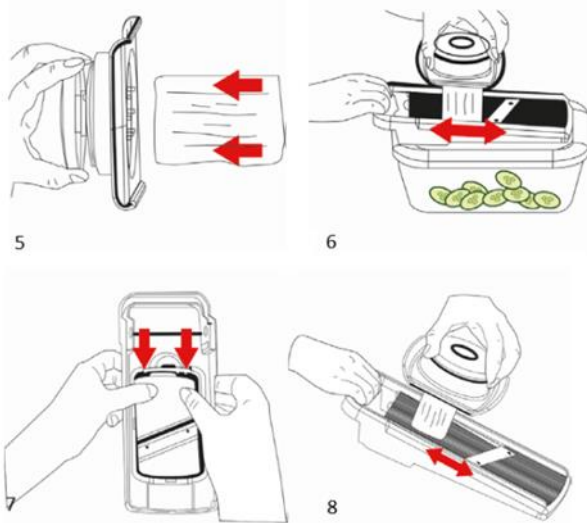
##### Adecuado para:

- Calabacines, champiñones, pimientos, queso blando, etc.
- Cebollas, chalotas y ajos.
- No utilizar en frutas y verduras duras como remolachas o boniatos. Tampoco es adecuado para tomates.



##### Para utilizar la cortadora en rodajas y en dados:

1. Retire la base del cortador de verduras (3) del tarro de cristal (1) y coloque la base del cortador (6) sobre el tarro de cristal (1).
2. Seleccione una cuchilla rebanadora (una de 11-16) e insértela en la base rebanadora (6) - presiónela hacia abajo hasta que oiga un clic.
3. Coloque los alimentos en el soporte (8) (véase la fig. 5).
4. Realice movimientos longitudinales sobre la cuchilla hacia adelante y hacia atrás para triturar los alimentos (ver Fig. 6).
5. Para sustituir la cuchilla, presione suavemente con los dos pulgares como se muestra en la Fig. 7.
6. La base del cortador (6) también puede utilizarse por separado sobre cualquier superficie plana (ver Fig. 8).



## 6. Mantenimiento:

### 6.1. Lavado a fondo después de cada uso.

Enjuague el cortador de verduras o el rallador inmediatamente después de su uso para evitar que se sequen los restos de comida. Esto facilitará el proceso de limpieza y evitará la acumulación de bacterias.

Utilice agua tibia y un detergente suave. Limpie las cuchillas con cuidado para evitar cortarse.

### 6.2. Limpieza de zonas de difícil acceso.

Para una limpieza a fondo, puede utilizar un cepillo pequeño o un cepillo de dientes para llegar a las zonas de difícil acceso.

En caso de restos de comida seca, puede sumergir el instrumento en agua tibia durante unos minutos antes de lavarlo.

### 6.3. Secado.

Después del lavado, seque bien el utensilio con una toalla suave, especialmente las partes metálicas, para evitar que se oxiden.

Guarde el cortador de verduras o el rallador en un lugar seco, lejos de la humedad.

### 6.4. Compruebe las cuchillas con regularidad.

No utilice el cortador o rallador de verduras con las cuchillas dañadas o agrietadas.

## 7. Almacenamiento y transporte:

7.1. Si el cortador/rebanador de verduras tiene cuchillas afiladas, es importante guardarlo en un lugar donde las cuchillas estén protegidas del contacto con otros objetos. Esto ayudará a evitar cortes accidentales y a mantener el filo.

7.2. Guarde la herramienta en un lugar seco para evitar la oxidación de las piezas metálicas. Después de lavar el cortador de verduras y la cortadora de dados, asegúrese de que esté completamente seco antes de guardarlo.

7.3. Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños para evitar lesiones accidentales.

7.4. Durante el transporte, utilice fundas protectoras para las cuchillas o envuelva las partes afiladas en un paño o toalla para evitar cortes.

Si se dispone de la caja o embalaje original, también es ideal para el transporte.

7.5. Transporte la cortadora/rebanadora de verduras en un compartimento separado dentro de una bolsa o contenedor para que no entre en contacto con otros objetos o herramientas que puedan dañarla o ser dañadas por las cuchillas.

7.6. Cuando se transporte en un vehículo, las cuchillas y las piezas afiladas deben estar protegidas contra daños accidentales. Puede utilizar espuma o tela para envolverlas.

## 8. Eliminación:

Elimine el producto y su embalaje de acuerdo con la legislación nacional o de acuerdo con las reglamentaciones locales.



**WAARSCHUWING!**  
Volg de instructies.

**193.100.008- Multigroentesnijder/versnipperingsset met glazen bak, "PRO GLASS" TAVIALO.**

**1. Opdracht:**

Een groentesnijder of rasp is een keukengereedschap dat is ontworpen om groenten en ander voedsel fijn te snijden of te hakken. De belangrijkste functies zijn:

- snijden. Groenten kunnen in dunne of dikke plakjes, reepjes gesneden worden.
- Raspen. Voedsel vermalen tot kleine stukjes of schaafsel, zoals wortelen, kaas of aardappelen.
- Tijdbesparend. Hiermee kun je snel ingrediënten bereiden voor salades, soepen, stoofschotels en andere gerechten.
- Gelijkmatig snijden. Zorgt voor gelijkmatige plakjes, wat belangrijk is voor esthetiek en gelijkmatig koken.

De groentesnijder helpt je bij het bereiden van frietjes, salades, mediterrane gerechten, sauzen en nog veel meer. De rasp is ideaal voor het snijden van plakjes, het raspen van kaas, courgettechips, enz.

**2. Belangrijkste parameters van het gereedschap:**

De belangrijkste voordelen van de TAVIALO groentesnijder zijn:

-De container voor het verzamelen van gesneden groenten is gemaakt van hittebestendig glas en heeft een volume van 1,5 liter. Hij is geschikt voor gebruik in magnetrons, ovens (om te bakken bij temperaturen tot 400°C) en vriezers (om voedsel in te vriezen bij temperaturen tot -18°C). Je kunt alle stappen in één bak doen - bereiden, bakken en serveren. Je kunt er ook alle onderdelen van de set in opbergen als je ze niet gebruikt.



-Wordt geleverd met 8 verwisselbare mesopzetstukken voor het snijden van groenten/fruit. De metalen onderdelen zijn gemaakt van roestvrij staal, zodat ze lang scherp blijven.

-De bovenste plastic onderdelen en de glazen container zijn vaatwasmachinebestendig.

-Het is uitgerust met een hittebestendige siliconen mat die is ontworpen om op de glazen pot te passen. De mat voorkomt dat de glazen pot wegglijdt bij het snijden van groenten en biedt extra bescherming tegen mechanische schade. De siliconen mat kan ook gebruikt worden om het oppervlak te beschermen tegen hete gerechten.



Inhoud van de verpakking:



1. Glazen pot.
2. Geprefabriceerde mand.
3. De basis van de groentesnijder.
4. Deksel van de groentesnijder.
5. Drukker van de groentesnijder.
6. De basis van de rasp.
7. Schrapper om schoon te maken.
8. Hakselaarhouder met vingerbescherming.
9. Siliconen mat.
10. Opbergbakje voor messen.
11. Snijhulpstuk voor plakjes.

12. Mondstuk voor julienne.
13. Grove rasp opzetstuk.
14. Hulpstuk voor fijne rasp.
15. Mondstuk met rasp.
16. Golvend snijhulpstuk om te snijden.
17. Groot snijhulpstuk voor groentesnijder.
18. Hulpstuk voor kleine dobbelstenen voor groentesnijder.

### **3. Veiligheidsmaatregelen bij het werken met het gereedschap:**

Messen zijn extreem scherp, ga er voorzichtig mee om en houd buiten het bereik van kinderen!

3.1. Bij het werken met de groentesnijder en -hakselaar is het belangrijk om de veiligheidsinstructies in acht te nemen om letsel te voorkomen. Draag beschermende uitrusting om contact tussen uw vingers en de messen te vermijden. Snijbestendige handschoenen kunnen worden gebruikt voor extra handbescherming.

3.2. Zorg ervoor dat de groentesnijder of rasp stevig op het oppervlak staat en niet wegglijdt tijdens het gebruik.

3.3. Neem de tijd, vooral wanneer u met scherpe messen werkt. Hak het voedsel geleidelijk om letsel te voorkomen.

3.4. Houd u bij het afwassen vast aan de niet-gekartelde delen en gebruik niet te veel kracht om te voorkomen dat u zich snijdt.

3.5. Als groenten rond of onstabiel zijn, snij dan eerst een kant af om het product stabiel te maken op de rasp of groentesnijder.

3.6. Zet de groentesnijder of rasp na gebruik altijd op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

3.7. Reinig alle messen direct na gebruik onder stromend water om de levensduur van de messen te verlengen en ze lang scherp te houden.

3.8. Plaats de glazen recipiënt altijd op het rooster en nooit rechtstreeks op de bodem van de oven of het fornuis.

3.9. Gebruik handschoenen of een doek om de glazen pot uit de oven te halen - er is kans op brandwonden!

3.10. Giet geen koude vloeistof in een hete glazen pot, want dit kan de pot beschadigen. Giet ook nooit kokende vloeistof in een koude glazen kan. Verwarm de glazen pot altijd samen met de inhoud.

3.11. Langzaam en langzaam werken.

3.12. Niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

3.13. Gebruik het gereedschap alleen voor het beoogde doel.

3.14. Controleer het gereedschap voor elk gebruik op spanen, barsten of slijtage.

3.15. Als het gereedschap tijdens het gebruik fysiek is geraakt, vervormd of versleten, kan verder gebruik letsel veroorzaken. Het gereedschap mag niet meer gebruikt worden.

3.16. Verkeerd gebruik van het gereedschap kan leiden tot letsel aan handen, ogen, gezicht of andere lichaamsdelen.

Het bedrijf is niet aansprakelijk voor verkeerd gebruik van het gereedschap, onjuist gebruik van het gereedschap of gebruik van een beschadigd of versleten gereedschap.

Denk eraan deze veiligheidsmaatregelen in acht te nemen om letsel te voorkomen en een veilige werkomgeving te creëren.

### **4. Voorbereiding van het gereedschap voor gebruik:**

Het gebruiksklaar maken van je groentesnijder of versnipperaar is een belangrijke stap om ervoor te zorgen dat het effectief en veilig werkt. Dit zijn de basisstappen voor het gebruik:

1. Lees de instructies. Lees voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt de instructies van de fabrikant zorgvuldig door om te begrijpen hoe je het apparaat correct gebruikt.

2. Controleer de reinheid. Was de groentesnijder of rasp grondig voor gebruik, zelfs als deze nieuw is, omdat deze resten van fabrieksstof of verpakking kan bevatten. Gebruik lauwwater en afwasmiddel en wees voorzichtig met het wassen van de scherpe delen.

3. Controleer de messen. Zorg ervoor dat alle bladen scherp, schoon en vrij van beschadigingen zijn. Botte bladen kunnen gevaarlijk zijn omdat ze meer kracht vereisen, waardoor het risico op letsel toeneemt.

4. Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en goed vastzitten. Controleer voor gebruik of de groentesnijder of hakselaar stevig op het werkoppervlak staat en niet wegglijdt.

5. Bereid de groenten voor door ze te wassen, te schillen en bij te snijden tot een grootte die gemakkelijk te rasp en te hakken is.

### **5. Hoe te gebruiken:**

#### Gebruik als groentesnijder:

Belangrijk: Zorg ervoor dat het hulpstuk voor groentesnijders correct is geïnstalleerd met het label "THIS SIDE UP" naar boven.

1. Plaats de glazen container (1) op de siliconenmat (9) (zie Fig. 1).

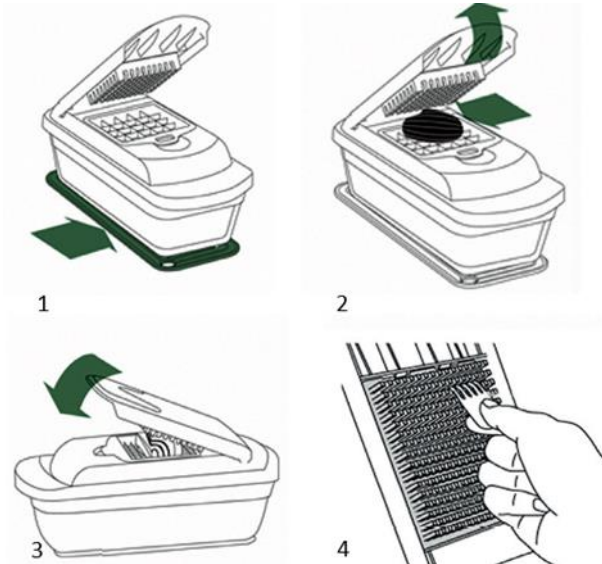
2. Plaats de basis van de groentesnijder (3) op de container (1).

3. Open het deksel van de groentesnijder (4), selecteer het hulpstuk (17 of 18) en steek het in de basis (3).

4. Plaats het voedsel op het midden van het groentesnijmes (17 of 18) met de platte of grotere kant naar beneden (zie afb. 2).

5. Druk het deksel (4) met beide handen op het oppervlak om het voedsel te snijden (zie Fig. 3).

6. Gebruik de reinigingsschraper (7) om overtollig voedsel of etensresten op de duwstang van de groentesnijder (5) te verwijderen (zie Fig. 4).



Grote groentesnijder opzetstuk (17).

Toepassing:

- aardappelen. Bijv. rauw om te bakken of te koken.
- Wortelen, courgette, komkommers, paprika's, uien, selderij.
- Gekookte eieren, gekookte ham of worst.
- Zachte kaas, zoals mozzarella.
- Niet gebruiken op harde vruchten en groenten zoals rode bieten of zoete aardappelen. Ook niet geschikt voor tomaten.



Hulpstuk voor kleine groentesnijder (18).

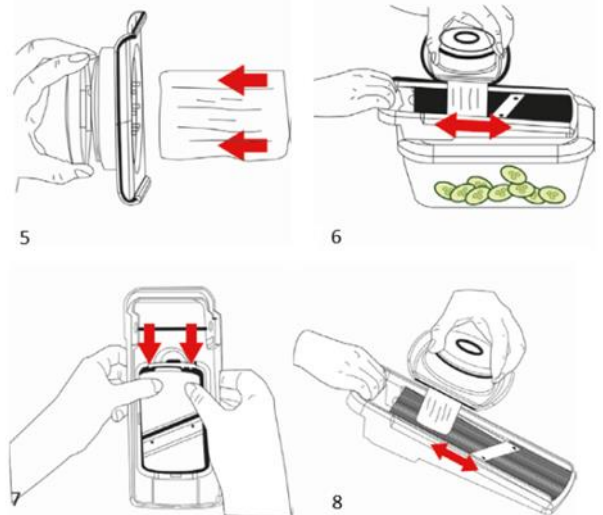
Geschikt voor:

- Zucchini, champignons, paprika, zachte kaas, enz.
- Uien, sjalotten en knoflook.
- Niet gebruiken op harde vruchten en groenten zoals rode bieten of zoete aardappelen. Ook niet geschikt voor tomaten.



#### Om de snij- en hakmachine te gebruiken:

1. Verwijder de groentesnijderbasis (3) van de glazen pot (1) en plaats de snijderbasis (6) op de glazen pot (1).
2. Selecteer een snijmesje (een van 11-16) en steek het in de snijderbasis (6) - druk het naar beneden totdat je een klik hoort.
3. Plaats het voedsel in de houder (8) (zie Fig. 5).
4. Maak over het mes heen en weer bewegingen in de lengterichting om het voedsel te versnipperen (zie fig. 6).
5. Druk voorzichtig met twee duimen op het mes om het terug te plaatsen, zoals getoond in Fig. 7.
6. De snijmachinevoet (6) kan ook afzonderlijk worden gebruikt op een vlakke ondergrond (zie Fig. 8).



#### **6. Onderhoud:**

##### 6.1. Grondig wassen na elk gebruik.

Spoel de groentesnijder of rasp direct na gebruik af om te voorkomen dat etensresten uitdrogen. Dit vergemakkelijkt het reinigingsproces en voorkomt de ophoping van bacteriën.

Gebruik lauw water en een mild schoonmaakmiddel. Reinig de messen voorzichtig om te voorkomen dat je jezelf snijdt.

##### 6.2. Moeilijk bereikbare plekken schoonmaken.

Voor een grondige reiniging kunt u een kleine borstel of tandenborstel gebruiken om de moeilijk bereikbare plaatsen te bereiken.

In het geval van opgedroogde etensresten kun je het instrument een paar minuten in warm water laten weken voordat je het wast.

### 6.3. Drogen.

Droog het instrument na het wassen grondig af met een zachte handdoek, vooral de metalen onderdelen, om roestvorming te voorkomen.

Bewaar de groentesnijder of rasp op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

### 6.4. Controleer de messen regelmatig.

Gebruik de groentesnijder of -rasp niet met beschadigde of gebarsten messen.

## 7. Opslag en transport:

7.1. Als de groentesnijder/versnipperaar scherpe messen heeft, is het belangrijk om hem op te bergen op een plaats waar de messen beschermd zijn tegen contact met andere voorwerpen. Dit helpt om accidentele snijwonden te voorkomen en de scherpte te behouden.

7.2. Bewaar het apparaat op een droge plaats om roestvorming van metalen onderdelen te voorkomen. Na het wassen van de

groentesnijder en snijmachine, zorg ervoor dat het volledig droog is voordat je het opbergt.

7.3. Houd het gereedschap buiten het bereik van kinderen om onbedoeld letsel te voorkomen.

7.4. Gebruik tijdens het transport beschermende mesafdekkingen of wikkel scherpe onderdelen in een doek of handdoek om snijwonden te voorkomen.

Als de originele doos of verpakking beschikbaar is, is deze ook ideaal voor transport.

7.5. Vervoer de groentesnijder/versnipperaar in een apart compartiment in een tas of container zodat hij niet in contact komt met andere voorwerpen of gereedschappen die hem kunnen beschadigen of door de messen kunnen worden beschadigd.

7.6. Wanneer het apparaat in een voertuig wordt vervoerd, moeten de messen en scherpe onderdelen worden beschermd tegen onopzettelijke schade. U kunt schuimrubber of doek gebruiken als verpakking.

## 8. Verwijdering:

Gooi het product en de verpakking weg volgens de nationale wetgeving of volgens de plaatselijke voorschriften.

# SE: ANVÄNDARMANUAL



**VARNING!**  
Följ instruktionerna.

## 193.100.008- Sats med flera grönsakssvarvar/strimlare med glasbehållare, "PRO GLASS" TAVIALO.

### 1. Uppgift:

En grönsaksskärare eller rivare är ett köksredskap som är utformat för att hacka eller skiva grönsaker och andra livsmedel. Deras huvudfunktioner inkluderar:

-Skiva. Grönsaker kan skäras i tunna eller tjocka skivor, strimlor.

-Gravera. Malning av livsmedel till små bitar eller spån, t.ex. morötter, ost eller potatis.

-Tidsbesparande. Gör att du snabbt kan förbereda ingredienser till sallader, soppor, grytor och andra rätter.

-Jämn skärning. Ger enhetliga skivor, vilket är viktigt för estetik och jämn tillagning.

Grönsaksskäraren hjälper dig att tillaga pommes frites, sallader, medelhavsretter, såser och mycket mer. Rivjärnet är perfekt för att skära skivor, riva ost, zucchini-chips etc.

### 2. Huvudparametrar för verktyget:

De viktigaste fördelarna med TAVIALO grönsaksskärare är:

-Behållaren för uppsamling av hackade grönsaker är tillverkad av värmebeständigt glas och har en volym på 1,5 liter. Den är lämplig för användning i mikrovågsugnar, ugnar (för bakning i temperaturer upp till 400°C) och frysar (för frysning av mat i temperaturer ner till -18°C). Du kan göra alla steg i en och samma behållare - förbereda, baka och servera. Den kan också förvara alla delar som ingår i setet när de inte används.



**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

-Levereras med 8 utbytbara bladtillbehör för att skära grönsaker/frukt. Metalldelarna är tillverkade av rostfritt stål, så de håller sig vassa länge.

-De övre plastdelarna och glasbehållaren kan diskas i diskmaskin.

-Den är utrustad med en värmebeständig silikonmatta som är utformad för att passa glasbehållaren. Mattan förhindrar att glasburken glider när du skär grönsaker och ger ytterligare skydd mot mekaniska skador. Silikonmattan kan också användas för att skydda ytan från varma rätter.



Innehåll i paketet:



1. Glasbehållare.
2. Prefabricerad korg.
3. Basen på grönsaksskäraren.
4. Lock till grönsaksskäraren.
5. Påtryckare för grönsaksskivaren.
6. Basen på rivjärnet.
7. Skrapa för rengöring.
8. Hållare för rivare med fingerskydd.
9. Silikonmatta.
10. Förvaringsbehållare för knivar.
11. Skivtillsats för skivning.
12. Munstycke för julienne.
13. Grovt rivjärnstillsats.

14. Tillsats för fint rivjärn.
15. Munstycke med rivjärn.
16. Vårigt skivverktyg för skivning.
17. Stor tärningstillsats för grönsaksskärare.
18. Liten tärningsansats för grönsaksskärare.

### 3. Säkerhetsföreskrifter vid arbete med verktyget:

Bladen är extremt vassa, hantera dem varsamt och förvara dem utom räckhåll för barn!

3.1. När du arbetar med grönsaksskäraren och -förstöraren är det viktigt att följa säkerhetsanvisningarna för att undvika skador. Använd skyddsutrustning för att undvika att fingrarna kommer i kontakt med knivarna. Skärsäkra handskar kan användas som extra handskydd.

3.2. Se till att grönsaksskäraren eller rivjärnet står stadigt på underlaget och inte glider under användning.

3.3. Ta god tid på dig, särskilt när du arbetar med vassa knivar. Hacka maten gradvis för att undvika skador.

3.4. När du diskar, håll i de delar som inte är kantiga och använd inte för mycket kraft för att undvika att skära dig.

3.5. Om grönsakerna är runda eller instabila, skär först av ena sidan för att göra produkten mer stabil på rivjärnet eller grönsaksskäraren.

3.6. Efter användning ska du alltid förvara grönsaksskäraren eller rivjärnet på en säker plats, utom räckhåll för barn.

3.7. Rengör alla knivar under rinnande vatten omedelbart efter användning för att förlänga knivarnas livslängd och hålla dem vassa under lång tid.

3.8. Placera alltid glasbehållaren på gallret, placera den aldrig direkt på botten av ugnen eller spisen.

3.9. Använd handskar eller en trasa när du tar ut glasbehållaren ur ugnen - det finns risk för brännskador!

3.10. Häll inte kall vätska i en varm glasbehållare, eftersom den då kan skadas. Häll heller aldrig kokande vätska i en kall glasbehållare. Värm alltid upp behållaren tillsammans med innehållet.

3.11. Arbeta långsamt och försiktigt.

3.12. Ej avsedd att användas av barn.

3.13. Använd endast verktyget för dess avsedda ändamål.

3.14. Kontrollera verktyget före varje användningstillfälle med avseende på spån, sprickor eller slitage.

3.15. Om verktyget har utsatts för fysisk påverkan, deformation eller slitage under användning kan fortsatt användning leda till personsador. Verktyget får inte användas igen.

3.16. Felaktig användning av verktyget kan leda till skador på händer, ögon, ansikte eller andra delar av kroppen.

Företaget är inte ansvarigt för felaktig användning av verktyget, felaktig användning av verktyget eller användning av ett skadat eller slitet verktyg.

Kom ihåg att följa dessa säkerhetsföreskrifter för att förhindra skador och skapa en säker arbetsmiljö.

#### 4. Förberedelse av verktyget för användning:

Att förbereda din grönsaksskärare eller dokumentförstörare för användning är ett viktigt steg för att säkerställa att den fungerar effektivt och säkert. Här är de grundläggande stegen för förberedelse:

1. Läs bruksanvisningen. Innan du använder verktyget för första gången ska du läsa tillverkarens anvisningar noggrant för att förstå hur du använder verktyget på rätt sätt.

2. Kontrollera renheten. Tvätta grönsaksskäraren eller rivjärnet noggrant före användning, även om den är ny, eftersom den kan innehålla rester av fabriksdamm eller förpackningar. Använd ljummet vatten och rengöringsmedel och var noga med att tvätta de vassa delarna.

3. Kontrollera bladen. Se till att alla blad är vassa, rena och inte har några skador. Slöa blad kan vara farliga eftersom de kräver mer kraft, vilket ökar risken för skador.

4. Se till att alla delar är korrekt monterade och ordentligt fastsatta. Kontrollera att grönsaksskäraren eller dokumentförstöraren står stadigt på arbetsytan och inte glider innan du börjar använda den.

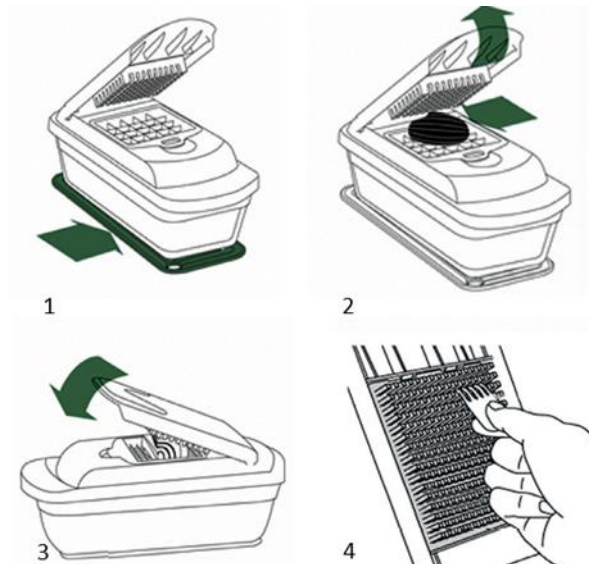
5. Förbered grönsakerna genom att tvätta, skala och trimma dem till en storlek som är lätt att riva eller hacka.

#### 5. Hur man använder:

Används som grönsaksskärare:

Viktigt: Se till att tillbehöret för grönsaksskärare är korrekt installerat med etiketten "THIS SIDE UP" vänd uppåt.

1. Placera glasbehållaren (1) på silikonmattan (9) (se bild 1).
2. Placera grönsaksskärarens bas (3) på behållaren (1).
3. Öppna locket på grönsaksskäraren (4), välj tillbehöret (17 eller 18) och sätt in det i basen (3).
4. Placera livsmedlet mitt på grönsaksskivarens blad (17 eller 18) med den platta eller större sidan nedåt (se bild 2).
5. Tryck locket (4) mot underlaget med båda händerna för att skära livsmedlet (se fig. 3).
6. Använd rengöringskrapan (7) för att ta bort överflödiga matrester från grönsaksskärarens tryckstång (5) (se fig. 4).



Tillsats för stor grönsaksskärare (17).

Användningsområde:

- Potatis. T.ex. råa för stekning eller tillagning.
- Morötter, zucchini, gurka, paprika, lök, selleri.
- Kokta ägg, kokt skinka eller korv.
- Mjukost, t.ex. mozzarella.
- Använd inte på hårda frukter och grönsaker, t.ex. rödbetor eller sötpotatis. Inte heller lämplig för tomater.



Tillsats för liten grönsaksskärare (18).

Lämplig för:

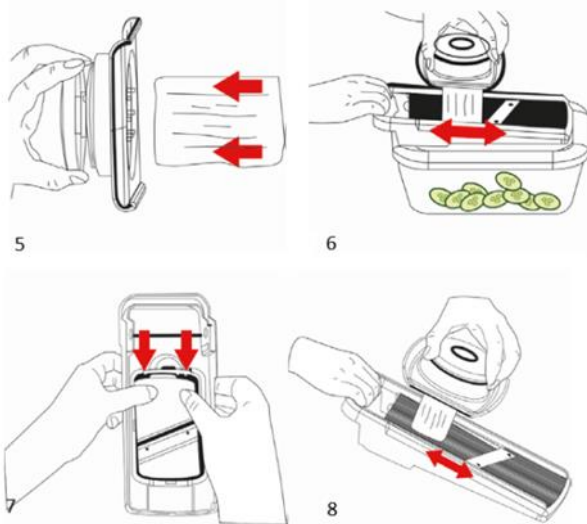
- Zucchini, champinjoner, paprika, mjukost m.m.
- Lök, schalottenlök och vitlök.
- Använd inte på hårda frukter och grönsaker som rödbetor eller sötpotatis. Inte heller lämplig för tomater.



Så här använder du skiv- och tärningsapparaten:



1. Ta bort grönsaksskivarens bas (3) från glasburken (1) och placera skivarens bas (6) på glasburken (1).
2. Välj ett skivarblad (ett av 11-16) och sätt in det i skivarbasen (6) - tryck ner det tills du hör ett klick.
3. Placera livsmedlet i hållaren (8) (se fig. 5).
4. Gör långsgående rörelser över bladet fram och tillbaka för att strimla livsmedlet (se fig. 6).
5. För att byta ut bladet, tryck försiktigt med två tummar som visas i Fig. 7.
6. Skivmaskinens bas (6) kan även användas separat på en plan yta (se fig. 8).



## 6. Underhåll:

### 6.1. Noggrann diskning efter varje användning.

Skölj grönsaksskäraren eller rivjärnet omedelbart efter användning för att förhindra att matrester torkar ut. Detta underlättar rengöringsprocessen och förhindrar att bakterier ansamlas.

Använd ljummet vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör knivarna försiktigt för att undvika att skära dig.

### 6.2. Rengöring av svåråtkomliga områden.

För en grundlig rengöring kan du använda en liten borste eller tandborste för att nå svåråtkomliga områden.

Om det finns intorkade matrester kan du blötlägga instrumentet i varmt vatten i några minuter innan du tvättar det.

### 6.3. Torkning.

Torka verktyget noggrant med en mjuk handduk efter tvätten, särskilt metalldelarna, för att förhindra rost.

Förvara grönsaksskäraren eller rivjärnet på en torr plats, skyddad från fukt.

### 6.4. Kontrollera knivarna regelbundet.

Använd inte grönsaksskäraren eller rivjärnet om bladen är skadade eller spruckna.

## 7. Lagring och transport:

7.1. Om grönsakssvarven har vassa knivar är det viktigt att förvara den på en plats där knivarna är skyddade från kontakt med andra föremål. Detta hjälper till att undvika oavsiktliga skärsår och bibehålla skärpan.

7.2. Förvara verktyget på en torr plats för att förhindra att metalldelarna rostar. Efter att du har diskat grönsaksskäraren och diceraren ska du se till att den är helt torr innan du förvarar den.

7.3. Förvara verktygen utom räckhåll för barn för att undvika oavsiktliga skador.

7.4. Vid transport, använd skyddande knivskydd eller linda in vassa delar i en trasa eller handduk för att undvika skärskador.

Om originallådan eller originalförpackningen finns kvar är den också idealisk för transport.

7.5. Transportera grönsaksskäraren/-bräckaren i ett separat fack i en väska eller behållare så att den inte kommer i kontakt med andra föremål eller verktyg som kan skada den eller skadas av knivarna.

7.6. Vid transport i ett fordon måste knivar och vassa delar skyddas från oavsiktliga skador. Du kan använda skumplast eller tyg för inplastning.

## 8. Avfallshantering:

Kassera produkten och dess förpackning i enlighet med nationell lagstiftning eller i enlighet med lokala bestämmelser.



**UYARI!**  
Talimatları izleyin.

**193.100.008- Cam hazneli çoklu sebze dilimleyici/parçalayıcı seti, "PRO GLASS" TAVIALO.**

### 1. Ödev:

Sebze kesici veya rendeleyici, sebzeleri ve diğer yiyecekleri doğramak veya dilimlemek için tasarlanmış bir mutfak aletidir. Başlıca işlevleri şunlardır:

-Dilimleme. Sebzeler ince veya kalın dilimler, şeritler halinde kesilebilir.

-Rendeleme. Yiyecekleri havuç, peynir veya patates gibi küçük parçalar veya talaşlar halinde öğütme.

-Zaman tasarrufu. Salatalar, çorbalar, güveçler ve diğer yemekler için malzemeleri hızlı bir şekilde hazırlamanızı sağlar.

-Kesim düzgünlüğü. Estetik ve eşit pişirme için önemli olan düzgün dilimler sağlar.

Sebze dilimleyici kızartmalar, salatalar, Akdeniz yemekleri, soslar ve daha fazlasını hazırlamanıza yardımcı olur. Rende, dilimleri kesmek, peynir rendelemek, kabak cipsi vb. için idealdir.

### 2. Aletin ana parametreleri:

TAVIALO sebze dilimleyicinin başlıca avantajları şunlardır:

-Doğranmış sebzeleri toplamak için kullanılan kap ısıya dayanıklı camdan yapılmıştır ve 1,5 litre hacme sahiptir. Mikrodalgalarda, fırınlarda (400°C'ye kadar sıcaklıklarda pişirme için) ve dondurucularda (-18°C'ye kadar sıcaklıklarda yiyecekleri dondurmak için) kullanıma uygundur. Tüm adımları tek bir kaptaki gerçekleştirilebilirsiniz - hazırlayın, pişirin ve servis yapın. Ayrıca kullanılmadığında sete dahil olan tüm parçaları saklayabilir.



-Sebze/meyve kesmek için 8 değiştirilebilir bıçak aparatı ile birlikte gelir. Metal parçalar paslanmaz çelikten yapılmıştır, bu nedenle uzun süre keskin kalırlar.

-Üst plastik parçalar ve cam kap bulaşık makinesinde yıkanabilir.

-Cam kaba uyacak şekilde tasarlanmış ısıya dayanıklı bir silikon mat ile donatılmıştır. Mat, sebze keserken cam kavanozun kaymasını önler ve mekanik hasara karşı ek koruma sağlar. Silikon mat, yüzeyi sıcak yemeklerden korumak için de kullanılabilir.



Paket içeriği:



1. Cam kap.
2. Prefabrik sepet.
3. Sebze kesicinin tabanı.
4. Sebze kesicinin kapağı.
5. Sebze dilimleyici itici.
6. Rende tabanı.
7. Temizlik için kazıyıcı.
8. Parmak korumalı parçalayıcı tutucu.
9. Silikon mat.
10. Bıçaklar için saklama kabı.
11. Dilimleme için dilimleme aparatı.
12. Jülyen için nozul.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

13. Kaba rende aparatı.
14. İnce rende aparatı.
15. Rende ile birlikte nozul.
16. Dilimleme için dalgalı dilimleyici ataşmanı.
17. Sebze kesici için büyük doğrama aparatı.
18. Sebze kesici için küçük zar ataşmanı.

### 3. Aletle çalışırken güvenlik önlemleri:

Bıçaklar son derece keskindir, dikkatli kullanın ve çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın!

3.1. Sebze dilimleyici ve parçalayıcı ile çalışırken, yaralanmaları önlemek için güvenlik talimatlarına uymak önemlidir. Parmaklarınız ve bıçaklar arasında teması önlemek için koruyucu ekipman kullanın. Ek el koruması için kesilmeye dayanıklı eldivenler kullanılabilir.

3.2. Sebze kesici veya rendeleyicinin yüzeye sıkıca yerleştirildiğinden ve çalışma sırasında kaymadığından emin olun.

3.3. Özellikle keskin bıçaklarla çalışırken acele etmeyin. Yaralanmaları önlemek için yiyecekleri yavaş yavaş doğrayın.

3.4. Yıkarken, kendinizi kesmekten kaçınmak için kenarlı olmayan kısımları tutun ve çok fazla güç kullanmayın.

3.5. Sebzeler yuvarlak veya dengesizse, ürünü rende veya sebze dilimleyici üzerinde daha dengeli hale getirmek için önce bir tarafını kesin.

3.6. Kullanımdan sonra sebze dilimleyiciyi veya rendeleyiciyi daima çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yere koyun.

3.7. Bıçakların ömrünü uzatmak ve uzun süre keskin kalmalarını sağlamak için kullanımdan hemen sonra tüm bıçakları akan su altında temizleyin.

3.8. Cam kabı her zaman ızgara teli üzerine yerleştirin, asla doğrudan fırının veya ocağın altına koymayın.

3.9. Cam kabı fırından çıkarmak için eldiven veya bez kullanın - yanma riski vardır!

3.10. Sıcak bir cam kaba soğuk sıvı dökmeyin, aksi takdirde zarar görebilir. Ayrıca, kaynayan sıvıyı asla soğuk bir cam kaba dökmeyin. Kabı daima içindekilerle birlikte ısıtın.

3.11. Yavaş ve yavaş çalışın.

3.12. Çocuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

3.13. Aleti sadece amacına uygun olarak kullanınız.

3.14. Her kullanımdan önce alette talaş, çatlak veya aşınma olup olmadığını kontrol ediniz.

3.15. Alet kullanım sırasında fiziksel olarak darbe almış, deforme olmuş veya aşınmışsa, tekrar kullanılması yaralanmalara neden olabilir. Alet tekrar kullanılmamalıdır.

3.16. Aletin yanlış kullanımı, ellerin, gözlerin, yüzün veya vücudun diğer kısımlarının yaralanmasına neden olabilir.

Şirket, aletin yanlış kullanımından, uygunsuz kullanımından veya hasarlı ya da aşınmış bir aletin kullanımından sorumlu değildir.

Yaralanmaları önlemek ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturmak için bu güvenlik önlemlerine uymayı unutmayın.

### 4. Aletin kullanıma hazırlanması:

Sebze dilimleyicini veya parçalayıcınızı kullanıma hazırlamak, etkili ve güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için önemli bir adımdır. İşte temel hazırlık adımları:

1. Talimatları okuyun. Aleti ilk kez kullanmadan önce, aletin nasıl doğru kullanılacağını anlamak için üreticinin talimatlarını dikkatlice okuyun.

2. Temizliğini kontrol edin. Sebze dilimleyici veya rendeleyiciyi kullanmadan önce, yeni olsa bile, fabrika tozu veya ambalaj kalıntıları içerebileceğinden iyice yıkayın. Ilık su ve deterjan kullanın ve keskin parçaları yıkarken dikkatli olun.

3. Bıçakları kontrol edin. Tüm bıçakların keskin, temiz ve hasarsız olduğundan emin olun. Kör bıçaklar tehlikeli olabilir çünkü daha fazla güç gerektirirler ve yaralanma riskini artırırlar.

4. Tüm parçaların doğru şekilde monte edildiğinden ve güvenli bir şekilde sabitlendiğinden emin olun. Çalıştırmadan önce sebze kesici veya parçalayıcının çalışma yüzeyine sıkıca yerleştirildiğinden ve kaymadığından emin olun.

5. Sebzeleri yıkayarak, soyarak ve rendelenmesi veya doğranması kolay bir boyuta getirerek hazırlayın.

### 5. Nasıl kullanılır:

#### Sebze kesici olarak kullanın:

Önemli: Sebze dilimleyici ataşmanının "BU TARAF YUKARI" etiketi yukarı bakacak şekilde doğru takıldığından emin olun.

1. Cam kabı (1) silikon matın (9) üzerine yerleştirin (bkz. Şekil 1).

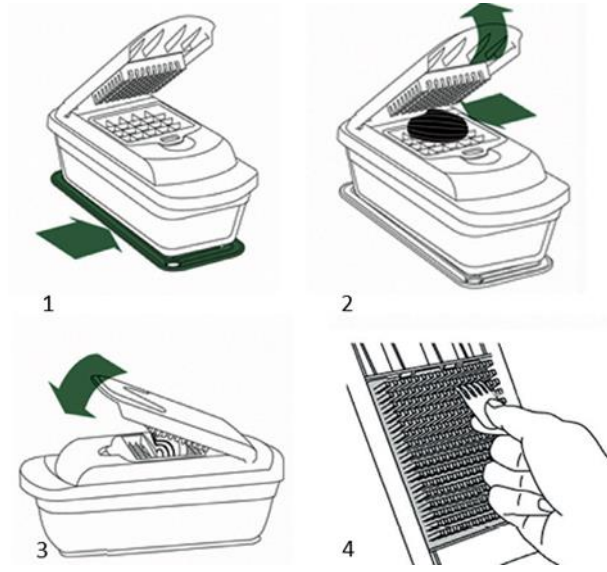
2. Sebze dilimleyicinin tabanını (3) kabın (1) üzerine yerleştirin.

3. Sebze dilimleyicinin (4) kapağını açın, aparatı (17 veya 18) seçin ve tabana (3) yerleştirin.

4. Yiyeceği sebze dilimleme bıçağının (17 veya 18) ortasına düz veya büyük tarafı aşağı gelecek şekilde yerleştirin (bkz. Şekil 2).

5. Yiyeceği kesmek için kapağı (4) iki elinizle yüzeye bastırın (bkz. Şekil 3).

6. Sebze dilimleyici itme çubuğu (5) üzerindeki fazlalıkları veya yiyecek artıklarını temizlemek için temizleme kazıyıcısını (7) kullanın (bkz. Şekil 4).



Büyük sebze kesici ataşmanı (17).

Uygulama:

- Patatesler. Örneğin kızartma veya pişirme için çiğ.
- Havuç, kabak, salatalık, biber, soğan, kereviz.
- Haşlanmış yumurta, haşlanmış jambon veya sosis.
- Mozzarella gibi yumuşak peynirler.
- Pancar veya tatlı patates gibi sert meyve ve sebzelerde kullanmayın. Domates için de uygun değildir.



Küçük sebze kesici aparatı (18).

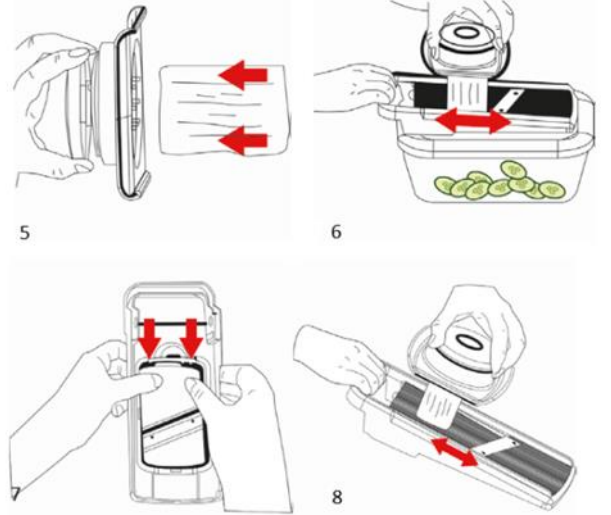
Şunlar için uygundur:

- Kabak, mantar, biber, yumuşak peynir vb.
- Soğan, arpacık soğanı ve sarımsak.
- Pancar veya tatlı patates gibi sert meyve ve sebzelerde kullanmayın. Domates için de uygun değildir.



Dilimleyici ve doğrayıcıyı kullanmak için:

1. Sebze dilimleyici tabanını (3) cam kavanozdan (1) çıkarın ve dilimleyici tabanını (6) cam kavanozun (1) üzerine yerleştirin.
2. Bir dilimleyici bıçağı seçin (11-16 arasından biri) ve dilimleyici tabanına (6) yerleştirin - bir klik sesi duyana kadar bastırın.
3. Yiyeceği tutucuya (8) yerleştirin (bkz. Şekil 5).
4. Yiyeceği parçalamak için bıçak üzerinde ileri geri uzunlamasına hareketler yapın (bkz. Şekil 6).
5. Bıçağı değiştirmek için, Şek. 6'da gösterildiği gibi iki baş parmağınızla hafifçe bastırın. 7.
6. Dilimleyici tabanı (6) herhangi bir düz yüzeyde ayrı olarak da kullanılabilir (bkz. Şekil 8).



**6. Bakım:**

6.1. Her kullanımdan sonra iyice yıkayın.

Yiyecek artıklarının kurumasını önlemek için sebze kesiciyi veya rendeleyciyi kullanımdan hemen sonra durulayın. Bu, temizleme işlemini kolaylaştıracak ve bakteri birikimini önleyecektir.

Ilık su ve yumuşak bir deterjan kullanın. Kendinizi kesmekten kaçınmak için bıçakları dikkatlice temizleyin.

6.2. Ulaşılması zor alanların temizlenmesi.

Kapsamlı bir temizlik için, ulaşılması zor alanlara ulaşmak için küçük bir fırça veya diş fırçası kullanabilirsiniz.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

Kurumuş yiyecek kalıntıları olması durumunda, yıkamadan önce aleti birkaç dakika ılık suda beklebilirsiniz.

### 6.3. Kurutma.

Yıkadıktan sonra, paslanmayı önlemek için aleti yumuşak bir havluyla, özellikle metal kısımları iyice kurulayın.

Sebze dilimleyici veya rendeleyiciyi nemden uzak, kuru bir yerde saklayın.

### 6.4. Bıçakları düzenli olarak kontrol edin.

Sebze dilimleyiciyi veya parçalayıcıyı hasarlı veya çatlak bıçaklarla kullanmayın.

## 7. Depolama ve taşıma:

7.1. Sebze dilimleyici/parçalayıcı keskin bıçaklara sahipse, bıçakların diğer nesnelere temastan korunacağı bir yerde saklanması önemlidir. Bu, kazara kesilmelerin önlenmesine ve keskinliğin korunmasına yardımcı olacaktır.

7.2. Metal parçaların paslanmasını önlemek için aleti kuru bir yerde saklayın. Sebze dilimleyici ve doğrayıcıyı yıkadıktan sonra, saklamadan önce tamamen kuru olduğundan emin olun.

7.3. Kazara yaralanmaları önlemek için aletleri çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

7.4. Taşırken, kesikleri önlemek için koruyucu bıçak kapakları kullanın veya keskin parçaları bir bez veya havluyla sarın.

Orijinal kutu veya ambalaj mevcutsa, bu da taşıma için idealdir.

7.5. Sebze dilimleyici/parçalayıcıyı, ona zarar verebilecek veya bıçaklardan zarar görebilecek diğer öğeler veya aletlerle temas etmemesi için bir çanta veya kap içinde ayrı bir bölmede taşıyın.

7.6. Bir araçta taşınırken, bıçaklar ve keskin parçalar kazayla oluşabilecek hasarlara karşı korunmalıdır. Sarmak için köpük veya bez kullanabilirsiniz.

## 8. Bertaraf:

Ürünü ve ambalajını ulusal mevzuata veya yerel düzenlemelere uygun şekilde bertaraf edin.

## PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI



### OSTRZEŻENIE!

Postępuj zgodnie z instrukcją.

## 193.100.008- Zestaw do krojenia/szatkowania warzyw ze szklanym pojemnikiem, „PRO GLASS” TAVIALO.

### 1. Zadanie:

Krajalnica do warzyw lub tarka to narzędzie kuchenne przeznaczone do siekania lub krojenia warzyw i innych produktów spożywczych. Ich główne funkcje obejmują:

-Krojenie. Warzywa mogą być krojone w cienkie lub grube plastry, paski.

-Tarcie. Rozdrabnianie żywności na małe kawałki lub wiórki, takie jak marchew, ser lub ziemniaki.

-Oszczędność czasu. Umożliwia szybkie przygotowanie składników do sałatek, zup, gulaszu i innych potraw.

-Jednorodność cięcia. Zapewnia jednolite plastry, co jest ważne dla estetyki i równomiernego gotowania.

Krajalnica do warzyw pomaga przygotować frytki, sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, sosy i nie tylko. Tarka jest idealna do krojenia plastrów, tarcia sera, chipsów z cukinii itp.

### 2. Główne parametry narzędzia:

Głównymi zaletami krajalnicy do warzyw TAVIALO są:

-Pojemnik do zbierania pokrojonych warzyw wykonany jest z żaroodpornego szkła i ma pojemność 1,5 litra. Nadaje się do użytku w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach (do pieczenia w temperaturach do 400°C) i zamrażarkach (do zamrażania żywności w temperaturach do -18°C). W jednym pojemniku można wykonać wszystkie czynności - przygotować, upiec i podać. Można w nim również przechowywać wszystkie części zawarte w zestawie, gdy nie są używane.



-W zestawie 8 wymiennych ostrzy do krojenia warzyw/owoców. Metalowe części wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu pozostają ostre przez długi czas.

-Górne plastikowe części i szklany pojemnik można myć w zmywarce.

-Jest wyposażony w odporną na ciepło silikonową matę, która została zaprojektowana tak, aby pasowała do szklanego pojemnika. Mata zapobiega ślizganiu się szklanego słoika

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

podczas krojenia warzyw i zapewnia dodatkową ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi. Mata silikonowa może być również używana do ochrony powierzchni przed gorącymi naczyniami.



Zawartość opakowania:



1. Szklany pojemnik.
2. Prefabrykowany kosz.
3. Podstawa krawalnicy do warzyw.
4. Pokrywa kutra do warzyw.
5. Popychacz krawalnicy do warzyw.
6. Podstawa tarki.
7. Skrobak do czyszczenia.
8. Uchwyt szatkownicy z osłoną na palce.
9. Mata silikonowa.
10. Pojemnik do przechowywania ostrzy.
11. Przystawka do krojenia w plastry.
12. Dysza do julienne.
13. Nasadka do tarcia na grubych oczkach.
14. Nasadka do drobnej tarki.
15. Dysza z tarką.
16. Falista nasadka do krojenia w plastry.
17. Duża nasadka do krojenia warzyw w kostkę.

18. Mała przystawka do krojenia warzyw w kostkę.

### 3. Środki ostrożności podczas pracy z narzędziem:

Ostrza są niezwykle ostre, należy obchodzić się z nimi ostrożnie i przechowywać poza zasięgiem dzieci!

3.1. Podczas pracy z krawalnicą i szatkownicą do warzyw należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń. Należy nosić sprzęt ochronny, aby uniknąć kontaktu palców z ostrzami. Rękawice odporne na przecięcia mogą stanowić dodatkową ochronę dłoni.

3.2. Upewnić się, że nóż do warzyw lub tarka są stabilnie umieszczone na powierzchni i nie ślizgają się podczas pracy.

3.3. Nie spiesz się, zwłaszcza podczas pracy z ostrymi ostrzami. Posiekaj żywność stopniowo, aby uniknąć obrażeń.

3.4. Podczas mycia należy trzymać się części bez ostrzy i nie używać zbyt dużej siły, aby uniknąć skaleczenia.

3.5. Jeśli warzywa są okrągłe lub niestabilne, należy najpierw odciąć jedną stronę, aby produkt był bardziej stabilny na tarce lub krawalnicy do warzyw.

3.6. Po użyciu zawsze odkładaj krawalnicę lub tarkę do warzyw w bezpieczne miejsce, niedostępne dla dzieci.

3.7. Natychmiast po użyciu wyczyść wszystkie ostrza pod bieżącą wodą, aby przedłużyć ich żywotność i zachować ostrość przez długi czas.

3.8. Zawsze umieszczaj szklany pojemnik na ruszcie, nigdy nie stawiaj go bezpośrednio na dnie piekarnika lub kuchenki.

3.9. Do wyjmowania szklanego pojemnika z piekarnika należy używać rękawic lub ściereczki - istnieje ryzyko poparzenia!

3.10. Nie wlewać zimnego płynu do gorącego szklanego pojemnika, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Nie wolno również wlewać wrzącego płynu do zimnego szklanego pojemnika. Zawsze podgrzewaj pojemnik wraz z zawartością.

3.11. Pracować powoli.

3.12. Narzędzie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.

3.13. Używać narzędzia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3.14. Przed każdym użyciem sprawdzić narzędzie pod kątem wyszczerbień, pęknięć lub zużycia.

3.15. Jeśli narzędzie zostało fizycznie uderzone, zdeformowane lub zużyte podczas użytkowania, dalsze użytkowanie może spowodować obrażenia. Narzędzia nie wolno używać ponownie.

3.16. Niewłaściwe użycie narzędzia może spowodować obrażenia rąk, oczu, twarzy lub innych części ciała.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie narzędzia, niewłaściwe użycie narzędzia lub użycie narzędzia uszkodzonego lub zużytego.

Należy pamiętać o przestrzeganiu tych środków ostrożności, aby zapobiec obrażeniom i stworzyć bezpieczne środowisko pracy.

#### 4. Przygotowanie narzędzia do użycia:

Przygotowanie krajalnicy lub szatkownicy do warzyw do pracy jest ważnym krokiem w zapewnieniu jej skutecznego i bezpiecznego działania. Oto podstawowe kroki przygotowawcze:

1. Zapoznanie się z instrukcją. Przed pierwszym użyciem narzędzia należy uważnie przeczytać instrukcje producenta, aby zrozumieć, jak prawidłowo korzystać z narzędzia.

2. Sprawdź czystość. Przed użyciem dokładnie umyj krajalnicę lub tarkę do warzyw, nawet jeśli jest nowa, ponieważ może zawierać pozostałości pyłu fabrycznego lub opakowania. Używaj letniej wody z detergentem i uważaj, aby umyć ostre części.

3. Sprawdź ostrza. Upewnij się, że wszystkie ostrza są ostre, czyste i nieuszkodzone. Tępe ostrza mogą być niebezpieczne, ponieważ wymagają użycia większej siły, co zwiększa ryzyko obrażeń.

4. Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i dobrze zamocowane. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że krajalnica lub szatkownica do warzyw jest stabilnie umieszczona na powierzchni roboczej i nie ślizga się.

5. Przygotuj warzywa, myjąc je, obierając i przycinając do rozmiaru, który będzie łatwy do starcia lub posiekania.

#### 5. Sposób użycia:

##### Używać jako krajalnicy do warzyw:

Ważne: Upewnij się, że przystawka do krojenia warzyw jest prawidłowo zainstalowana, etykietą „THIS SIDE UP” skierowaną do góry.

1. Umieść szklany pojemnik (1) na silikonowej macie (9) (patrz rys. 1).

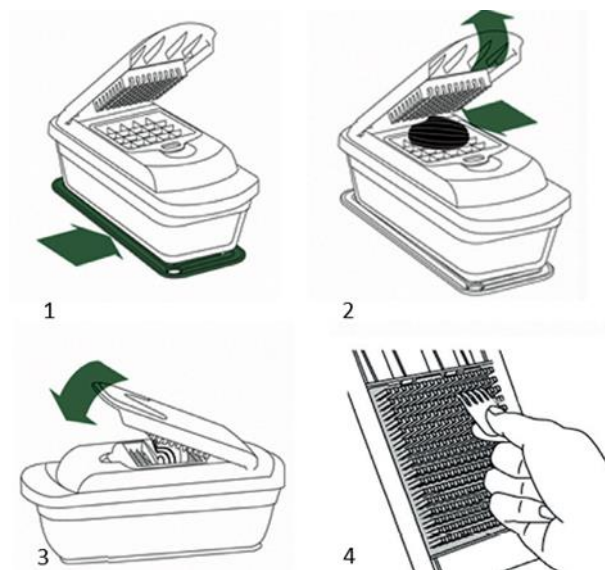
2. Umieść podstawę krajalnicy do warzyw (3) na pojemniku (1).

3. Otwórz pokrywę krajalnicy do warzyw (4), wybierz przystawkę (17 lub 18) i włóż ją do podstawy (3).

4. Umieść żywność na środku ostrza krajalnicy do warzyw (17 lub 18) płaską lub większą stroną do dołu (patrz rys. 2).

5. Docisnąć pokrywę (4) do powierzchni obiema rękami, aby pokroić żywność (patrz rys. 3).

6. Użyj skrobaka czyszczącego (7), aby usunąć nadmiar lub resztki żywności z popychacza krajalnicy do warzyw (5) (patrz Rys. 4).



Duża przystawka do krojenia warzyw (17).

Zastosowanie:

- Ziemniaki. Np. surowe do smażenia lub gotowania.
- Marchew, cukinia, ogórki, papryka, cebula, seler.
- Jajka na twardo, gotowana szynka lub kiełbasa.
- Miękki ser, taki jak mozzarella.
- Nie stosować do twardych owoców i warzyw, takich jak buraki lub słodkie ziemniaki. Nie nadaje się również do pomidorów.



Mała nasadka do krojenia warzyw (18).

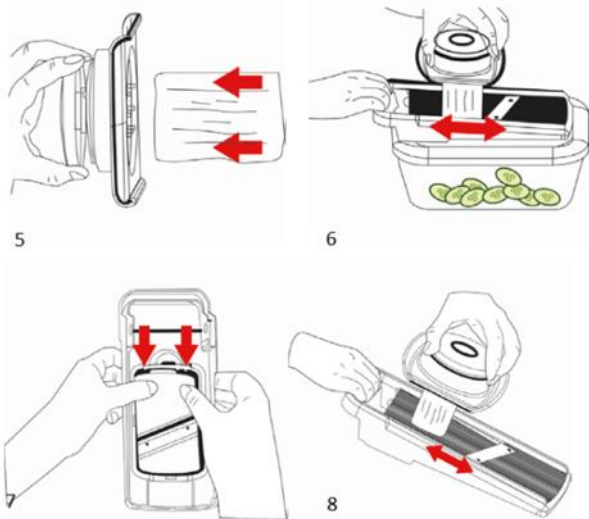
Odpowiednia do:

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



#### Aby użyć krajalnicy i szatkownicy:

1. Zdejmij podstawę krajalnicy do warzyw (3) ze szklanego słoika (1) i umieść podstawę krajalnicy (6) na szklanym słoiku (1).
2. Wybierz ostrze krajalnicy (jedno z 11-16) i włóż je do podstawy krajalnicy (6) - dociśnij je, aż usłyszysz kliknięcie.
3. Umieść żywność w uchwycie (8) (patrz rys. 5).
4. Wykonuj wzdłużne ruchy ostrzem w przód i w tył, aby rozdrobnić żywność (patrz rys. 6).
5. Aby wymienić ostrze, delikatnie naciśnij dwoma kciukami, jak pokazano na Rys. 7. 7.
6. Podstawa krajalnicy (6) może być również używana oddzielnie na dowolnej płaskiej powierzchni (patrz Rys. 8).



#### **6. Konserwacja:**

##### 6.1. Dokładne mycie po każdym użyciu.

Opłucz krajalnicę do warzyw lub tarkę natychmiast po użyciu, aby zapobiec wysychaniu resztek żywności. Ułatwi to proces czyszczenia i zapobiegnie gromadzeniu się bakterii.

Używaj letniej wody i łagodnego detergentu. Ostrza należy czyścić ostrożnie, aby uniknąć skaleczenia.

##### 6.2. Czyszczenie trudno dostępnych miejsc.

Do dokładnego czyszczenia można użyć małej szczoteczki lub szczoteczki do zębów, aby dotrzeć do trudno dostępnych miejsc.

W przypadku zaschniętych resztek jedzenia, przed myciem można zanurzyć urządzenie na kilka minut w ciepłej wodzie.

##### 6.3. Suszenie.

Po umyciu należy dokładnie osuszyć narzędzie miękkim ręcznikiem, zwłaszcza jego metalowe części, aby zapobiec rdzewieniu.

Krajalnicę lub tarkę do warzyw należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci.

##### 6.4. Regularnie sprawdzaj stan ostrzy.

Nie używaj krajalnicy lub szatkownicy do warzyw z uszkodzonymi lub pękniętymi ostrzami.

#### **7. Przechowywanie i transport:**

7.1. Jeśli krajalnica/szatkownica do warzyw ma ostre ostrza, ważne jest, aby przechowywać ją w miejscu chroniącym ostrza przed kontaktem z innymi przedmiotami. Pomoże to uniknąć przypadkowych skaleczeń i zachować ostrość.

7.2. Narzędzie należy przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu metalowych części. Po umyciu krajalnicy i obieraczki do warzyw należy upewnić się, że jest całkowicie sucha przed jej przechowywaniem.

7.3. Narzędzia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

7.4. Podczas transportu należy używać osłon na ostrza lub owinąć ostre części szmatką lub ręcznikiem, aby uniknąć skaleczeń.

Jeśli dostępne jest oryginalne pudełko lub opakowanie, jest ono również idealne do transportu.

7.5. Krajalnicę/szatkownicę do warzyw należy transportować w oddzielnej komorze w torbie lub pojemniku, aby nie stykała się z innymi przedmiotami lub narzędziami, które mogłyby ją uszkodzić lub zostać uszkodzone przez ostrza.

7.6. Podczas transportu w pojeździe ostrza i ostre części muszą być chronione przed przypadkowym uszkodzeniem. Do owinięcia można użyć pianki lub tkaniny.

#### **8. Utylizacja:**

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi.



## UA: ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



**УВАГА!**

**Дотримуйтесь інструкції.**

**193.100.008- Набір мульти овочерізка / терка зі скляним контейнером, «PRO GLASS» TAVIALO.**

### 1. Призначення:

Овочерізка або терка — це кухонний інструмент, призначений для подрібнення або нарізання овочів та інших продуктів. Їх основні функції включають:

-Нарізання. Овочі можуть бути нарізані тонкими або товстими скибками, соломкою.

-Терка. Подрібнення продуктів на дрібні шматочки або стружку, наприклад, моркви, сиру чи картоплі.

-Економія часу. Дозволяє швидко підготувати інгредієнти для салатів, супів, рагу та інших страв.

-Однорідність нарізки. Забезпечує однакові шматочки, що важливо для естетики та рівномірного приготування їжі.

Овочерізка допомагає готувати картоплю фрі, салати, середземноморські страви, соуси, тощо. Терка ідеально підходить для нарізки скибочок, тертя сиру, чіпсів з кабачків, тощо.

### 2. Основні параметри інструменту:

Основні переваги овочерізки TAVIALO:

-Ємність для збирання нарізаних овочів виготовлена з термостійкого скла, має об'єм — 1,5 л. Придатна для використання у мікрохвильових печах, духовках (для запікання при температурі до 400 ° C) та морозильних камерах (для заморожування продуктів при температурі до -18 ° C). Всі кроки можна робити в одній ємності - готуйте, випікайте і подавайте. Також у ній можна зберігати всі деталі, що входять у набір, якщо він не використовується.



-Комплектується 8 змінними насадками-лезами для нарізання овочів/фруктів. Металеві деталі виготовлені із нержавіючої сталі, тому тривалий час залишаються гострими.

-Верхні пластикові деталі та скляну ємність дозволяється мити у посудомийній машині.

-Комплектується термостійким силіконовим килимком, що призначений для встановлення на нього скляної ємності. Килимок перешкоджає ковзанню скляної форми під час нарізання овочів, забезпечує додатковий захист від механічних пошкоджень. Силіконовий килимок може використовуватись для захисту поверхні від гарячого посуду.



Комплектація:



1. Скляна ємність.

2. Збірний кошик.

**TAVIALO UG**

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany  
[info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de), <https://www.tavialo.de>

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

### **3. Заходи безпеки під час роботи з інструментом:**

Леза надзвичайно гострі, користуйтеся ними обережно та тримайте в недоступному для дітей місці!

- 3.1. При роботі з овочерізкою або теркою важливо дотримуватися правил безпеки, щоб уникнути травм. Користуйтеся захисними пристосуваннями, які допомагають уникнути контакту пальців з лезами. Можна використовувати захисні рукавички, стійкі до порізів, для додаткового захисту рук.
- 3.2. Переконайтеся, що овочерізка або терка надійно стоїть на поверхні і не ковзає під час роботи.
- 3.3. Не поспішайте, особливо коли працюєте з гострими лезами. Подрібнійте продукти поступово, щоб уникнути травм.
- 3.4. Під час миття тримайтеся за некромкі частини та не використовуйте занадто сильні рухи, щоб не порізатися.
- 3.5. Якщо овочі круглі або нестабільні, спершу обріжте одну сторону, щоб продукт був більш стійким на терці чи овочерізці.
- 3.6. Після використання завжди кладіть овочеріжку або терку в безпечне місце, поза досяжністю дітей.
- 3.7. Очищайте всі леза під проточною водою відразу після використання, щоб продовжити термін служби лез і підтримувати їх гострими протягом тривалого часу.

3.8. Завжди кладіть скляну ємність на решітку, ніколи не кладіть її прямо на дно духовки або печі.

3.9. Для виймання скляної ємності з духовки використовуйте рукавички або ганчірку - можливий ризик опіку!

3.10. 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.

3.11. Працюйте не поспішаючи.

3.12. Не призначено для використання дітьми.

3.13. Використовуйте інструмент тільки за призначенням.

3.14. Перед кожним використанням перевірте інструмент на наявність сколів, тріщин або зношення.

3.15. Якщо інструмент зазнав фізичного впливу, деформації або зносу під час використання, подальше його використання може призвести до травм. Такий інструмент не можна використовувати надалі.

3.16. Неправильне використання інструменту може призвести до травм рук, очей, обличчя або інших частин тіла.

Компанія не несе відповідальності за використання інструменту за непризначенням, за неправильне використання інструменту або використання пошкодженого або зношеного інструменту.

Пам'ятайте про дотримання цих заходів безпеки для запобігання травмам і створення безпечного робочого середовища.

### **4. Підготовка інструменту до використання:**

Підготовка овочерізки або терки до використання є важливим етапом для забезпечення її ефективної та безпечної роботи. Ось основні кроки підготовки:

1. Ознайомтеся з інструкцією. Перед першим використанням уважно прочитайте інструкцію від виробника, щоб зрозуміти, як правильно використовувати інструмент.
2. Перевірте чистоту. Перед використанням ретельно вимийте овочеріжку або терку, навіть якщо вона нова, оскільки на ній можуть бути залишки заводського пилу або упаковки. Використовуйте теплу воду з м'яким засобом і обережно мийте гострі частини.
3. Перевірте леза. Переконайтеся, що всі леза гострі, чисті та не мають пошкоджень. Тупі леза можуть бути небезпечні, оскільки вимагають більшого зусилля, що підвищує ризик травм.

4. Переконайтеся, що всі деталі правильно зібрані та надійно закріплені. Перед роботою переконайтеся, що овочерізка або терка надійно стоїть на робочій поверхні і не ковзає. Для цього застосуйте силіконовий килимок.

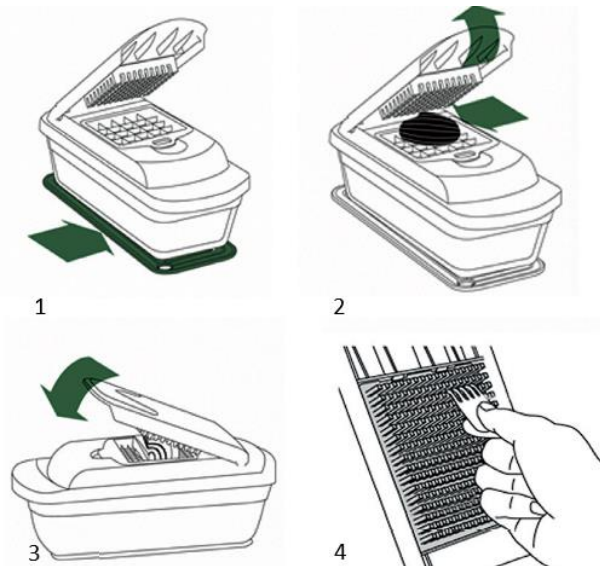
5. Підготуйте овочі — промийте, очистіть від шкірки або бруду, та обріжте до розміру, який зручно буде терти чи нарізати.

## 5. Використання:

### Використання овочерізки:

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

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 кришку (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).



Крупна насадка до овочерізки (17).

Застосування:

- 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.



Дрібна насадка до овочерізки (18).

Застосування:

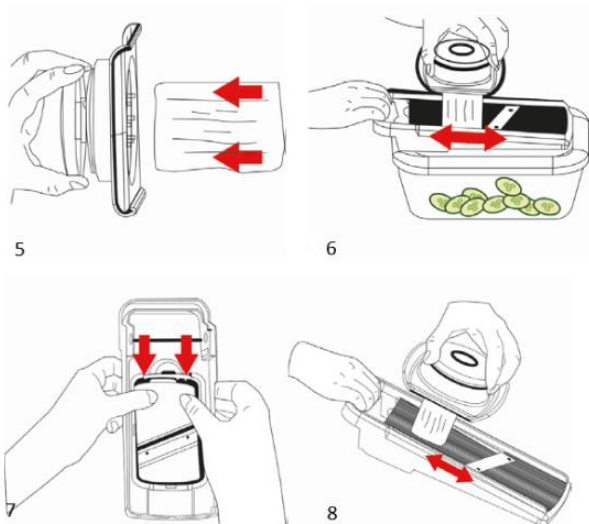
- Кабачки цукіні, гриби, перець, м'який сир та ін.
- Цибуля, цибуля-шалот і часник.

-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 позовжні 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).



## 6. Догляд:

### 6.1. Ретельне миття після кожного використання.

Після роботи одразу промийте овочерізку або терку, щоб уникнути засихання залишків їжі. Це полегшить процес очищення і запобігатиме накопиченню бактерій.

Використовуйте теплу воду і м'який миючий засіб. Очищайте леза обережно, щоб не порізатися.

### 6.2. Очищення важкодоступних місць.

Для ретельного очищення можна використовувати маленьку щітку або зубну щітку, щоб дістатися до важкодоступних зон.

У разі засохлих залишків продуктів, можна замочити інструмент у теплій воді на кілька хвилин перед миттям.

### 6.3. Сушка.

Після миття ретельно висушіть інструмент м'яким рушником, особливо металеві частини, щоб запобігти утворенню іржі.

Зберігайте овочерізку або терку в сухому місці, подалі від вологи.

### 6.4. Регулярна перевірка лез.

Не використовуйте овочерізку або терку з пошкодженими або тріснутими лезами.

## 7. Зберігання та транспортування:

7.1. Якщо овочерізка/ терка має гострі леза, важливо зберігати їх у місці, де леза будуть захищені від контакту з іншими предметами. Це допоможе уникнути випадкових порізів та збереження гостроти.

7.2. Зберігайте інструмент у сухому місці, щоб запобігти утворенню іржі на металевих частинах. Після миття

овочерізки або терки переконайтеся, що вона повністю суха перед зберіганням.

7.3. Зберігайте інструменти в недоступних для дітей місцях, щоб уникнути випадкових травм.

7.4. При транспортуванні використовуйте захисні чохла для лез або обгорніть гострі частини в тканину чи рушник, щоб уникнути порізів.

Якщо є оригінальна коробка чи пакування, це також ідеальний варіант для транспортування.

7.5. Транспортуйте овочерізку/ терку в окремому відсіку сумки або контейнера, щоб вона не контактувала з іншими речами чи інструментами, які можуть її пошкодити або бути пошкоджені лезами.

7.6. При перевезенні в автомобілі леза та гострі частини повинні бути захищені від випадкових пошкоджень. Можна використовувати пінопласт або тканину для обгортання.

## 8. Утилізація:

Утилізуйте виріб і його упаковку відповідно до національного законодавства або місцевих нормативних актів.