



BRAVA NICER DICER PRO

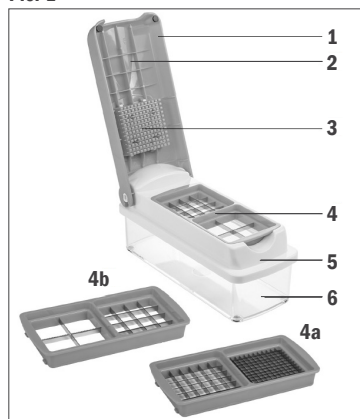


USER MANUAL

EN.....	3	KS.....	17	RO.....	31
AL.....	4	KZ.....	19	RS.....	33
BIH.....	6	LT.....	21	RU.....	35
BG.....	8	LV.....	23	SI.....	38
CZ.....	10	MD.....	24	SK.....	40
EE.....	12	ME.....	27	UA.....	41
HR.....	13	MK.....	28	EXPLANATION OF MARKINGS.....	44
HU.....	15	PL.....	30		

(EN) IMAGES / (AL) FOTOGRAFIN / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (BIH) SLIKE / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУРЕТТЕР / (LT) PAVEIKSLIAUKAI / (LV) ATTĒLI / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) РИСУНКИ / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНКИ

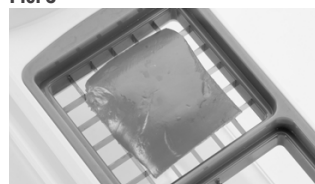
Pic. 1



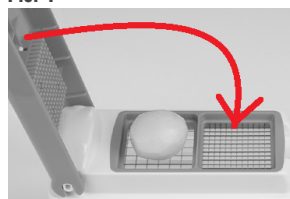
Pic. 2



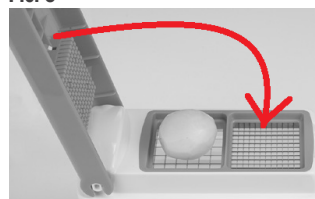
Pic. 3



Pic. 4



Pic. 5



Pic. 6



Pic. 7



Pic. 8



Pic. 9



Pic. 10



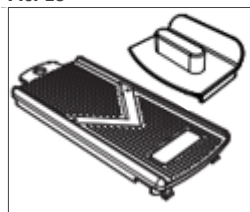
Pic. 11



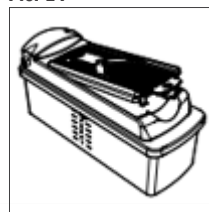
Pic. 12



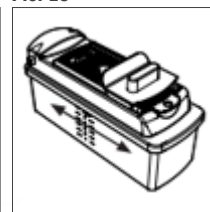
Pic. 13



Pic. 14



Pic. 15



Dear customer!

Thank you for selecting our Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano brings innovative range of great quality kitchenware that is designed to provide healthy, tasty and enjoyable cooking experience (preparation, cooking and consumption of food), encouraging passion for cooking and entertaining no matter the level of cooking skills. Cook. Celebrate. Every day. All Delimano products are perceived very valuable, so counterfeiters really like to copy us and thus abuse customers by worse quality with no warranty and service. Please, report any copied, counterfeited, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-moderna.com in order to help us fighting against illegal counterfeits.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Instruction Manual

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

WARNINGS

1. Keep out of reach of children. This product is not a toy and should not be used by children or stored accessible to them.
2. Clean and dry thoroughly before first use.
3. Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
4. This product is intended for household use only.
5. When positioning the cutting insert take care to ensure that the slightly rounded narrow side of the cutting insert lies in line with the cutting lower part.
6. The blades are extra sharp for optimum cutting results. Please take care not to touch the blades with your hands when using the device. This is reason enough to keep the device out of reach of children!
7. Please pay attention that the food to be cut is not bigger than the cuttings inserts. To ensure a proper cutting process the food has to be smaller than the cutting inserts!
8. When not using V- slicer insert, always attach the blade protector to the V-blade.
9. Use extreme caution when manipulating the parts to avoid any injuries due to the sharp blades.
10. In case of malfunction and/or damage do not attempt any repair by yourself and ensure that the product is properly disposed in accordance with local laws.
11. Although the product has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

1) Parts

The Delimano Brava Nicer Dicer PRO contains the following parts:

1. Cutting upper part (see: PICTURES, Pic.1)
2. Support strips (see: PICTURES, Pic.1)
3. Sticker raster (see: PICTURES, Pic.1)
4. Cutting insert (2 in pack; mini and small (4a)- 5x5mm + 10x10mm; medium and large (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (see: PICTURES, Pic.1)
5. Frame (see: PICTURES, Pic.1)
6. Transparent collecting container (capacity: 800 ml)
7. V- slicer insert + food holder (see: PICTURES, Pic.13)

2) Before use

Place the desired cutting insert with the corresponding pin block/ pin blocks (when cutting two different types of food at the same time) as described in the instructions. To achieve perfect results when slicing, observe the following

For 2-in-1 cutting inserts: To ensure optimum cutting of the cutting surfaces when slicing finely, make sure you are using in the right position marked with an arrow in picture 2 (see: PICTURES, Pic. 2). For large pieces or those to be cut in an upright position, press down lightly on the food, using the upper part for example, so that it cannot slip. If it is difficult to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.

Ingredients must be cut into small pieces to fit the cutting surface of the Delimano Brava Nicer Dicer before cutting. No more than 2/3 of the cutting surface should be covered, to allow sufficient spacing around all four sides of the cutting insert (see: PICTURES, Pic. 3).

Ingredients with a skin, such as peppers, apples or pears, must be positioned with the skin on top when laid on the blade (cut side on the cutting surface, see: PICTURES, Pic. 3). Please note that the cutting inserts are not intended to cut any hard food, such as carrots, squashes or similar. Remove cores and stones before cutting apples, pears, peaches, apricots, etc. Remove the skin before cutting bananas, pineapples, melons, papaya, mangoes, etc

When used correctly, the upper part should be closed with a single stroke. Place your stronger hand on the outside of the upper part. Place your weaker hand in the centre of the upper part. Then press downwards firmly in a single stroke.

If the upper part does not descend completely in one stroke, DO NOT exert any further force – this may damage the device. Check to see if the ingredient has slipped on the cutting insert, which the ingredient was cut to the correct size for the cutting surface and/ or the pin block was correctly inserted. If necessary, press down on the ingredients, e.g. using the upper part, cut the ingredient into smaller pieces or slices before cutting, and/ or correctly position the pin block. After making corrections, fully open the upper part and push down again with a powerful single stroke (see: PICTURES, Pic.4). Please note that the cutting inserts are not intended to cut any hard food, such as carrots, squashes or similar.

3) Usage

NOTE: Always lay in the cutting insert so that the desired insert lies in cutter position marked with an arrow in the picture 2 (see: PICTURES, Pic.2).

Lift up the cutting upper part to place the desired cutting insert inside. To do this, first slide the cutting insert into the lower part so that the slightly- rounded narrow side of the cutting insert fits into the corresponding notch in the frame of the lower part. Now press down the other side of the cutting insert, until you hear a click (see: PICTURES, Pic.5).

Place the food you want to cut onto the blades (cutter position marked with an arrow in the picture 2 :see: PICTURES, Pic.2).For cutting large pieces, or pieces to be cut along their lengths, hold the food to be cut in position by one hand and gently press the cutting upper part downwards with the other hand, so that it cannot slip to one side (see: PICTURES, Pic.6).

Then, with a bold movement, press the cutting upper part downwards with both hands. The food to be cut is pressed downwards with the raster through the blades in evenly-sized dices, sticks

or quaters and automatically collected in the transparent collecting container (see: PICTURES, Pic.7).

To open the container and to remove the cut food, simply lift up the complete cutting lid (upper part and frame) on the narrow side and remove it. While doing so, hold the transparent container with the other hand. At the outside end of the cutting lower part there is a recessed grip. This helps you to remove the cutting insert by lifting slightly (see: PICTURES, Pic.8). Using the V-slicer insert: Place the slicer insert in the cutter base. The insert must click into place (see: PICTURES, Pic.14). Carefully remove the blade protector and pass the food over the V-shaped blade using rapid movements. Always use the food holder to prevent injuries (see: PICTURES, Pic.15).

Cutting insert for mini and small dices and sticks (see: PICTURES, Pic.1 - 4a) is appropriate to cut:

- Shallots, garlic, pepperoni, chili peppers for dips such as salsa or as ingredients for soups
- Cold meats for cold meat salads or soufflés
- Cucumber, mushrooms, zucchini, potatoes, tomatoes
- Potatoes - e.g. raw for French fries or cooked for potato salad
- Bell peppers, onions, tomatoes, zucchini, leek, kohlrabi, celery sticks, radish, pumpkin or mushrooms for salads, vegetable dishes or as ingredients in soups
- Apples, pears, peaches, apricots, strawberries or bananas, e.g. for fruit salads

Cutting insert for medium and large dices and sticks (see: PICTURES, Pic.1 - 4b) is appropriate to cut:

- Bell peppers, boiled ham, mushrooms, potatoes, zucchini for stews and soufflés
- Boiled breast of chicken for salads with strips of chicken breast
- Boiled eggs, boiled ham, boloney or mortadella for salads
- Cheese, e.g. sheep's cheese or mozzarella for Mediterranean dishes
- Apples, pears, peaches, apricots, strawberries or bananas, e.g. for fruit salads

4) Tips for use

- Dip the cutting insert in water before you start to use it. Wet blades cut faster and you will also need less effort. The cutting insert is kept moist by the juice from the vegetables etc. during cutting.
- Foods with skins such as bell peppers, apples or pears should always be placed on the cutting insert with the skin facing upwards. This way they can be most easily cut and you will also need less effort.
- To chop ingredients simply place them on the cutting insert. For a potato soup for example, cut the potatoes first into slices. To dice them, simply place several slices on top of each other on the blade. You can do the same thing with cucumbers, zucchini etc.
- To cut ingredients into sticks, e.g. to make French fries, place the potato upright on the cutting insert. Use the same process for making sticks from gherkins, apples etc. for delicious dips.
- Please note that the cutting inserts are not intended to cut any hard food, such as carrots, squashes, stone fruit or similar. Only cut apples, pears, peaches, apricots etc., if the pits have been removed. Only cut bananas, pineapples, melons, papaya, mango etc. if the skin has been removed.

5) Cleaning and maintenance

All parts of the Delimano Brava Nicer Dicer should be thoroughly cleaned after every use under running water using a conventional dishwashing detergent. If any food has lodged between the blades, simply turn over the cutting insert (to the blunt side) and carefully clean it using a dishwashing brush (see: PICTURES, Pic. 9). Under no circumstances touch the blades with your fingers - risk of injury!

NOTE: All plastic parts are top rack dishwasher safe. The cutting inserts should not be placed in the dishwasher to ensure the blades best performance longer time. Take the Delimano Brava Nicer Dicer apart as follows:

Open the cutting upper part to a 90 degree position (vertical) and pull upwards so that the stamp comes out of the side holders (see: PICTURES, Pic. 10).

To remove the cutting lower part, simply lift up one of the ends and remove it. While doing so, hold the transparent container with the other hand (see: PICTURES, Pic. 11).

Self cleaning function : The Delimano Brava Nicer Dicer has a self-cleaning function for the stick raster. Press the button on the top side of the cutting upper part. The integrated transparent cleaning plate in the stick raster is automatically pressed downwards and cleans the stick raster by removing even the smallest cutting residue. (see: PICTURES, Pic. 12).

6) Troubleshooting

- **Hard foods such as carrots, squashes or similar should be sliced.** → Before cutting with the cutting insert, first blanch hard foods with boiling water
- **Foods ooze out over the cutting surface when cutting and is crushed.** → No more than ⅓ of the cutting surface should be covered, to allow sufficient spacing around all four sides of the cutting insert. When preparing the food, ensure you cut it into suitably small pieces! If food has lodged in the cutting insert, do not continue to press down on it! Carefully remove food from the cutting insert. To remove remnants from the blades, simply turn over the cutting insert (to the blunt side) and carefully clean it using a dishwashing brush. If necessary, prepare the food by cutting it into small pieces or into slices and then putting it through the Delimano Brava Nicer Dicer
- **The upper part cannot be closed in a single stroke.** → Check that the food has not moved and/ or the correct pin block has been inserted. After making corrections, fully open the upper part and push down again with a single powerful stroke! Do not continue to apply excessive force afterwards
- **Food moves when cutting.** → Simply press down lightly on the food, using the upper part for example, so that it cannot slip
- **Food with a skin lodges in the cutting insert or pin block.** → Ingredients with a skin must be positioned with the skin on top when laid on the blade (cut side on the cutting surface)

AL

I dashur Klient!

Faleminderit për zgjedhjen e Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano sjell një gamë inovative të enëve të gatimit me cilësi të shkëlqyeshme që është krijuar për të siguruar përvojë të gatimit të shëndetshëm, të shijshëm dhe të kënaqshëm (përgatitje, gatim dhe konsumim të ushqimit), duke inkurajuar pasionin për gatimin dhe argëtimin, pa marrë parasysh nivelin e aftësisë të gatimit. Gatuj. Festoni Çdo ditë. Të gjitha produktet Delimano perceptohen shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit vërtet duan të na kopjojnë dhe kështu abuzojnë me cilësi më të dobët të klientëve pa garanci dhe shërbim. Ju lutemi, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar, të ngjashëm ose distributor të paautorizuar te brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë që të na ndihmojë të luftojmë kundër falsifikimeve të paigjshme.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Manuali

Ju lutemi lexoni këtë manual para se ta përdorni dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

PARALAJMERIME

1. Mbajeni larg fëmijëve. Ky produkt nuk është një lodër dhe nuk duhet të përdoret nga fëmijët ose të ruhet i arritshëm për ta.
2. Pastroni dhe thani mirë para përdorimit të parë.
3. Para përdorimit, vendoseni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme dhe të thatë.

4. Ky produkt është menduar vetëm për përdorim shtëpiak.
5. Kur poziciononi futësin e prerjes kujdesuni që ana e ngushtë pak e rumbullakosur e futjes së prerjes të jetë në përputhje me pjesën e poshtme të prerjes.
6. Blades janë jashtëzakonisht të mprehta për rezultate optimale të prerjes. Ju lutemi kujdesuni që të mos prekni brishtë me duar kur përdorni pajisjen. Kjo është arsye e mjaftueshme për ta mbajtur pajisjen larg fëmijëve.
7. Ju lutem kushtojini vëmendje që ushqimi që pritet të mos jetë më i madh se futja e prerjeve. Për të siguruar një proces të duhur të prerjes, ushqimi duhet të jetë më i vogël se futja e prerjes!
8. Kur nuk përdorni futësin V-slicer, gjithnjë lidhni mbrojtësin e tehut në tehun V.
9. Përdorni shumë kujdes kur manipuloni pjesët për të shmangur ndonjë dëmtim për shkak të tehave të mprehtë.
10. Në rast të mosfunksionimit dhe / ose dëmtimit, mos provoni të riparoni vetë dhe sigurohuni që produkti të hidhet siç duhet në përputhje me ligjet lokale.
11. Megjithatë produkti është kontrolluar përdorimi dhe pasojat e tij janë reptesisht përgjegjësi e përdoruesit.

1) Pjesët

Delimano Brava Nicer Dicer PRO përmban pjesët e mëposhtme:

1. Prerja e pjesës së sipërme (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
2. Shiritat mbështetës (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
3. Rasteri i ngjitesës (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
4. Futja e prerjes (2 në paketë; mini dhe e vogël (4a) - 5x5mm + 10x10mm; e mesme dhe e madhe (4b) - 15x15mm + 30x30 mm) (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
5. Komiza (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
6. Enë transparente për mbledhjen (kapaciteti: 800 ml)
7. Vendasja e fetares + V mbajtësja e ushqimit (shih: PICTURES, Pic.13)

2) Para përdorimit

Vendosni futjen e dëshiruar të prerjes me bllokun përkatës të kunjit / blloqet e kunjit (kur prisni dy lloje të ndryshme të ushqimit në të njëjtën kohë) siç përshkruhet në udhëzimet. Për të aritur rezultate të përsosura gjatë feta, vëzhgoni sa vijon

Për futjet prerëse 2-në-1: Për të siguruar prerje optimale të sipërfaqeve prerëse kur feta imët, sigurohuni që po përdorni në pozicionin e duhur të shënuar me një shigjetë në figurën 2 (shih: FOTOGJAT, Foto 2) Për copa të mëdha ose ato që priten në një pozicion vertikal, shtypni lehtë ushqimin, duke përdorur pjesën e sipërme për shembull, në mënyrë që të mos rëshqasë. Nëse është e vështirë të bësh presion ndaj një përbërësi, atëherë NUK është i përshtatshëm për këtë metodë prerjeje.

Përbërësit duhet të priten në copa të vogla për t'iu përshatur sipërfaqes së prerjes së Delimano Brava Nicer Dicer para prerjes. Jo më shumë se ½ e sipërfaqes së prerjes duhet të mbulohe, për të lejuar hapësirë të mjaftueshme rreth të katër anëve të insertit të prerjes (shih: FOTOGJAT, Fig. 3).

Përbërësit me një lëkurë, të tilla si speca, mollë ose dardha, duhet të vendosen me lëkurën sipër kur vendosen në tehtë (anën e prerë në sipërfaqen e prerjes, shih: FOTOGJAT, Fig. 3). Ju lutemi vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj ose të ngjashme. Hiqni bërthamat dhe gurët përpara se të prisni mollë, dardha, pjeshkë, kajsi, etj. Hiqni lëkurën para se të prisni banane, ananas, pjepja, papaja, mango, etj

Kur përdoret si duhet, pjesa e sipërme duhet të mbyllet me një goditje të vetme. Vendosi dorën tuaj më të fortë në pjesën e jashtme të pjesës së sipërme. Vendosi dorën tuaj më të dobët në qendër të pjesës së sipërme. Pastaj shtypni poshtë fort me një goditje të vetme.

Nëse pjesa e sipërme nuk zbrit plotësisht me një goditje, MOS ushtroni ndonjë forcë të mëtejshme - kjo mund të dëmtojë pajisjen. Kontrolloni për të parë nëse përbërësi ka rëshqitur në insertin e prerjes, i cili përbërësi është prerë në madhësinë e duhur për sipërfaqen e prerjes dhe / ose bllokun i pinut është futur në mënyrë korrekte. Nëse është e nevojshme, shtypni përbërësit, p.sh. duke përdorur pjesën e sipërme, prisni përbërësin në copa ose feta më të vogla para prerjes, dhe / ose poziciononi saktë bllokun e kunjit. Pasi të keni bërë korrigjime, hapni plotësisht pjesën e sipërme dhe shtypni përsëri poshtë me një goditje të vetme të fuqishme (shih: FOTOGJAT, Fig.4). Ju lutemi vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj ose të ngjashme.

3) Përdorimi

SHENIM: Gjithmonë vendosni në futësin e prerjes në mënyrë që futja e dëshiruar të qëndrojë në pozicionin e prerjes të shënuar me një shigjetë në figurën 2 (shih: FOTOGJAT, Foto 2). Ngrihi pjesën e sipërme të prerjes për të vendosur brenda prerësin e dëshiruar të prerjes. Për ta bërë këtë, së pari rëshqitni futjen e prerjes në pjesën e poshtme në mënyrë që ana e ngushtë pak e rumbullakosur e futjes së prerjes të përshatet në prerjen përkatëse në kornizën e pjesës së poshtme. Tani shtypni anën tjetër të insertit të prerjes, derisa të dëgjoni një klikim (shih: FOTOGJAT, Fig.5).

Vendosi ushqimin që dëshironi të prisni në tehtë (pozicioni i prerjes të shënuar me një shigjetë në figurën 2; shih: FOTOGJAT, Fig. 2). Për prerjen e copave të mëdha, ose pjesëve që priten përgjatë gjatësisë së tyre, mbajeni ushqimin që të jetë prerë në pozicion nga një dorë dhe butësisht shtyp pjesën e sipërme prerëse poshtë me dorën tjetër, në mënyrë që ajo të mos mund të rëshqasë në njërën anë (shih: FOTO, Pic.6).

Pastaj, me një lëvizje të guximshme, shtypni pjesën e sipërme prerëse poshtë me të dy duart. Ushqimi që pritet shtypet poshtë me raster përmes tehtave në zarrë, shkopinj ose kuater me madhësi të barabartë dhe mbledhet automatikisht në enën transparente të mbledhjes (shih: FOTOGJAT, Fig.7).

Për të hapur enën dhe për të hequr ushqimin e prerë, thjesht ngrihi kapakun e plotë të prerjes (pjesën e sipërme dhe kornizën) në anën e ngushtë dhe hiqeni atë. Ndërsa veproni kështu, mbani enën transparente me dorën tjetër. Në skajin e jashtëm të pjesës së poshtme të prerjes ka një rrokje të zbrahtë. Kjo ju ndihmon të hiqni futjen e prerjes duke ngritur pak (shih: PICTURES, Pic.8). Përdorni i futjes së prerjes V: Vendosi futësin e prerjes në bazën e prerjes. Futja duhet të klllojë në vend (shih: PICTURES, Pic14). Hiqni me kujdes mbrojtësin e tehut dhe kaloni ushqimin mbi tehtë në formë V duke përdorur lëvizje të shpejta. Gjithmonë përdorni mbajtësin e ushqimit për të parandaluar dëmtimet (shih: PICTURES, Pic15).

Futja e prerjes për zarrë dhe shkopinj mini dhe të vegjël (shih: FOTO, Pic.1 - 4a) është e përshtatshme për të prerë:

- Mësh të ftohtë për sallata me mish të ftohtë ose sufla
- Kastravec, kërpudha, kunguj të njomë, patate, domate
- Patatet - p.sh. të papërpunuara për patatet e skuqura ose të gatuar për sallatë patate
- Speca, qepë, domate, kunguj të njomë, presh, kohrab, shkopinj selinoje, mrepkë, kungull ose kërpudha për sallata, pjata perimesh ose përbërës të supave
- Mollë, dardhë, pjeshkë, kajsi, luleshtrydhe ose banane, p.sh. për sallata frutash

Futja e prerjes për zarrë dhe shkopinj të mesëm dhe të mëdhenj (shih: PICTURES, Pic.1 - 4b) është e përshtatshme për të prerë:

- Speca zile, proshutë të zier, kërpudha, patate, kunguj të njomë për zierje dhe sufla
- Gjoks pule i zier për sallata me shirita të gjoksit të pulës

- Vezë të ziera, proshutë të zier, boloney ose mortadella për sallata
- Djathi, p.sh. djathë deleje ose mocarella për gatime mesdhetare
- Mollë, dardhë, pjeshkë, kajsi, luleshtydhe ose banane, p.sh. për sallata frutash

4) Të përdorim

- Zhytni futjen e prerjes në ujë para se të filloni ta përdorni. Thikat e lagura priten më shpejt dhe gjithashtu do t'ju duhet më pak përpjekje. Futja e prerjes mbahet e lagur nga lëngu nga perimet e saj. Gjatë prerjes.
- Ushqimet me lëkurat siç janë specat, mollët ose dardhat duhet të vendosen gjithmonë në prerësin e prerjes me lëkurën të ngjitur lart. Në këtë mënyrë ato mund të priten më lehtë dhe gjithashtu do t'ju duhet më pak përpjekje.
- Për të copëtuar përbërësit, thjesht vendosni ato në futësin e prerjes. Për një supë me patate për shembull, prerë patatet së pari në feta. Për t'i zare, thjesht vendosni disa feta njëra mbi tjetrën në të. Në njëjtën gjë mund të bëni me tranguj, kunguj të njomë etj.
- Të presin përbërësit në shkopi, p.sh. për të bërë patate të skuqura, vendosni patatën në këmbë në insertin e prerjes. Përdorni të njëjtin proces për të bërë shkopi nga kastravec, mollët, etj.
- Ju lutem vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj, fruta guri ose të ngjashme. Pritini vetëm mollë, dardha, pjeshkë, kajsi etj., Nëse gopat janë hequr. Pritini banane, ananas, plepra, papaja, mango etj. Nëse lëkura është hequr.

5) Pastrimi dhe Mirembajtja

Të gjitha pjesët e Delimano Brava Nicer Dicer duhet të pastrohen plotësisht pas çdo përdorimi nën ujë të rrjedhshëm duke përdorur një detergjent konvencional për larjen e enëve. Nëse ndonjë ushqim është vendosur midis teheve, thjesht ktheni futësin e prerjes (në anën e topitur) dhe pastrojeni me kujdes duke përdorur një furçë për larjen e enëve (shih: FOTOGJAT, Fig. 9). Në asnjë rrethanë mos prekni tehu me gishta - reziçu i dëmtimit!

SHENIM: Të gjitha pjesët plastike janë të sigurta për larjen e enëve në raftet e sipërme. Futjet e prerjes nuk duhet të vendosen në pjatararëse për të siguruar performancën më të mirë të teheve kohë më të gjatë. Mëmi veç e veç Delimano Brava Nicer Dicer si më poshtë:

Hapni pjesën e sipërme të prerjes në një pozicion 90 gradë (vertikal) dhe tërhiqni lart në mënyrë që vula të dalë nga mbajtësit anësorë (shih: FOTOGJAT, Fig. 10).

Për të hequr pjesën e poshtme të prerjes, thjesht ngrihi njërin nga skajet dhe hiqeni atë. Ndërsa veproni kështu, mbajeni enën transparente me dorën tjetër (shih: FOTOGJAT, Fig. 11).

Funkcioni i vetë pastrimit: Delimano Brava Nicer Dicer ka një funksion të vetë-pastrimit për shufrën e shkopi. Shtypni butonin në anën e sipërme të pjesës së sipërme të prerjes. Plaka pastruese e integruar e pastrimit në rasterin e shkopi shtyp automatikisht poshtë dhe pastron rasterin e shkopi duke hequr edhe mbetjet më të vogla të prerjes. (shih: FOTOGJAT, Fig. 12).

6) Problemet

- **Ushqime të forta siç janë karota, kunguj ose të ngjashme duhet të jenë feta.** → Para prerjes me futjen e prerjes, së pari zihen ushqimet e forta me ujë të valë
- **Ushqimet rrjedhin mbi sipërfaqen e prerjes gjatë prerjes dhe shtypen.** → Nuk duhet të mbulohet më shumë se ⅓ e sipërfaqes së prerjes, për të lejuar hapësirë të mjaftueshme rreth të katër anëve të insertit të prerjes. Kur përgatitsni ushqimin, sigurohuni që ta keni prerë atë në copa të vogla të përshtatshme! Nëse ushqimi është futur në prerësin e prerjes, mos vazhdoni ta shtypni! Hiqni me kujdes ushqimin nga inserti i prerjes. Për të hequr mbetjet nga tehu, thjesht ktheni futësin e prerjes (në anën e topitur) dhe pastrojeni me kujdes duke përdorur një furçë për larjen e enëve. Nëse është e nevojshme, përgatitsni ushqimin duke e prerë atë në copa të vogla ose në feta dhe më pas duke e vendosur atë përmes Delimano Brava Nicer Dicer.
- **Pjesa e sipërme nuk mund të mbyllet me një goditje të vetme.** → Kontrolloni që ushqimi të mos ketë lëvizur dhe / ose është futur blloku i saktë i kunjave. Pasi të keni bërë korigjime, hapni plotësisht pjesën e sipërme dhe shtypni përsëri poshtë me një goditje të vetme të fuqishme! Mos vazhdoni të ushtroni forcë të tepruar më pas.
- **Ushqimi lëviz gjatë prerjes.** → Thjesht shtypni lehtë ushqimin, duke përdorur pjesën e sipërme për shembull, në mënyrë që të mos rrëshqasë.
- **Ushqimi me një lëkurë futet në pjesën e prerjes ose bllokun e kunjës.** → Përbërësit me një lëkurë duhet të vendosen me lëkurën sipër kur vendosen në të (anën e prerë në sipërfaqen e prerjes)

BIH

Poštovani kupci!

Hvala vam što ste odabrali naš Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano donosi inovativnu paletu visokokvalitetnog posuda koje je dizajnirano da pruži zdravo, ukusno i ugodno iskustvo kuhanja (priprema, kuhanje i konzumacija hrane), potaknuvši strast za kuhanjem i zabavom bez obzira na nivo kuharskih vještina. Kuhajte. Proslavite. Svaki dan. Svi proizvodi Delimano smatraju se vrlo vrijednima, tako da nas krivotvoritelji zaista vole kopirati i tako zloupotrijebiti kupce proizvodima lošije kvalitete bez garancije i usluge. Molimo prijavite kopirani, krivotvoreni, slični proizvod ili neovlaštenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih krivotvorina.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO - Korisnički priručnik

Molimo pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

UPOZORENJA

1. Držite van dohvata djece. Ovaj proizvod nije igračka i djeca ga ne bi smjela koristiti niti čuvati dostupnim.
2. Očistite i temeljito osušite prije prve upotrebe.
3. Prije upotrebe, stavite proizvod na tvrdu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Ovaj proizvod je namijenjen samo za upotrebu u domaćinstvu.
5. Kada postavljate rezni uložak, vodite računa da blago zaobljena uska strana reznog uložka leži u ravni sa donjim dijelom za rezanje.
6. Oštrice su izuzetno oštre za optimalne rezultate rezanja. Pazite da ne dodirujete oštrice rukama kada koristite uređaj. To je dovoljan razlog da uređaj držite izvan dohvata djece!
7. Obratite pažnju da hrana koju treba rezati nije veća od umetaka reznica. Da bi se osigurao pravilan proces rezanja, hrana mora biti manja od reznih uložaka!
8. Kada ne koristite umetak V-rezača, uvijek pričvrstite zaštitnik oštrice na V-oštricu.
9. Budite izuzetno oprezni prilikom manipulacije dijelovima kako biste izbjegli povrede zbog oštrih oštrica.

10. U slučaju kvara i / ili oštećenja nemojte pokušavati sami popraviti i osigurati da se proizvod pravilno odlaže u skladu sa lokalnim zakonima.
11. Iako je proizvod provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo korisnička odgovornost.

1) Dijelovi

Delimano Brava Nicer Dicer PRO sadrži sljedeće dijelove:

1. Rezanje gornjeg dijela (vidi: SLIKE, slika 1)
2. Trake za potporu (vidi: SLIKE, slika 1)
3. Raster naljepnice (vidi: SLIKE, slika 1)
4. Uložak za rezanje (2 u pakovanju; mini i mali (4a) - 5x5 mm + 10x10 mm; srednji i veliki (4b) - 15x15 mm + 30x30 mm) (vidi: SLIKE, slika 1)
5. Okvir (vidi: SLIKE, slika 1)
6. Prozirna posuda za sakupljanje (kapacitet: 800 ml)
7. Umetak za V rezanje + držač za hranu (vidi: SLIKE, Slika 13)

2) Prije upotrebe

Postavite željeni umetak za rezanje sa odgovarajućim blokom iglica / blokovima iglica (kod rezanja dvije različite vrste hrane istovremeno) kako je opisano u uputama. Da biste postigli savršene rezultate pri rezanju, pridržavajte se sljedećeg

Za rezne umetke 2 u 1: Da biste osigurali optimalno rezanje reznih površina prilikom finog rezanja, pobrinite se da koristite u pravom položaju označenom strelicom na slici 2 (vidi: SLIKE, slika 2). Za velike ili one komade koji se režu u uspravnom položaju, lagano pritisnite hranu, na primjer, gornjim dijelom, tako da ne može skliznuti. Ako je teško izvršiti pritisak na sastojak, onda NJE pogodan za ovaj način rezanja.

Sastojci se moraju izrezati na sitne komade kako bi odgovarali reznj površini Delimano Brava Nicer Dicer prije rezanja. Ne smije biti pokriveno više od 2/3 površine rezanja, kako bi se omogućilo dovoljan razmak oko sve četiri strane reznog umetka (vidi: SLIKE, slika 3).

Sastojci s kožom, poput paprike, jabuke ili kruške, moraju se postaviti s kožom na vrh kada se polože na oštricu (odsečena strana na površini rezanja, vidi: SLIKE, slika 3). Imajte na umu da umetci za rezanje nisu namijenjeni rezanju tvrde hrane, poput mrkve, tikvica ili slično. Uklonite jezgre i kamenje prije rezanja jabuka, krušaka, breskvi, kajsija itd. Uklonite kožu prije rezanja banana, ananasa, dinja, papaje, manga itd.

Kada se pravilno koristi, gornji dio treba zatvoriti jednim potezom. Stavite jaču ruku na vanjsku stranu gornjeg dijela. Postavite svoju slabiju ruku u sredinu gornjeg dijela. Zatim pritisnite jednim potezom čvrsto prema dolje.

Ako se gornji dio jednim potezom ne spusti u potpunosti, NEMOJTE dodatno pritiskati - to može oštetiti uređaj. Provjerite je li sastojak skliznuo na reznom umetku, koji je sastojak izrezan na odgovarajuću veličinu za rezu površinu i / ili je blok iglica pravilno umetnut. Ako je potrebno, pritisnite sastojke, npr. gornjim dijelom izrežite sastojak na manje komade ili kriške prije rezanja i / ili pravilno postavite blok igle. Nakon korekcije, potpuno otvorite gornji dio i snažnim pojedinačnim potezom ponovo pritisnite prema dolje (vidi: SLIKE, slika 4). Imajte na umu da umetci za rezanje nisu namijenjeni rezanju tvrde hrane, poput mrkve, tikvica ili slično.

3) Upotreba

NAPOMENA: Uvijek položite u rezni umetak tako da željeni umetak leži u položaju rezača označenom strelicom na slici 2 (pogledajte: SLIKE, slika 2).

Podignite gornji dio za rezanje da biste unutra postavili željeni umetak za rezanje. Da biste to učinili, prvo umetnite rezni uložak u donji dio tako da malo zaobljena uska strana reznog uložka stane u odgovarajući urez u okviru donjeg dijela. Sada pritisnite drugu stranu umetka za rezanje, sve dok ne začujete klik (pogledajte: SLIKE, Slika 5).

Namimice koje želite rezati stavite na oštrice (položaj rezača označen strelicom na slici 2; vidi: SLIKE, slika 2). Za rezanje velikih komada ili komada koji se trebaju rezati po dužini, držite hranu zarezite u položaju jednom rukom, a drugom rukom lagano pritisnite gornji dio za rezanje prema dolje, tako da ne može skliznuti na jednu stranu (vidi: SLIKE, slika 6).

Zatim hrabrim pokretom pritisnite gornji dio za rezanje prema dolje s obje ruke. Hrana koju treba rezati se rasterom pritišća prema dolje kroz oštrice u kockicama, štapićima ili četvorkama jednake veličine i automatski se sakuplja u prozirni spremnik za sakupljanje (vidi: SLIKE, slika 7).

Da biste otvorili posudu i uklonili izrezanu hranu, jednostavno podignite potpuni poklopac za rezanje (gornji dio i okvir) na uskoj strani i uklonite ga. Pritom držite prozirnu posudu drugom rukom. Na vanjskom kraju donjeg dijela za rezanje nalazi se udubljeni rukohvat. To vam pomaže da uklonite rezni umetak laganim podizanjem (pogledajte: SLIKE, slika 8).

Korištenje umetka V-rezača: Stavite umetak rezača u podnožje rezača. Umetak mora kliknuti na svoje mjesto (vidi: SLIKE, Slika 14). Pažljivo uklonite zaštitnik oštrice i brzim pokretima prenesite hranu preko oštrice u obliku slova V. Uvijek koristite držač za hranu kako biste spriječili ozljede (pogledajte: SLIKE, Slika 15).

Uložak za rezanje za mini i male kockice i štapiće (vidi: SLIKE, Slika 1 - 4a) prikladan je za rezanje:

- Luka, bijelog luka, feferona, čili papričice za umake poput salse ili kao sastojci za supe
- Hladno meso za hladne mesne salate ili sufle
- Krastavac, pečurke, tikvice, krompir, paradajz
- Krompir - npr. sirovo za pomfrit ili kuhano za krompir salatu
- Paprika, luk, paradajz, tikvice, praziluk, keleraba, štapići celera, rotkva, bundeva ili pečurke za salate, jela od povrća ili kao sastojci u juhama
- Jabuke, kruške, breskve, kajsije, jagode ili banane, npr. za voćne salate

Uložak za rezanje za srednje i velike kockice i štapiće (vidi: SLIKE, Slika 1 - 4b) prikladan je za rezanje:

- Paprika, kuhana šunka, pečurke, krompir, tikvice za variva i sufle
- Kuhana pileća prsa za salate sa trakama pilećih prsa
- Kuhana jaja, kuhana šunka, bolonje ili mortadela za salate
- Sir, npr. ovčiji sir ili mocarella za mediteranska jela
- Jabuke, kruške, breskve, kajsije, jagode ili banane, npr. za voćne salate

4) Savjeti za upotrebu

- Umoćite rezni uložak u vodu prije nego što ga počnete koristiti. Mokre oštrice se briže režu i trebati će vam i manje napora. Rezni uložak održava se vlažnim sokom od povrća itd. Tokom rezanja.
- Hranu s kožom poput paprike, jabuke ili kruške uvijek treba stavljati na rezni uložak kožom okrenutom prema gore. Na taj se način mogu najlakše rezati, a trebati će vam i manje napora.
- Za sjeckanje sastojaka jednostavno ih stavite na rezni umetak. Na primjer, za juhu od krumpira, krompir prvo narežite na kriške. Da biste ih kockali, jednostavno postavite nekoliko kriški jednu na drugu na oštricu. To isto možete učiniti sa krastavcima, tikvicama itd.
- Za rezanje sastojaka na štapiće, npr. da napravite pomfrit, stavite krompir uspravno na rezni umetak. Koristite isti postupak za izradu štapića od kornišona, jabuka itd. Za ukusne umake.
- Imajte na umu da rezni uložci nisu namijenjeni rezanju tvrde hrane, poput mrkve, tikvica, koštičavog voća ili slično. Jabuke, kruške, breskve, kajsije itd. Režite samo ako su koštice uklonjene. Banane, ananas, dinje, papaju, mango itd. Izrežite samo ako je koža uklonjena.

5) Čišćenje i održavanje

Sve dijelove Delimano Brava Nicer Dicer treba temeljito očistiti nakon svake upotrebe pod mlazom vode koristeći uobičajeni deterdžent za pranje posuda. Ako se bilo koja hrana nagurala između lopatica, jednostavno okrenite umetak za rezanje (na tupu stranu) i pažljivo ga očistite četkom za pranje posuda (vidi: SLIKE, slika 9). Ni u kom slučaju ne dodirujte lopatice prstima - postoji opasnost od povreda!

NAPOMENA: Svi plastični dijelovi mogu se prati u perilici posuda. Umetci za rezanje ne smiju se stavljati u perilicu posuda kako bi se osiguralo da noževi dulje vrijeme rade najbolje. Razdvojite Delimano Brava Nicer Dicer na sljedeći način:

Otvorite gornji dio za rezanje u položaj od 90 stepeni (vertikalno) i povucite prema gore tako da pečat izlazi iz bočnih držača (vidi: SLIKE, Slika 10).

Da biste uklonili donji dio za rezanje, jednostavno podignite jedan od krajeva i uklonite ga. Pritom držite prozimu posudu drugom rukom (vidi: SLIKE, slika 11).

Funkcija samočišćenja: Delimano Brava Nicer Dicer ima funkciju samočišćenja za raster štapića. Pritisnite dugme na gornjoj strani gornjeg dijela za rezanje. Integrirana prozima ploča za čišćenje u rasteru štapića automatski se pritiska prema dolje i čisti raster štapa uklanjanjem i najmanjeg ostatka rezanja. (vidi: SLIKE, slika 12).

6) Rješavanje problema

- **Tvrdu hranu poput mrkve, tikvica ili slično treba narezati na kriške.** → Prije rezanja umetkom za rezanje tvrdu hranu prvo blansirajte kipućom vodom
- **Hrana curi preko rezne površine prilikom rezanja i usitnjava se.** → Ne bi trebalo prekriti više od ¼ rezne površine, kako bi se omogućio dovoljan razmak između sve četiri strane reznog umetka. Kada pripremate hranu, pazite da je narežete na prikladno sitne komade! Ako je hrana nalegala na rezni uložak, nemojte ga nastaviti pritiskati! Pažljivo uklonite hranu sa reznog umetka. Da biste uklonili ostatke s oštrice, jednostavno okrenite rezni uložak (na tupu stranu) i pažljivo ga očistite četkom za pranje posuda. Ako je potrebno, pripremite hranu tako što ćete je narezati na sitne komade ili na kriške, a zatim je provući kroz Delimano Brava Nicer Dicer
- **Gornji dio se ne može zatvoriti jednim potezom.** → provjerite da li se hrana nije pomaknula i / ili je umetnut ispravan blok iglica. Nakon korekcija, potpuno otvorite gornji dio i gurnite ponovo jednim snažnim potezom! Nakon toga nemojte nastaviti primjenjivati prekomjernu silu
- **Hrana se pomiče prilikom rezanja.** → Jednostavno lagano pritisnite hranu, na primjer, gornjim dijelom, tako da ne može skliznuti
- **Hrana s pregradama u reznom umetku ili bloku.** → Sastoji se od kože moraju biti postavljeni s kožom na vrh kada su položeni na oštricu (odsečena strana na površini rezanja).

BG

Уважаеми Клиенти!

Благодарим Ви, че избрахте Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО!

Марката Делимано предлага иновативно кухненско оборудване с високо качество, което е създадено с цел да осигури здравословни, вкусни и забавни преживявания в кухнята (свързани с подготовка, готвене и консумация на храна), които разпалват страст към готвенето и Ви помагат да се насладите на целия процес, независимо от нивото на Вашите кулинарни умения. Гответе. Забавлявайте се. Всеки ден.

Всички продукти на Делимано са с високо качество и ценни характеристики, затова конкуренти се опитват да правят фалшиви копия, като така мамат клиентите с некачествени продукти, без гаранция и осигурен сервиз. Моля, да ни информирате на brand.protection@studio-modema.com, ако попаднете на фалшификати или на продукти, наподобяващи нашите, предлагани от неоторизирани дистрибутори, за да ни помогнете в борбата с нежеланата конкуренция.

Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО – Упътване

Моля, преди да започнете да ползвате уреда, прочетете внимателно това упътване и го запазете за бъдеща употреба.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Дръжте продукта далеч от достъпа на деца. Този продукт не е играчка и не трябва да се ползва от деца. Съхранявайте го на недостъпно за деца място.
2. Почистете и подсушете старателно преди първа употреба.
3. Преди употреба поставете продукта на твърда, равна, стабилна и суха повърхност.
4. Продуктът е предназначен само за домакинска употреба.
5. Когато позиционирате приставката за рязане, подравнете леко заоблената ѝ тясна страна на една линия с долната режеща част.
6. Остриетата са изключително остри, с цел да се постигат оптимални резултати при рязане. Не докосвайте остриетата с ръце, докато ползвате продукта. Поради същата причина, е необходимо да държите продукта далеч от достъпа на деца!
7. Моля, обърнете внимание, храната, която искате да нарежете да не е по-голяма от приставките за рязане. За да се осигури правилен процес на рязане, храната трябва да е по-малка от приставките за рязане!
8. Когато не използвате V-образната приставка за рязане, поставяйте протектора върху V-образното острие.
9. Бъдете изключително внимателни, когато използвате частите, за да избегнете наранявания поради изключително острите ножчета.
10. В случай на неизправност и/или повреда не се опитвайте да поправяте продукта сами и се уверете, че е изхвърлен съгласно местните разпоредби.
11. Въпреки че продуктът е тестван, неговата употреба и последствията, свързани с нея, са изцяло отговорност на потребителя.

1) Часті

Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО съдържа следните части:

1. Горна режеща част (виж: КАРТИНКИ, Картина 1)
2. Поддържащи ленти (виж: КАРТИНКИ, Картина 1)
3. Притискаща вложка (виж: КАРТИНКИ, Картина 1)
4. Приставка за рязане (2 вложки за различен размер на рязане в една приставка; мини и малка (4a)- 5x5mm + 10x10mm; средна и едра (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (виж: КАРТИНКИ, Картина 1)
5. Рамка (виж: КАРТИНКИ, Картина)
6. Прозрачен контейнер (емкалцитет: 800 мл)
7. V-образна приставка + предпазител-държач за храна (виж: КАРТИНКИ, Картина 13)

2) Преди употреба

Поставете желаната приставка за рязане със съответния модул с шифтове/модули с шифтове (когато режете два различни вида храни едновременно), както е описано в инструкциите. За да постигнете перфектни резултати при рязане, спазвайте следното:

Относно приставките за рязане 2 в 1: За да осигурите оптимално резултати при фино нарязване, уверете се, че използвате в правилната позиция, отбелязана със стрелка на картинка 2 (виж: КАРТИНКИ, Картинка 2). За големи парчета или онези, които трябва да се режат в изправено положение, натиснете леко храната, като използвате горната част например, така че да не се плъзга. Ако е трудно да се приложи натиск върху дадена съставка, тогава тя НЕ е подходяща за този метод на рязане.

Съставките първо трябва да се нарязват на малки парчета, за да пасват на големината на рещещата повърхност на Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО. Парчетата трябва да са с такава големина, че да не покриват повече от $\frac{2}{3}$ от рещещата повърхност, за да се осигури достатъчно разстояние между четирите страни на приставката за рязане (виж: КАРТИНКИ, Картинка 3).

Съставките с кора/ципа, като чушки, ябълки или круши, трябва да бъдат разположени с кората/ципата нагоре, когато ги поставяте върху острието (страната за рязане да е върху рещещата повърхност, виж: КАРТИНКИ, Картинка 3). Моля, обърнете внимание, че приставките за рязане не са предназначени за обработка на твърда храна, като моркови, тиква или подобни. Премахнете сърежвината и семките/костилките, преди да режете ябълки, круши, праскови, кайсии и др. Премахнете кората/ципата, преди да режете банани, ананаси, пъпеши, папая, манго и др.

При правилна употреба, горната част трябва да бъде затворена с едно движение. Поставете по-силната си ръка от външната страна на горната част. Поставете по-слабата си ръка в центъра на горната част. След това натиснете силно надолу с един тласък.

Ако горната част не се намести изцяло с един тласък, НЕ упражнявайте допълнително сила - това може да повреди продукта. Проверете дали съставката се е плъзнала върху приставката за рязане и/или дали съставката е разразена на парчета с подходящ размер, пасващ на рещещата повърхност и/или дали модулът с шифтове е поставен правилно. Ако е необходимо, натиснете съставките, напр. като използвате горната част и/или нарежете съставката на по-малки парчета или филийки и/или правилно позиционирате модула с шифтове. След като направите необходимите корекции, отворете напълно горната част и натиснете отново еднократно и силно. (виж: КАРТИНКИ, Картинка 4). Моля, обърнете внимание, че приставките за рязане не са предназначени за обработка на твърда храна, като моркови, тиква или подобни.

3) Употреба

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги поставяйте приставката за рязане, така че да е в правилната позиция, маркирана със стрелка на Картинка 2 (виж: КАРТИНКИ, Картинка 2).

Повдигнете горната рещеща част, за да поставите желаната приставка вътре. За да направите това, първо плъзнете приставката за рязане в долната част, така че леко заоблената ѝ тясна страна да пасне в съответния улей в рамката на долната част. Сега натиснете другата страна на приставката за рязане, докато чуе щракване (виж: КАРТИНКИ, Картинка 5). Поставете храната, която искате да нарежете, върху остриетата (позицията за рязане, отбелязана със стрелка на Картинка 2; виж: КАРТИНКИ, Картинка 2). За рязане на големи парчета или тиква, които трябва да се нарежат по дължина, придържайте с една ръка храната и леко натиснете рещещата горна част надолу с другата ръка, така че да не може храната да се плъзне на една страна (виж: КАРТИНКИ, Картинка 6).

След това със силно движение натиснете с две ръце надолу рещещата горна част. Храната, която трябва да бъде нарязана, се притиска надолу с притискащата вложка към остриетата до получаване на равномерни кубчета, пръчици или четвъртинки, които автоматично се събират в прозрачния контейнер. (виж: КАРТИНКИ, Картинка 7).

За да отворите контейнера и да извадите нарязаната храна, просто повдигнете капка (горната част и рамката) от тясната страна и го свалете. Докато го правите, хванете прозрачния контейнер с другата ръка. Във външния край на рещещата долна част има вдлъбнатина за захващане. Това ви помага да премахнете приставката за рязане, като повдигнете леко (виж: КАРТИНКИ, Картинка 8).

Използване на V-образната приставка за рязане: Поставете приставката в основата за рязане. Приставката трябва да се фиксира с щракване (виж: КАРТИНКИ, Картинка 14). Внимателно отстранете протектора на острието и приплъзвайте храната върху V-образната приставка с бързи движения. Винаги използвайте държача за храна, за да предотвратите наранявания (виж: КАРТИНКИ, Картинка 15).

Приставката за рязане на мини и малки кубчета и пръчици (виж: КАРТИНКИ, Картинка 1 - 4а) е подходяща за нарязване на:

- Шалот, чесън, пеперони, люти чушки за дипове, салса или съставки за супи
- Студено месо за студени месни салати или суфлета
- Краставица, гъби, тиквички, картофи, домати
- Картофи - напр. сурови за пържени картофи или варени за картофена салата
- Чушки, лук, домати, тиквички, праз, алабаш, целина, репички, тиква или гъби за салати, зеленчукови ястия или съставки за супи
- Ябълки, круши, праскови, кайсии, ягоди или банани, напр. за плодови салати

Приставката за рязане на средни и големи кубчета и пръчици (виж: КАРТИНКИ, Картинка 1 - 4б) е подходяща за нарязване на:

- Чушки, варена шунка, гъби, картофи, тиквички за яхнии и суфлета
- Варени пилешки гърди за салати
- Варени яйца, варена шунка, болонски колбас или мортадела за салати
- Сирене, напр. овче сирене или моцарела за средиземноморски ястия
- Ябълки, круши, праскови, кайсии, ягоди или банани, напр. за плодови салати

4) Препоръки за употреба

- Потопете приставката за рязане във вода, преди да започнете да я използвате. Мокрите остриета режат по-бързо и с по-малко усилия. По време на рязането приставката за рязане се поддържа влажна от сока от зеленчуците и др.
- Храните с кора или ципа, като чушки, ябълки или круши, трябва винаги да се поставят върху приставката с обвивката нагоре. По този начин по-лесно ще се нарежат и с по-малко усилия от ваша страна.
- За да нарежете съставките, просто ги поставете върху приставката за рязане. Например за картофена супа, нарежете картофите първо на слайсове. За да ги нарежете на кубчета, просто поставете няколко слайса един върху друг върху острието. Можете да направите същото с краставици, тиквички и т.н.
- За да нарежете съставките на пръчици, напр. за приготвяне на пържени картофи, поставете картофа изправен върху приставката за рязане. Използвайте същия процес за нарязване на пръчици от корнишони, ябълки и др. за приготвяне на вкусни дипове.
- Моля, обърнете внимание, че приставките за рязане не са предназначени за обработка на твърда храна, като моркови, тикви, плодове с костилки или подобни. Можете да режете ябълки, круши, праскови, кайсии и др., само ако костилките са отстранени. Можете да режете банани, ананаси, пъпеши, папая, манго и др., само ако кората/ципата е отстранена.

5) Почистване и поддръжка

Всички части на Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО трябва да се почистват старателно след всяка употреба под течаща вода, като се използва обикновен препарат за миене на съдове. Ако някаква храна е заседнала между остриетата, просто обърнете наобратно приставката за рязане (от нережещата страна) и внимателно я почистете с помощта на четка за миене на съдове (виж: КАРТИНКИ, Картинка 9). В никакъв случай не докосвайте остриетата с пръсти - има риск от нараняване!

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички пластмасови части са годни за миене в съдомийлна машина. Приставките за рязане не трябва да се поставят в съдомийлната машина, за да запазят остротата и качеството си по-дълго време. Разглобете Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО, както следва:

Отворете горната рещеща част до позиция от 90 градуса (вертикално) и издърпайте нагоре, така че модулът да излезе от страничните държачи (виж: КАРТИНКИ, Картинка 10). За да премахнете рещещата долна част, просто повдигнете единия край и я отстранете. Докато го правите, хванете прозрачния контейнер с другата ръка (виж: КАРТИНКИ, Картинка 11). Функция за самопочистване: Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО има функция за самопочистване на притискащата вложка. Натиснете бутон в горната страна на рещещата горна част. Вградена прозрачна почистваща плоча в притискащата вложка се натиска автоматично надолу и почиства притискащата вложка, като премахва и най-малките остатъци храна. (виж: КАРТИНКИ, Картинка 12).

6) Отстраняване на неизправности

- **Твърдите храни като моркови, тикви или подобни трябва да се нарязват на слоеве.** → Преди да режете с приставката за рязане, първо бланширайте твърдите храни във вряща вода.
- **Храната излиза над рещещата повърхност при рязане и се смачква.** → Храната не трябва да покрива повече от 2/3 от рещещата повърхност, за да се осигури достатъчно разстояние между четирите страни на приставката за рязане. Когато приготвяте храната, уверете се, че сте я нарязали на малки парчета с подходящ размер! Ако в приставката за рязане е заседнала храна, спрете да я притискате! Извадете внимателно храната от приставката за рязане. За да премахнете остатъците от остриетата, просто обърнете приставката за рязане (от нережещата страна) и внимателно я почистете с помощта на четка за миене на съдове. Ако е необходимо, пригответе храната, като я нарежете на малки парчета или слоеве и след това я поставите за рязане върху Делимано Брава Найсър Дайсър Ренде ПРО.
- **Горната част не може да бъде затворена с еднократен натиск.** → Проверете дали храната не се е разместила и / или дали модулет с цифрове е поставен правилно. След като направите корекции, отворете напълно горната част и натиснете отново с един мощен тласък! Не продължавайте да прилагате прекомерна сила след това.
- **Храната се движи при рязане.** → Просто натиснете леко храната, като използвате горната част, например, за да не може да се плъзга.
- **Храни с кора/ципа са заседнали в приставката за рязане или в модула с цифрове.** → Съставните с кора/ципа трябва да бъдат разположени с кората/ципата нагоре, когато ги поставяте върху острието (страната, която трябва да се нареже да е върху рещещата повърхност).

В качеството Ви на потребител Вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор от разстояние в срок от 14 /четиринадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на поръчаната стона.

За надлежно упражняване на правото си на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи - договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: ЮРОПАРК ОФИС - СТРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 /четиринадесет/ дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказа си от договора.

Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиени / здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

CZ

Milý zákazník!

Děkujeme, že jste si vybrali náš Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Značka Delimano přináší inovativní řadu vysoce kvalitního kuchyňského nádobí, které je navrženo tak, aby poskytovalo zdravý, chutný a příjemný zážitek z vaření (přípravy, vaření i konzumace jídla) a aby podporovalo vaše pro vaření, které si užijete bez ohledu na své kuchařské dovednosti. Vařte. Oslavujte. Každý den.

Všechny produkty Delimano jsou vnímány jako vysoce kvalitní, takže je padělatelé opravdu rádi kopírují a šidí tak zákazníkovi horší kvalitou bez záruky a servisu. Nahlaste prosíme jakýkoliv zkopírovaný, padělaný, podobný produkt nebo neautorizovaného distributora na brand.protection@studio-moderna.com, abyste nám pomohli bojovat proti nelegálním padělkům.

Delimano Brava Nice Dicer PRO – Uživatelská příručka

Před použitím si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte jej pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ

1. Uchovávejte mimo dosah dětí. Tento výrobek není hračka a neměly by ho používat děti ani by k němu neměly mít přístup.
2. Před prvním použitím důkladně očistěte a osušte.
3. Před použitím položte výrobek na tvrdý, rovný, stabilní a suchý povrch.
4. Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.
5. Při umísťování krájecího nástavce dbejte na to, aby byla mírně zaoblená úzká strana zarovnaná se spodní částí kráječe.
6. Nože jsou mimořádně ostré, aby zajistily optimální krájení. Při používání zařízení dávejte pozor, abyste se nedotkli nožů rukama. Toto je dostatečný důvod, aby bylo zařízení mimo dosah dětí!
7. Dbejte na to, aby krájené jídlo nebylo větší než krájecí plocha. Pro zajištění správného procesu krájení musí být jídlo menší než krájecí nástavec!
8. Pokud nepoužíváte nástavec s nerezovými čepelemi ve tvaru V, vždy připevněte na čepele chránič.
9. Při manipulaci s díly buďte velice opatrní, aby nedošlo k poranění ostrými noži.
10. V případě poruchy nebo poškození se nepokoušejte o opravu sami a zajistěte, aby byl produkt řádně zlikvidován v souladu s místními zákony.
11. Přestože byl produkt zkontrolován, použití a jeho důsledky jsou výhradně odpovědností uživatele.

1) Části

Delimano Brava Nicer Dicer PRO obsahuje následující části:

1. Horní část kráječe (viz: OBRÁZKY, Obr.1)
2. Pomocné proužky (viz: OBRÁZKY, Obr.1)
3. Protlačovací mřížka (viz: OBRÁZKY, Obr.1)
4. Krájecí nástavec (2 v balení; mini a malý (4a) - 5x5 mm + 10x10 mm; střední and velký (4b) - 15x15 mm + 30x30 mm) (viz: OBRÁZKY, Obr.1)
5. Rám (viz: OBRÁZKY, Obr.1)
6. Průhledná nádoba (kapacita: 800 ml)
7. Krájecí nástavec s nerezovými čepelemi ve tvaru V s držákem potravin (viz: OBRÁZKY, Obr.13)

2) Před použitím

Vložte požadovaný krájecí nástavec s odpovídajícím vzorem / vzory (při krájení dvou různých druhů potravin současně), jak je popsáno v pokynech. Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků

při krájení, dodržujte následující

Pro krájecí nástavce 2v1: Abyste zajistili optimální krájení krájecích ploch při jemném krájení, ujistěte se, že jsou ve správné poloze označené šipkou na obrázku 2 (viz: OBRÁZKY, obr. 2). U velkých kusů nebo u kusů, které se krájí podélně, lehce zatlačte na jidlo, například pomocí horní části kráječe, aby nemohlo sklouznout. Pokud je obtížné na potravinu zatlačit, NENÍ pro tento způsob krájení vhodná.

Ingredience musí být před krájením nakrájeny na malé kousky, aby se vešly na krájecí plochu Delimano Brava Nicer Dicer. Neměly by být pokryté více než ¾ řezné plochy, aby byl zajištěn dostatečný rozstup kolem všech čtyř stran krájecího nástavce (viz: OBRÁZKY, obr. 3).

Potraviny se slupkou, jako jsou papírky, jablka nebo hrušky, musí být při pokládání na čepel umístěny slupkou nahoru (krájená strana na krájecí ploše, viz: OBRÁZKY, obr. 3). Pamatujte, že krájecí nástavce nejsou určeny k řezání tvrdých potravin, jako jsou mrkve, tykve apod. Před krájením jablek, hrušek, broskví, meruněk atd. odstraňte jádra a pecky. Před krájením banánů, ananasů, melounů, papají, manga atd. odstraňte slupku.

Při správném použití by se měla horní část kráječe zavřít jediným tahem. Silnější rukou uchopte vnější stranu horní části kráječe. Slabší rukou položte do středu horní části. Poté jediným tahem pevně zatlačte dolů.

Pokud se horní část nezavře úplně jedním tahem, NEVYUŽÍTE žádnou další sílu – mohlo by dojít k poškození zařízení. Zkontrolujte, zda potravina nesklouzá z krájecího nástavce, byla nařezána na správnou velikost pro krájecí plochu a / nebo zda byl správně vložen krájecí nástavec. V případě potřeby stlačte potraviny, např. pomocí horní části, nakrájejte potraviny na menší kousky nebo plátky a / nebo správně umístěte krájecí nástavec. Po provedení oprav plně otevřete horní část a jediným silným tahem znovu zatlačte dolů (viz: OBRÁZKY, obr. 4). Pamatujte, že krájecí destičky nejsou určeny ke krájení tvrdých potravin, jako jsou mrkve, tykve apod.

3) Použití

POZNÁMKA: Krájecí nástavce vložte vždy tak, aby požadovaný nástavec ležel ve správné poloze označené šipkou na obrázku 2 (viz: OBRÁZKY, obr. 2).

Zvedněte horní část kráječe a vložte dovnitř požadovaný krájecí nástavec. Nejprve zasuňte nástavec do spodní části tak, aby mírně zaoblená úzká strana nástavce zapadla do příslušného zářezu v rámu spodní části. Nyní zatlačte na druhou stranu nástavce, dokud neuslyšíte cvaknutí (viz: OBRÁZKY, obr. 5).

Potraviny, které chcete krájet, umístěte na čepeli (poloha čepole označená šipkou na obrázku 2; viz: OBRÁZKY, obr. 2). Chcete-li krájet velké kusy nebo kusy, které mají být krájeny podélně, držte jednou rukou potravinu a druhou rukou jemně tlačte dolů horní část kráječe, aby potravina nemohla sklouznout na stranu (viz: OBRÁZKY, obr. 6).

Poté oběma rukama důkladně stlačte horní část kráječe. Čepel po vyvinutí tlaku rozkrájí potraviny na rovnoměrně velké kostky, špalíčky či plátky, které se automaticky ukládají do průhledné nádoby. (viz: OBRÁZKY, obr. 7).

Chcete-li otevřít nádobu a vyjmout nakrájené jídlo, jednoduše uchopením úzké strany nadzvednete celé krájecí víko (horní část a rám) a sejměte jej. Průhlednou nádobu přidržujte druhou rukou. Na vnější straně spodní části kráječe je zapuštěná rukojeť. Ta vám mírným nadzvednutím pomůže vyjmout krájecí nástavec (viz: OBRÁZKY, obr. 8).

Použití krájecího nástavce s nerezovými čepelími ve tvaru V: Vložte nástavec do kráječe. Nástavec musí zacvaknout na místo (viz: OBRÁZKY, obr. 14). Opatrně sejměte chránič čepelí a rychlými pohyby přejíždějte vybranou potravinou přes čepel. Vždy používejte držák potravin, abyste zabránili zranění (viz: OBRÁZKY, obr. 15).

Krájecí nástavec na miní a malé kostky a špalíčky (viz: OBRÁZKY, Obr. 1 - 4a) je ideální pro krájení:

- Salátok, česneku, feferonek, chilli papriček na omáčky, jako je salsa nebo jako přísady do polévek
- Uzenin do salátů nebo nádivek
- Okurek, hub, cukety, brambor, rajčat
- Brambor - např. syrové na hranolky nebo vařené na bramborový salát
- Paprik, cibule, rajčat, cukety, pórků, kedluben, celeru, ředkve, dýně nebo hub na saláty, zeleninová jídla nebo jako přísady do polévek
- Jablek, hrušek, broskví, meruněk, jahod nebo banánů např. na ovocné saláty

Krájecí nástavec na střední a velké kostky a špalíčky (viz: OBRÁZKY, Obr. 1 - 4b) je ideální pro krájení:

- Paprik, vařené šunky, hub, brambor, cukety do polévek a sůlů
- Vařených kuřecích prsou na saláty
- Vařených vajec, vařené šunky nebo mortadely na saláty
- Sýra, např. ovčích sýrů nebo mozzarely na středomořská jídla
- Jablek, hrušek, broskví, meruněk, jahod nebo banánů např. na ovocné saláty

4) Typy

- Než začnete používat krájecí nástavec, namočte jej do vody. Mokrě čepel kráječe rychleji a vynaložíte tak méně úsilí. Nástavec je během krájení udržován vlhký stávou ze zeleniny atd.
- Potraviny se slupkou, jako jsou papírky, jablka nebo hrušky, by měly být vždy umístěny na nástavec slupkou nahoru. Tímto způsobem je lze nejsnadněji krájet a vynaložíte méně úsilí.
- Chcete-li nakrájet potraviny, jednoduše je položte na nástavec. Například u bramborové polévky nakrájejte nejprve brambory na plátky. Abyste je nakrájeli na kostky, jednoduše na čepel položte několik plátků na sebe. Totéž můžete udělat s okurkami, cuketou atd.
- Nakrájejte potraviny na tyčinky, např. k přípravě hranolůk položte brambor ve svislé poloze na nástavec. Stejným způsobem připravte tyčinky z okurek, jablek atd. pro vynikající dipy.
- Pamatujte, že nástavce nejsou určeny ke krájení tvrdých potravin, jako jsou mrkve, dýně, peckoviny apod. Jablka, hrušky, broskve, meruňky atd. krájejte pouze pokud byly odstraněny pecky. Banány, ananas, melouny, papají, mango atd. krájejte pouze po odstranění slupky.

5) Čištění a údržba

Všechny části Delimano Brava Nicer Dicer by měly být po každém použití důkladně očištěny pod tekoucí vodou pomocí běžného saponátu na nádobí. Pokud se mezi čepelími usadilo nějaké jídlo, jednoduše nástavec otočte (tupou stranou nahoru) a opatrně ji očištěte kartáčem na nádobí (viz: OBRÁZKY, obr. 9). Za žádných okolností se nedotýkejte čepelí prsty – nebezpečí poranění! POZNÁMKA: Všechny plastové díly jsou vhodné do horní části myčky nádobí. Krájecí nástavce by se neměly mýt v myčce nádobí, aby nedošlo ke zkrácení životnosti čepelí. Rozložte Delimano Brava Nicer Dicer následujícím způsobem:

Otevřete horní část kráječe do polohy 90° (svisle) a zatáhněte směrem nahoru, abyste ji odpojili z bočních držáků (viz: OBRÁZKY, obr. 10).

Chcete-li odstranit spodní část kráječe, jednoduše nadzvednete jeden z konců a sejměte jej. Průhlednou nádobu přidržujte druhou rukou (viz: OBRÁZKY, obr. 11).

Samočisticí funkce: Delimano Brava Nicer Dicer má samočisticí funkci pro mřížku. Stiskněte tlačítko na horní straně horní části kráječe. Integrovaná průhledná čistící deska v mřížce se automaticky přitlačí dolů a odstraní z mřížky i ty nejmenší zbytky po krájení. (viz: OBRÁZKY, obr. 12).

6) Řešení problémů

- **Tvrdé potraviny, jako mrkve, tykve apod. by měly být nakrájeny na plátky.** → Před krájením na krájecí nejprve povařte tvrdé potraviny v horké vodě.
- **Potraviny při řezání vylučují přes řeznou plochu a místo krájení je drtí.** → Neměly by být pokryty více než ¾ krájecí plochy, aby byl zajištěn dostatečný odstup okolo všech čtyř stran krájecího nástavce. Při přípravě pokrmu je nakrájejte na vhodné malé kousky! Pokud se v nástavci potravina zasekla, netlačte na ni! Opatrně ji z nástavce vyjměte. Chcete-li odstranit zbytky z čepelí, jednoduše nástavec otočte (tupou stranou nahoru) a opatrně jej očištěte kartáčem na nádobí. Je-li to nutné, připravte si jídlo nakrájením na malé kousky nebo na plátky a následně krájejte pomocí Delimano Brava Nicer Dicer.
- **Horní část nelze zavřít jediným tahem.** → Zkontrolujte, zda potravina nesklouzá z krájecího nástavce a zda byl vložen správný krájecí nástavec. Po provedení oprav plně otevřete horní část a jediným silným tahem znovu zatlačte dolů. Nevývíjejte žádný další tlak.
- **Potravina při krájení klouže.** → Jednoduše lehce zatlačte na potraviny, například pomocí horní části kráječe, aby neklouzala.
- **Potraviny se slupkou se zaseknou v nástavci.** → Potraviny se slupkou pokládejte na čepel slupkou nahoru (stranou, kterou chcete krájet na krájecí plochu).

Täname, et valisite Delimano toote!

Delimano pakub uuenduslikke ja kvaliteetseid kööginõusid ja -tarvikuid, mis on loodud tervislike, maitsvate ja nauditavate toitude valmistamiseks – nii ettevalmistusteks kui ka küpsetamiseks ning samuti söömiseks, julgustades väljendama oma kirge toiduvalmistamise ja serveerimise vastu mis tahes tasemel oskuste juures. Küpsetage. Tundke rõõmu. Iga päev.

Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikuks ja seepärast meeldib võltsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteedi, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või võltsusest edasimüüjast e-kirjaga aadressil brand.protection@studio-moderna.com ja aidake meil võltsimisega võidelda.

Delimano Brava Nice Dicer PRO hakkija – kasutusjuhend

Lugege see juhend enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

HOIATUSED

1. Hoidke lastele kättesaamatus kohas. See toode ei ole mänguasi ja seda ei tohiks lapsed kasutada ega hoida neile ligipääsetavas kohas.
2. Enne esimest kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt.
3. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, stabiilsele ja kuivale pinnale.
4. See toode on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
5. Lõiketera paigutamisel veenduge, et lõiketera veidi ümardatud kitsas külg asuks joone alumise osaga.
6. Terad on optimaalsete lõiketulemuste saavutamiseks eriti teravad. Seadme kasutamisel ärge puudutage labasid oma kätega. See on piisav põhjus, et hoida seade lastele kättesaamatus kohas!
7. Pange tähele, et lõigatav toit ei oleks suurem kui lõiketerade sisestused. Korraliku lõikamisprotsessi tagamiseks peab toit olema lõiketeradest väiksem.
8. Kui te ei kasuta V-lõikuri sisetükki, kinnitage terakaitse alati V-laba külge.
9. Olge osade käsitsemisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida teravate terade põhjustatud vigastusi.
10. Rikke ja / või kahjustuste korral ärge proovige ise midagi parandada ja veenduge, et toode on nõuetekohaselt hävitatud vastavalt kohalikele seadustele.
11. Kuigi toodet on kontrollitud, on selle kasutamine ja tagajärjed rangelt kasutaja vastutuses.

1) Osad

Delimano Brava Nice Dicer PRO sisaldab järgmisi osi:

1. Tükeldaja ülemine osa (vt: JOONISED, Joonis 1)
2. Tugiliistid (vt: JOONISED, Joonis 1)
3. Lõike tugi (vt: JOONISED, Joonis 1)
4. Lõiketerad (2 tk komplektis; mini ja väike (4a)- 5x5mm + 10x10mm; keskmine ja suur (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (vt: JOONISED, Joonis 1)
5. Raam (vt: JOONISED, Joonis 1)
6. Läbipaistev kogumisnõu (maht: 800 ml)
7. V – viilutaja sisend + toiduhoidik (vt: JOONISED, Joonis 13)

2) Enne kasutamist

Asetage soovitud lõiketükk vastavate tihvtplokkide vahele (kui lõikate korraga kahte erinevat tüüpi toitu), nagu juhistes kirjeldatud. Viilutamisel täiuslike tulemuste saavutamiseks järgige järgmist.

2-ühes lõiketera jaoks: peeneks viilutamiseks lõikepindade optimaalse lõikamise tagamiseks veenduge, et kasutaksite õiges asendis, mis on pildil 2 noolega tähistatud (vt JOONISED, Joonis 2). Suurte või püstises asendis lõigatavate tükide jaoks vajutage toitu kergelt alla, kasutades näiteks ülemist osa, nii et see ei saaks libiseda. Kui koostisosale on raske survet avaldada, siis EI sobi see lõikemeetod.

Koostisosad tuleb enne lõikamist lõigata väikesteks tükikideks, et need sobiks Delimano Brava Nice Diceri lõikepinnaga. Lõikepinnast ei tohi katta rohkem kui 2/3 lõikepinnast, et lõiketera kõigi nelja külje ümber oleks piisavalt ruumi (vt JOONISED, Joonis 3).

Tugeva koorega koostisosad, nagu paprikad, õunad või pimid, tuleb terale asetades asetada koorega ülevalt (lõikepinnale lõigatud külj, vt: JOONISED, Joonis 3). Pange tähele, et lõiketerad ei ole ette nähtud kõva toidu, näiteks porgandi vms lõikamiseks. Enne õunte, pimide, virsikute, aprikooside jms lõikamist eemaldage südamikud ja kivid. Enne banaanide, ananasside, melonite, papaia, mangode jms lõikamist eemaldage koor.

Õige kasutamise korral peaks ülemine osa olema ühe käiguga suletav. Pange oma tugevam käsi ülemise osa välisküljele. Pange oma nõrgem käsi ülemise osa keskele. Seejärel vajutage ühe käiguga kindlalt allapoole.

Kui ülemine osa ei lange ühe käiguga täielikult alla, ÄRGE rakendage täiendavat jõudu – see võib seadet kahjustada. Kontrollige, kas koostisosa on lõiketerale libisenud, kas koostisosa lõigati lõikepinnale sobivas suuruses ja / või oli tihvtplokk õigesti sisestatud. Vajadusel suruge koostisosa alla, nt lõigake koostisosa enne lõikamist ülemise osa abil väiksemateks tükikideks või viiludeks ja / või asetage tihvtplokk õigesti. Pärast paranduste tegemist avage ülemine osa täielikult ja vajutage võimsa ühe käiguga uuesti alla (vt JOONISED, Joonis 4). Pange tähele, et lõiketükid ei ole ette nähtud kõva toidu, näiteks porgandi vms lõikamiseks.

3) Kasutamine

MÄRKUS: Asetage lõiketera alati nii, et soovitud tera asetseks noolega tähistatud lõikuri asendis pildil 2 (vt JOONISED, Joonis 2).

Tõstke lõikamise ülemine osa üles, et asetada soovitud lõiketükk sisse. Selleks libistage lõiketera kõigepealt alumisele osale nii, et lõiketera veidi ümardatud kitsas külg sobiks vastava sälguga alumisele osale raamis. Vajutage nüüd lõiketera teist külge alla, kuni kuuetele lõksust (vt: JOONISED, Joonis 5).

Asetage lõigatav toit teradele (lõikuri asend noolega tähistatud pildil 2; vt: JOONISED, Joonis 2). Suurte tükide lõikamiseks hoidke toitu ühe käega asendis ja vajutage teise käega lõikeosa ülemist osa ettevaatlikult allapoole, et see ei saaks ühele küljele libiseda (vt JOONISED, Joonis 6).

Seejärel vajutage julge liigutusega kahe käega lõikavat ülemist osa allapoole. Lõigatav toit surutakse lõike toega läbi labade ühtlase suurusga avade alla ja kogutakse automaatselt

läbipaistvasse kogumisnõusse (vt JOONISED, joonis 7).

Mahuti avamiseks ja tükeldatud toidu eemaldamiseks tõstke lihtsalt lõikekaas (ülemine osa ja raam) üles ja eemaldage see. Seda tehke hoidke teise käega läbipaistvat anumad. Lõikuvahutuse osa väljastamiseks otsus on siiski statust haare. See aitab teil lõiketera kergelt tõstes eemaldada (vt JOONISED, joonis 8).

V-viilutusdetaili kasutamine: Asetage viilutusseade lõikuri põhja. Lisa peab klõpsama oma kohale (vt JOONISED, Joonis 14). Eemaldage terakaitse ettevaatlikult ja viige toit kiirete liigutustega üle V-kujulisele tera. Vigastuste vältimiseks kasutage alati toiduhooldajat (vt JOONISED, Joonis 15).

Mini ja väikeste tükide lõikur (vt: JOONISED, joonised 1 - 4a) sobib:

- Salotitsibul, küüslauk, pepperoni, tsillipipar kastmete jaoks, näiteks salsa või supi koostisosaks
- Külma liha külmade salatite jaoks
- Kurk, seened, suvikõrvits, kartul, tomat
- Kartul - nt. toores kartul friikartulite jaoks või keedetud kartulisalatiks
- Paprika, sibul, tomat, suvikõrvits, porruauk, saialill, selleripulgad, redis, kõrvits või seened salatite, kõõgviljaroogade või suppide koostisosadena
- Õunad, pimid, virsikud, aprikoosid, maasikad või banaanid, nt. puuviljasalatite jaoks

Keskmise ja suurte tükide lõikur (vt: JOONISED, Joonised 1 - 4b) sobib:

- Paprika, keedusink, seened, kartul, suvikõrvits hautiste jaoks
- Keedetud kanarind salatite jaoks
- Keedetud munad, keedusink või mozzarella salatite jaoks
- Juust, nt. lambajuust või mozzarella Vahemere roogade jaoks
- Õunad, pimid, virsikud, aprikoosid, maasikad või banaanid, nt. puuviljasalatite jaoks

4) Näpunäited kasutamiseks

- Kastke lõiketera enne selle kasutamist vette. Määrja lõiketerad lõikuvad kiiremini ja vajate ka vähem pingutusi. Lõikamise ajal hoia lõiketera niiskena kõõgviljamahli jne.
- Tugevate koortega toidud, näiteks paprika, õunad või pimid, tuleb alati asetada lõiketerale koor ülespoole. Nii saab neid kõige kergemini lõigata ja vajate ka vähem pingutusi.
- Koostisainete hakkimiseks pange need lihtsalt lõiketerale. Näiteks kartulisupi jaoks lõigake kartulid kõigepealt viiludeks. Nende tükeldamiseks asetage terale üksteise peale lihtsalt mitu viilu. Sama saab teha kurkide, suvikõrvitsate jms.
- Koostisainete pulkadeks lõikamiseks nt. friikartulite valmistamiseks asetage kartul püsti lõiketerale.
- Pange tähele, et lõiketükid ei ole ette nähtud kõva toidu, näiteks porgandi, luuvilja vms lõikamiseks. Lõika õunu, pime, virsikuid, aprikoose jms ainult siis, kui südamikud on eemaldatud. Lõika banaanid, ananasse, meloneid, papaiat, mangot jms ainult siis, kui koor on eemaldatud.

5) Puhastamine ja hooldus

Delimano Brava Nicer Diceri kõik osad tuleb pärast iga kasutamist tavalise nõudepesuvahendi abil korralikult voolava vee all puhastada. Kui terade vahele on jäänud toitu, pöörake lõiketera lihtsalt ümber (nii külgelt) ja puhastage see nõudepesuharja abil (vt JOONISED, joonis 9). Ärge mingil juhul puudutage lõiketerasid sõrmedega - vigastuste oht!

MARKUS. Kõik plastidetailid on nõudepesumasinas pestavad. Lõiketerasid ei tohiks nõudepesumasinas panna, et tagada terade parim jõudlus pikema aja jooksul. Võtke Delimano Brava Nicer Diceri lahti järgmiselt:

Avage lõikeosa ülemine osa 90-kraadisesse asendisse (vertikaalselt) ja tõmmake ülespoole, nii et tamp tuleks külghoidikutest välja (vt: JOONISED, joonis 10).

Lõikava alumise osa eemaldamiseks tõstke lihtsalt üks ots üles ja eemaldage see. Seda tehke hoidke teise käega läbipaistvat anumad (vt: JOONISED, joonis 11).

Isepuhastuv funktsioon: Delimano Brava Nicer Diceril on isepehastuv funktsioon. Vajutage nuppu lõikamise ülemise osa ülemisel küljel. Lõike tugi, läbipaistev puhastusplaat surutakse automaatselt allapoole ja puhastab toa, eemaldades ka kõige väiksemad lõikejäägid. (vt JOONISED, joonis 12).

6) Veatsõn

- **Kõvad toidud, näiteks porgandid, kõrvitsad jms, tuleks viilutada.** → Enne lõiketeraga lõikamist töödelge kõvad toidud kõigepealt keeva veega.
- **Toidud voolavad lõikamisel välja lõikepinnast ja need purustatakse.** → Lõikepinnast ei tohi katta rohkem kui 2%, et lõiketera kõigi nelja külje ümber oleks piisavalt ruumi. Toidu valmistamisel veenduge, et lõikate selle sobival väikesteks tükideks! Kui toit on asetatud lõiketerale, ärge jätkake seda vajutades! Eemaldage toit lõiketeralt ettevaatlikult. Jääkide eemaldamiseks teradest pöörake lihtsalt lõiketera ümber (nii külgelt) ja puhastage see nõudepesuharja abil ettevaatlikult. Vajadusel valmistage toit ette, lõigates see väikesteks tükideks või viiludeks ja asetades seejärel läbi Delimano Brava Nicer Diceri.
- **Ülemist osa ei saa ühe käiguga sulgeda.** → Kontrollige, kas toit pole liikunud ja / või on sisestatud õigesti tihvtiplokk. Pärast paranduste tegemist avage ülemine osa täielikult ja vajutage uuesti ühe võimsa käiguga alla!
- **Toit liigub lõikamisel.** → Vajutage toitu lihtsalt kergelt alla, kasutades näiteks ülemist osa, et see ei libiseks.
- **Toit, mille koor on lõiketeras või tihvtiplokk.** → Koorega koostisosad tuleb terale asetatuna asetada koorega üleval.



Zahvaljujemo na odabiru Delimano Brava super sjecka PRO!

Delimano ima širok raspon proizvoda za kuhinju i kuhanje, dizajniranih kako bi pružili zdravo, ukusno i zabavno iskustvo u kuhinji (u pripremanju hrane, kuhanju i uživanju u hrani). Neka kuhanje postane strast i zabava, bez obzira na vaše kulinarne ambicije. Kuhajte. Uživajte. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednim, zbog čega su podložni stvaranju krivotvorina iznimno loše kvalitete i zlouporabi prava potrošača koji za takve krivotvorine nemaju jamstvo i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, krivotvorinu i/ili neovlaštenog distributera na email: brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv krivotvorina i zaštitili Vaših prava.

Delimano Brava super sjecka Pro – upute za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte upute prije korištenja proizvoda i sačuvajte ih u slučaju buduće potrebe.

UPOZORENJA

1. Držati dalje od dohvata djece. Ovaj proizvod nije igračka, djeca ga ne smiju koristiti i ne smije se spremati djeci na dohvata.
2. Pažljivo operite i osušite prije prvog korištenja.
3. Proizvod prije korištenja stavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Proizvod je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu.
5. Prilikom postavljanja umetka za sjeckanje, pripazite da lagano zaobljena uža strana umetka bude u ravnini s donjim dijelom rezača.

6. Oštrice su iznimno oštre kako biste dobili optimalne rezultate. Ne dodirujte oštrice rukama prilikom korištenja proizvoda. To je dovoljan razlog da proizvod držite dalje od dohvata djece!
7. Pripazite da sastojci koje obrađujete ne budu veći od umetaka za sjeckanje. Kako biste dobili optimalne rezultate, sastojci koje obrađujete moraju biti manji od umetaka za sjeckanje!
8. Kada ne koristite umetak za sjeckanje s V oštricom, uvijek na V oštricu pričvrstite zaštitu za oštricu.
9. Budite iznimno oprezni prilikom manipuliranja dijelovima kako biste izbjegli nastanak ozljeda na oštricama.
10. U slučaju kvara i/ili štete, proizvod ne pokušavajte sami popravljati i odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju ovakve vrste proizvoda.
11. Iako je sigurnost proizvoda provjerena, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

1) Dijelovi

Delimano Brava super sjecko PRO sastoji se od sljedećih dijelova:

1. Gornji dio za sjeckanje (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1)
2. Potpome trakice (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1)
3. Ljepjiva mrežica (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1)
4. Umetak za sjeckanje (2 u paketu; mini i mali (4a)- 5x5 mm + 10x10 mm; srednji i veliki (4b)- 15x15 mm + 30x30 mm) (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1)
5. Okvir (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1)
6. Prozirna posuda za sastojke (zapremina: 800 ml)
7. Umetak za sjeckanje s V oštricom + držač sastojaka (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.13)

2) Prije korištenja

Željeni umetak za sjeckanje umetnite u odgovarajući otvor/otvore (prilikom sjeckanja različitih sastojaka istovremeno), kako je opisano u uputama. Kako biste prilikom sjeckanja dobili najbolje rezultate, obratite pažnju na sljedeće:

Za 2-u-1 umetke za sjeckanje: Kako biste sastojke fino nasjeckali, pripazite koristite li ispravan položaj, označen strelicom na slici 2 (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 2). Prilikom sjeckanja većih sastojaka ili kako biste sastojke sjeckali u uspravnom položaju, lagano pritisnite sastojke koje sjeckate, koristeći npr. gornji dio kako ne bi iskliznuli. Ukoliko teško pritisćete sastojak koji obrađujete, znači kako ga NE MOŽETE sjeckati na ovaj način.

Sastojci se prije sjeckanja moraju narezati na manje komade kako bi stali na površinu Delimano Brava super sjecka Pro. Ne prekrivajte više od 2/3 površine za sjeckanje kako bi bilo dovoljno prostora oko sve četiri strane umetka (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 3).

Sastojke s korom, poput paprika, jabuka ili kruški stavite tako da je strana s korom na vrhu kada se postavite na oštricu (strana za sjeckanje na površini za sjeckanje, pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 3). Imajte na umu kako umetci za sjeckanje nisu namijenjeni za sjeckanje tvrdih namirnica, poput mrkve, tikvi, itd. Prije sjeckanja jabuka, kruški, breskvi, marelica, itd. izvadite jezgru i košticu. Prije sjeckanja banana, ananasa, dinja, papaja, manga, itd. ogulite koru.

Prilikom pravilnog korištenja, gornji dio trebao bi se moći zatvoriti jednim pokretom/zamahom. Jaču ruku stavite na vanjski dio gornjeg dijela. Slabiju ruku stavite na sredinu gornjeg dijela. Zatim jednim pokretom čvrsto pritisnite prema dolje.

Ukoliko se gornji dio ne spušta do kraja samo jednim pokretom, NE PRIMJENJUJTE dodatnu silu - to bi moglo oštetiti proizvod. Provjerite je li sastojak koji sjeckate pao na umetak za sjeckanje, je li sastojak narezan na pravilnu veličinu za određenu površinu za sjeckanje i je li otvor pravilno umetnut. Ukoliko je potrebno, sastojke pritisnite prema dolje koristeći npr. gornji dio, narežite sastojke na manje komade ili snite prije rezanja i/ili pravilno postavite otvor. Kada napravite potrebne ispravke, gornji dio u potpunosti otvorite i ponovno u jednom potezu pritisnite prema dolje (pogledaj: SLIKE, Slika 4). Imajte na umu kako umetci za sjeckanje nisu namijenjeni za sjeckanje tvrdih namirnica, poput mrkve, tikvi, itd.

3) Korištenje

NAPOMENA: Željeni umetak za sjeckanje umetnite u rezač u položaj označen strelicom na slici 2 (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 2).

Podignite gornji dio kako biste postavili željeni umetak za sjeckanje. Kako biste to napravili, prvo umetak za sjeckanje umetnite u donji dio tako da lagano zaobljen uži dio umetka za sjeckanje možete umetnuti u odgovarajući otvor u okviru donjeg dijela. Sada prema dolje pritisćite drugu stranu umetka za sjeckanje, dok ne začujete klik (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 5).

Sastojke koje namjeravate obrađivati stavite na oštrice (rezač je u položaju označen strelicom na slici 2; pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 2). Kako biste nasjeckali veće komade ili kako biste ih nasjeckali po dužini, sastojke koje namjeravate sjeckati držite jednom rukom, a drugom lagano pritisnite gornji dio za sjeckanje, tako da ne može pasti na stranu (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 6). Zatim smjelman pokretom s obje ruke pritisnite gornji dio prema dolje. Sastojke pritisćete prema dolje mrežicom kako biste dobili kockice, štapiće (trakice) ili četvrtine jednake veličine koji se automatski skupljaju u prozirnu posudu za sastojke (pogledaj: SLIKE, Slika 7).

Kako biste otvorili posudu i izvadili nasjeckane sastojke, jednostavno u potpunosti podignite poklopac za sjeckanje (gornji dio i okvir) na uhoj strani i maknite ga. Za to vrijeme drugom rukom držite prozirnu posudu. Na vanjskom kraju donjeg dijela za sjeckanje nalazi se udubljenje. Pomaže da lakše izvadite umetak za sjeckanje, lagano ga podižući (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 8).

Korištenje umetka za sjeckanje s V oštricom: Stavite umetak u bazu rezača. Začut ćete klik kada je na mjestu (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 14). Pažljivo maknite zaštitu s oštrice i brzim pokretom prelazite sa sastojkom/namirnicom preko oštrice V oblika. Uvijek koristite držač sastojaka kako biste spriječili nastanak ozljeda (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 15).

Umetak za sjeckanje na male i srednje kockice i trakice (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 1 - 4a) namijenjen je sjeckanju:

- Vlasca, češnjaka, feferona, čili papričica za umake ili za juhe
- Hladnog mesa za salate ili nabujke od hladnog mesa
- Krastavaca, gljiva, tikvica, krumpira, rajčica
- Krumpira - npr. sirovog za pomfrit ili kuhanog za salatu od krumpira
- Paprika, luka, rajčica, tikvica, poriluka, korabe, stabljika celera, radiča, bundeve ili gljiva za salate, za jela od povrća ili za sastojke za juhe
- Jabuka, kruški, breskvi, marelica, jagoda ili banana za npr. voćne salate

Umetak za sjeckanje na srednje i velike kocke i trake (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic.1 - 4b) namijenjen je sjeckanju:

- Paprika, kuhane šunke, gljiva, krumpira, tikvica za gulaš ili nabujak
- Kuhanih pilećih prsa za salate s trakicama od pilećih prsa
- Kuhanih jaja, kuhane šunke, salama ili mortadelle za salate
- Sira, npr. ovčjeg sira ili mozzarelle za mediteranska jela
- Jabuka, kruški, breskvi, marelica, jagoda ili banana za npr. voćne salate

4) Savjeti za korištenje

- Prije korištenja umetak za sjeckanje umočite u vodu. Vlažne oštrice režu brže i potrebno je manje napora. Umetak za sjeckanje ostat će vlažan zbog tekućine iz povrća koje se sjecka.
- Sastojci s korom, poput paprika, jabuka ili kruški na umetak bi se trebali stavljati tako da je kora okrenuta prema gore. Na taj način će rezanje biti lakše i bit će potrebno manje napora.
- Sastojke samo stavite na umetak za sjeckanje kako biste ih nasjeckali. Za pripremu npr. juhe od krumpira, prvo krumpire izrežite na tanje snite. Kako biste ih nasjeckali na kockice,

nekilkollo sznita, jednu na drugu, stavite na ostrice. Na isti nacin mozte pripremiti krastavce, tikvice, itd.

- Kako biste sastojke nasjeckali na trakice, npr., za pomfrut, krumpire postavite uspravno na umetak za sjeckanje. Na isti nacin mozte na trakice nasjeckati krastavce, jabuke, itd. za ukusne umake.
- Imajte na umu kako umetci za sjeckanje nisu namijenjeni za sjeckanje tvrdih namirnica, poput mrkve, tikvi, itd. Jabuke, kruške, breskve, marelice, itd. sjeckajte jedino ukoliko ste prije sjeckanja izvadili koštice. Prije sjeckanja banana, ananasa, dinja, papaja, manga, itd. ogulite koru.

5) Ciscenje i odrzavanje

Nakon koristenja biste sve dijelove Delimano Brava super sjecka Pro trebali oprati pod vodom uobicajenim deterdzentom za pranje suda. Ukoliko se sastojci zaglave izmedu ostrica, umetak za sjeckanje jednostavno okrenite (na tupu stranu) i pazljivo ocistite cetkom za pranje suda (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 9). Ostrice ni u kojem slucaju ne dodirujte prstima - opasnost od nastanka ozljeda!

NAPOMENA: Svi plastichni dijelovi mogu se prati u perilici posuda, na gomjoj polici. Umetci za sjeckanje ne smiju se prati u perilici posuda kako bi se osigurao optimalan rad ostrica duze vremena. Na sljedeći nacin rastavite Delimano Brava super sjecko Pro proizvod:

Gomji dio za sjeckanje podignite za 90° (okomito) i povucite prema gore tako da dio za pritiskanje izađe iz bočnih držača (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 10).

Kako biste izvadili donji dio, jednostavno podignite jedan kraj i izvadite ga. Pritom drugom rukom držite prozimu posudu za sastojke (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 11).

Funkcija samočišćenja: Delimano Brava super sjecko Pro ima funkciju samočišćenja ljepljive mrežice. Pritisnite tipku na gomjoj strani gomjeg dijela. Integrirana prozima ploča za čišćenje u ljepljivoj mrežici automatski se pritišće prema dolje i čisti mrežicu uklanjajući i najmanje ostatke od sjeckanja (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 12).

6) Vodič za rješavanje problema

- **Tvrde namirnice poput mrkve, tikvi i sl. trebalo bi nasjeckati.** → Prije sjeckanja umetcima za sjeckanje, tvrdi hranu biste trebali blanširati u vrućoj vodi
- **Prilikom sjeckanja sastojci se cijede i drobe preko površine za sjeckanje.** → Ne smije biti prekriveno više od 2/3 površine za sjeckanje kako bi bilo dovoljno prostora oko sve četiri strane umetka za sjeckanje. Sastojke biste prilikom pripremanja trebali nasjeckati na dovoljno male komadiće! Ukoliko su se sastojci zaglavili u umetku za sjeckanje, nemojte ga pritiskati prema dolje! Sastojke pažljivo izvadite iz umetka za sjeckanje. Kako biste izvadili ostatke iz ostrica, umetak za sjeckanje jednostavno okrenite (na tupu stranu) i pažljivo ga ocistite četkom za pranje suda. Ukoliko je potrebno, sastojke prije sjeckanja narežite na manje komade ili šnite, a zatim ih usitnite u Delimano Brava super sjecku Pro
- **Gomji dio ne može se zatvoriti jednim pokretom.** → Provjerite jesu li se sastojci pomaknuli i/ili je li umetnut pravilan otvor. Nakon što napravite ispravke, u potpunosti otvorite gomji dio i ponovno ga jednim pokretom pritisnite prema dolje. Nakon toga ne primjenjujte silu
- **Sastojci se za vrijeme sjeckanja pomiču.** → Jednostavno lagano pritisnite sastojke prema dolje, pomoću gomjeg dijela npr., kako ne bi kilzili
- **Sastojci s korom zapinju u umetku za sjeckanje ili u otvoru.** → Sastojke s korom biste trebali stavljati tako da je kora okrenuta prema gore kada se na njih stavi ostrica (strana za rezanje na površini za rezanje)

VAŽNO: Za eventualne vidljive nedostatke na proizvodu obratite se u roku:

- **8 dana** - od dana kupovine za proizvod kupljen u trgovini - obratite se trgovini gdje je kupovina izvršena
- **15 dana** - od preuzimanja poštanske pošiljke - obratite se telefonskom odjelu za reklamacije 01/ 6442-302, od ponedjeljka do petka od 8-17h, ili na adresu elektroničke pošte: podrska-kupcima.hr@studio-moderna.com. Sve ostale reklamacije rješavaju se sukladno zakonskim propisima,

a što ne isključuje pravo kupca za materijalne nedostatke koji nisu odmah vidljivi.

Potrebno je priložiti račun uz proizvod. Ukoliko niste dobili račun u paketu, molimo Vas da nam se obratite u roku od 30 dana od dana preuzimanja pošiljke kako bismo Vam poslali kopiju. Izvan tog perioda, nismo obavezni slati kopije računa.

Pakete za reklamacije šaljite na: STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d. o. o., Ivekovića 4, 10 000 Zagreb



Kedves vásárló!

Köszönjük, hogy a Delimano Brava Nicer Dicer PRO terméket választotta!

A Delimano olyan innovatív és minőségű konyhai felszereléseket nyújt Önnek, amelyek egészségessé, ízletessé és élvezetessé teszik a főzést (az étel elő- és elkészítését, valamint elfogyasztását), ezáltal pedig a konyhai jártasságtól függetlenül felbresztik a főzés iránti szenvedélyt, és szórakoztatóbbá teszik az étel elkészítését. Főzzön! Ünnepeljen! Minden nap. A Delimano márká népszerűsége miatt a hamisítók előszeretettel másolják termékeinket, de a rossz minőség, valamint a garancia és a szervizszolgáltatás hiányával megrovíditik a vásárlókat. Kérjük, ha másolt, hamis vagy az eredetire nagyon hasonló terméket, valamint engedély nélkül működő forgalmazót talál, segítsen az illegális másolatok elleni fellépésben, és értesítsen minket a brand.protection@studio-moderna.com e-mail címen.

Delimano Brava Nice Dicer PRO - Használati útmutató

Használat előtt kérjük, olvassa el alaposan az útmutatót, és tegye el későbbi felhasználás céljából.

FIGYELMEZTETÉSEK

1. Tartsa távol gyermekektől. Ez a termék nem játék, ezért nem használhatják. Tárolja olyan helyen, amely a gyermekek számára nem hozzáférhető.
2. Az első használat előtt alaposan tisztítsa le és szárítsa meg.
3. Használat előtt helyezze a készüléket egy kemény, sima, stabil és száraz felületre.
4. A készülék csak háztartási célokra használható.
5. A vágóbetét elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy annak enyhén lekerekített, keskeny oldala egy vonalban legyen az alsó vágórészsel.
6. Az optimális vágási eredmények érdekében a pengék rendkívül élesek. Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne érjen a pengékhez a termék használata közben. Az éles pengék miatt tartsa távol a terméket a gyermekektől.
7. Kérjük, ügyeljen arra, hogy a szeletelni kívánt étel ne legyen nagyobb a vágóbetéteknél. A megfelelő vágások érdekében a szeletelni kívánt ételnek kisebbnek kell lennie a vágóbetéteknél.
8. Ha nem használja a V alakú vágóbetétet, mindig rögzítse a pengevédőt a V alakú pengéhez.
9. Az alkatrészek kezelésekor fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje az éles pengék okozta sérüléseket.

10. Meghibásodás és / vagy károsodás esetén ne kísérelje meg egyedül megjavítani a készüléket és gondoskodjon arról, hogy a termék a helyi törvényeknek megfelelően legyen ártalmatlanítva.
11. A terméket ellenőriztük, ellenben a használat és az abból fakadó következmények a felhasználó kizárólagos felelősségi körébe tartoznak.

1) Alkatrészek

A Delimano Brava Nicer Dicer PRO a következő részekkel rendelkezik:

1. Vágóegység (felső rész) (lásd: KÉPEK, Pic.1)
2. Tartóbordák (lásd: KÉPEK, Pic.1)
3. Tüskés rögzítő (lásd: KÉPEK, Pic.1)
4. Vágóbetét (2 db van a csomagban; mini és kicsi (4a)- 5x5mm + 10x10mm; közepes és nagy (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (lásd: KÉPEK, Pic.1)
5. Keret (lásd: KÉPEK, Pic.1)
6. Átlátszó gyűjtőedény (kapacitás: 800 ml)
7. V alakú vágóbetét + ételtartó (lásd: KÉPEK, Pic.13)

2) Az első használat előtt

Az útmutató alapján helyezze be a kívánt vágóbetétet a megfelelő rögzítővel/rögzítővel (két különböző étel egyszerre történő szeletelésekor). A tökéletes eredmény érdekében ügyeljen az alábbiakra:

2 az 1-ben vágóbetétek: Az optimális, vékony vágási eredmény érdekében győződjön meg arról, hogy a betét a 2. ábrán, a nyíljal jelölt helyzetben található (lásd: ÁBRÁK, 2. ábra). Nagyobb darabok vágása esetén enyhén nyomja le az ételt (pl. a fedéllel), hogy az ne tudjon elmozdulni a helyéről. Ha nehézség tájla az alapanyag lenyomását, akkor az NEM megfelelő arra, hogy a szeleteléshez ezt az eszközt használja.

Szeletelés előtt vágja fel az alapanyagokat akkora darabokra, hogy ráférjenek a Delimano Brava Nicer Dicer vágófelületére. Ne fedjen le a vágófelület 2/3-ánál nagyobb területet, hogy elég hely maradjon a vágóbetét négy oldalán (lásd: ÁBRÁK, 3. ábra). A héjas gyümölcsöket/zöldségeket (pl. paprika, alma, körte) úgy helyezze a vágóbetétre, hogy a héjuk felfelé nézzen (hússal a vágóbetét felé, lásd: ÁBRÁK, 3. ábra). A vágóbetétek nem alkalmasak kemény élelmiszerek, pl. répa, tök vagy hasonló alapanyagok vágására. Szeletelés előtt távolítsa el az alapanyagok magházát és magjait (alma, körte, ősz- és sárgabarack, stb.), illetve héját (banán, ananász, sárgadinnye, papája, mangó, stb.).

Megfelelő használat esetén a fedél egy mozdulattal lezárható. Helyezze az erősebbik kezét a fedél külső részére. Helyezze az gyengébbik kezét a fedél közepére. Nyomja le a fedelet egy mozdulattal.

Ha a fedél nem záródik le egy mozdulattal, NE nyomja tovább, mert ezzel megrongálhatja a terméket. Ilyenkor nyissa fel a fedelet és ellenőrizze, hogy az alapanyag nem csúszott-e meg a vágóbetéten, vagy, hogy az alapanyag megfelelő méretű volt-e, és a tüskés rögzítő megfelelően volt-e behelyezve. Szükség esetén nyomja le az alapanyagokat (pl. a fedéllel), vágja az alapanyagot kisebb darabokra és/vagy igazítsa meg a tüskés rögzítőt. Az igazításokat követően nyissa ki teljesen a fedelet, majd nyomja le újra egy erős mozdulattal (lásd: ÁBRÁK, 4. ábra). A vágóbetétek nem alkalmasak kemény élelmiszerek, pl. répa, tök vagy hasonló alapanyagok vágására.

3) A termék használata

MEGJEGYZÉS: A vágóbetéteket mindig úgy helyezze be, ahogyan azt a 2. ábrán látható nyíl mutatja (lásd: ÁBRÁK, 2. ábra)

Emelje fel a fedelet a kívánt vágóbetét behelyezéséhez. Ehhez először csúsztassa a betétet az alsó részbe úgy, hogy az enyhén lekerekített oldala illeszkedjen a váz alsó részének megfelelő hornyába. Ezután nyomja le a betét másik végét úgy, hogy az a helyére kattanjon (lásd: ÁBRÁK, 5. ábra).

Helyezze a szeletelni kívánt ételt a pengékre (a betétnél a 2. ábrán látható nyíl szerint kell állnia - lásd: ÁBRÁK, 2. ábra). Nagy darabok szeleteléséhez vagy hosszanti vágáshoz tartsa a helyén az ételt az egyik kezével, miközben a másikkal óvatosan nyomja le a fedelet. Ez azért szükséges, hogy az étel ne mozduljon el egyik irányba sem (lásd: ÁBRÁK, 6. ábra).

Ezt követően egy határozott mozdulattal, mindkét kezével nyomja le a fedelet. A fedél átnyomja a pengéken az alapanyagot, amely ennek hatására egyenlő méretű kockákban, csíkokban vagy negyedekben automatikusan összegyűlik az átlátszó edényben (lásd: ÁBRÁK, 7. ábra).

Az edény nyitásához és a felszeletelt étel eltávolításához emelje fel a teljes vágófedelet (fedél és váz) a keskeny végén. A fedél emelése közben tartsa az edényt a másik kezével. A váz külső oldalán egy süllyesztett markolat található. Ezt enyhén megemelve egyszerűbb eltávolítani a vágófedelet (lásd: ÁBRÁK, 8. ábra).

A V alakú vágóbetét használata: Helyezze a vágóbetétet az alapba. A betétnél a helyére kell kattannia (lásd: ÁBRÁK, 14. ábra). Óvatosan távolítsa el a pengévédőt, és gyors mozdulatokkal vigye át az ételt a V alakú pengén. A sérülések megelőzése érdekében mindig használja az ételtartót (lásd: ÁBRÁK, 15. ábra).

Vágóbetét mini és kicsi kockákhoz, illetve csíkokhoz (lásd: ÁBRÁK, 1. ábra, 4a alkatrész) - az alábbiakhoz használható:

- Mogorórhagyma, fokhagyma, pepperni, csilipaprika szószkához (pl. salsa) vagy levesekhez
- Hideg húsos salátákhoz vagy szufflékhoz
- Uborka, gomba, cukkini, burgonya, paradicsom
- Burgonya, pl. nyersen sült krumplinak vagy főzve krumplisalátába
- Kaliforniai paprika, hagyma, paradicsom, cukkini, póréhagyma, karalábé, zellerszár, retek, tök vagy gomba salátákhoz, zöldségtálakhoz vagy levesekhez
- Alma, körte, sárga- vagy őszibarack, eper vagy banán pl. gyümölcssalátákhoz

Vágóbetét közepes és nagy kockákhoz, illetve csíkokhoz (lásd: ÁBRÁK, 1. ábra, 4b alkatrész) - az alábbiakhoz használható:

- Kaliforniai paprika, főtt sonka, gomba, krumpli, cukkini pórköttekhez és szufflékhoz
- Főtt csirkemell salátába csíkozva
- Főtt tojás, főtt sonka, kolbász vagy mortadella salátákhoz
- Sajt - pl. juhsajt vagy mozzarella mediterrán ételekhez
- Alma, körte, sárga- vagy őszibarack, eper vagy banán pl. gyümölcssalátákhoz

4) Használati tanácsok

- Használat előtt martsa vízbe a vágóbetétet. A vizes pengék gyorsabban vágának és így a termék használata kevesebb erőt igényel. A vágóbetétet az ételek tartják nedvesen vágás közben.
- A héjas gyümölcsöket/zöldségeket (pl. kaliforniai paprika, alma, körte) mindig héjjal felfelé helyezze a keskére. Ezáltal egyszerűbben szeletelhetők és kevesebb erő szükséges a termék használatához.
- A szeleteléshez helyezze az alapanyagot a vágóbetétre. Pl. krumplileveshez először szeletelje fel a burgonyát. A felkockázáshoz helyezzen egymásra néhány szeletet a pengéken. Ugyanazt megetheti uborkával, cukkinivel, stb.
- Az alapanyagok csíkozásához (pl. hasábburgonya) helyezze a krumplit a vágóbetétre álló helyzetben. Ugyanígy vághat csíkokra csemegeuborkát, almát, stb. ízetes szószkhoz.
- A vágóbetétek nem alkalmasak kemény élelmiszerek, pl. répa, tök, csonthéjasok vagy hasonló alapanyagok vágására. Csak akkor vágjon almát, körtét, sárga- vagy őszibarackot, ha már eltávolította a magházakat és magjait. Csak akkor vágjon banánt, ananászt, sárgadinnyét, papaját, mangót, stb. ha már meghámozta őket.

5) Tisztítás és karbantartás

Használat után tisztítsa meg a Delimano Brava Nicer Dicer minden alkatrészét folyó víz alatt hagyományos mosogatószer segítségével. Ha az étel a pengék közé szorult, fordítsa a vágóbetétet a tompa oldalára és óvatosan tisztítsa meg egy kefe segítségével (lásd: ÁBRÁK, 9. ábra). Semmilyen körülmények között ne érjen hozzá a pengékhez. Sérülésveszély!

MEGJEGYZÉS: A készülék műanyagból készült részei mosogatógépben tisztíthatók. Ne helyezze a vágóbetétet mosogatógépbe a pengék hosszú élettartamának biztosítása érdekében. A Delimano Brava Nicer Dicer az alábbi módon szerelje szét:

Nyissa fel a fedelet 90 fokban szögben (függőleges állás) és húzza felfelé addig, amíg el nem válik az alsó résztől (lásd: ÁBRÁK, 10. ábra).

Az alsó (vágó) rész eltávolításához egyszerűen emelje meg annak egyik végét. Eközben tartsa az edényt a másik kezével (lásd: ÁBRÁK, 11. ábra).

Öntisztító funkció: A Delimano Brava Nicer Dicer tükörs rögzítője öntisztító funkcióval rendelkezik. Nyomja meg a fedél külső részén található gombot, A beépített átlátszó tisztítólap ettől lefelé mozdul, és így megtisztítja a rögzítőt a legkisebb vágási maradéktól is. (lásd: ÁBRÁK, 12. ábra).

6) Hibaelhárítás

- **Kemény ételeket (pl. répa, tök, stb.) fel kell szeletelni.** → A vágóbetéttel való szeletelés előtt blansírozza a kemény ételeket forró vízben.
- **Az étel szeleteleskor szétfolynak a vágófelületen és összetörnek.** → Ne fedje le a vágófelület 2/3-ánál nagyobb területét, hogy elég hely maradjon a vágóbetét négy oldalán. Előkészítéskor vágja az ételeket megfelelő méretű (kis) darabokra. Ha az étel a vágóbetétbe ragadt, ne nyomja tovább a fedelet. Óvatosan távolítsa el az ételt a vágóbetétből. A maradékok eltávolításához fordítsa a vágóbetétet a tompa oldalára és óvatosan tisztítsa meg egy kefe segítségével. Szükség esetén készítsen elő az ételt. Ehhez vágja kis darabokra vagy szeletekre és csak ezután helyezze a Delimano Brava Nicer Dicer-be.
- **A fedelet nem lehet egy mozdulattal lezárni.** → Győződjön meg arról, hogy az étel nem mozdult el és/vagy a megfelelő rögzítő található az eszközben. Az igazításokat követően nyissa ki teljesen a fedelet, majd nyomja le újra egyetlen erős mozdulattal. Ezt követően ne fejtessen ki erőt a fedélre.
- **Az étel vágáskor elmozdul.** → Óvatosan nyomja le az ételt (pl. a fedéllel) úgy, hogy az ne tudjon elmozdulni.
- **A héjas gyümölcsök/zöldségek elakadnak a vágóbetétben/rögzítőben.** → A héjas gyümölcsöket/zöldségeket héjjal felfelé helyezze a pengékre (a húsuk nézzen a vágóbetét felé).

KS

I dashur Klient!

Faleminderit për zgjedhjen e Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano sjell një gamë inovative të enëve të gatimit me cilësi të shkëlqyeshme që është krijuar për të siguruar përvojë të gatimit të shëndetshëm, të shijshëm dhe të kënaqshëm (përgatitje, gatim dhe konsumim të ushqimit), duke inkurajuar pasionin për gatimin dhe argëtimin, pa marrë parasysh nivelin e aftësive të gatimit. Gatuaj, Festoni Çdo ditë. Të gjitha produktet Delimano perceptohen shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit vërtet duan të na kopjojnë dhe kështu abuzojnë me cilësi më të dobët të klientëve pa garanci dhe shërbim. Ju lutemi, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar, të ngjashëm ose distributor të paautorizuar te brand.protection@studio-modema.com në mënyrë që të na ndihmojë të luftojmë kundër falsifikimeve të pajigshme.

Delimano Brava Nice Dicer PRO – Manuali

Ju lutemi lexoni këtë manual para se ta përdorni dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

PARALAJMERIME

1. Mbajeni larg fëmijëve. Ky produkt nuk është një lodër dhe nuk duhet të përdoret nga fëmijët ose të ruhet i arritshëm për ta.
2. Pastroni dhe thani mirë para përdorimit të parë.
3. Para përdorimit, vendoseni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme dhe të thatë.
4. Ky produkt është menduar vetëm për përdorim shtëpiak.
5. Kur poziciononi futësin e prerjes kujdesuni që ana e ngushtë pak e rrumbullakosur e futjes së prerjes të jetë në përputhje me pjesën e poshtme të prerjes.
6. Blades janë jashtëzakonisht të mprehta për rezultate optimale të prerjes. Ju lutemi kujdesuni që të mos prekni brishtë me duar kur përdorni pajisjen. Kjo është arsye e mjaftueshme për ta mbajtur pajisjen larg fëmijëve.
7. Ju lutem kushtojini vëmendje që ushqimi që pritet të mos jetë më i madh se futja e prerjeve. Për të siguruar një proces të duhur të prerjes, ushqimi duhet të jetë më i vogël se futja e prerjes!
8. Kur nuk përdorni futësin V-slicer, gjithnjë lidhni mbrojtësin e tehut në tehun V.
9. Përdorni shumë kujdes kur manipuloni pjesët për të shmangur ndonjë dëmtim për shkak të tehive të mprehtë.
10. Në rast të mosfunksionimit dhe / ose dëmtimit, mos provoni të riparoni vetë dhe sigurohuni që produkti të hidhet siç duhet në përputhje me ligjet lokale.
11. Megjithatë produkti është kontrolluar përdorimi dhe pasojat e tij janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit.

1) Pjesët

Delimano Brava Nicer Dicer PRO përban pjesët e mëposhtme:

1. Prerja e pjesës së sipërme (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
2. Shiritat mbështetës (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
3. Rasteri i ngjitesës (shih: FOTOGJAT, Fig. 1)
4. Futja e prerjes (2 në paketë; mini dhe e vogël (4a) - 5x5mm + 10x10mm; e mesme dhe e madhe (4b) - 15x15mm + 30x30 mm) (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
5. Komiza (shih: FOTOGJAT, Fig.1)
6. Enë transparente për mbledhjen (kapaciteti: 800 ml)
7. Vendosja e fetares + V mbajtësja e ushqimit (shih: PICTURES, Pic.13)

2) Para përdorimit

Vendosni futjen e dëshiruar të prerjes me bllokun përkatës të kunjit / bloqet e kunjit (kur prisni dy lloje të ndryshme të ushqimit në të njëjtën kohë) siç përshkruhet në udhëzimet. Për të amitur rezultate të përsosura gjatë feta, vëzhgoni sa vijon

Për futjet prerëse 2-në-1: Për të siguruar prejje optimale të sipërfaqeve prerëse kur feta imët, sigurohuni që po përdorni në pozicionin e duhur të shënuar me një shigjetë në figurën 2 (shih: FOTOGJAT, Foto 2) Për copa të mëdha ose ato që priten në një pozicion vertikal, shtypni lehtë ushqimin, duke përdorur pjesën e sipërme për shembull, në mënyrë që të mos rëshqasë. Nëse është e vështirë të bësh presion ndaj një përbërësi, atëherë NUK është i përshtatshëm për këtë metodë prejjeje.

Përbërësit duhet të priten në copa të vogla për t'iu përshtatur sipërfaqes së prerjes së Delimano Brava Nicer Dicer para prerjes. Jo më shumë se ½ e sipërfaqes së prerjes duhet të mbulohej, për të lejuar hapësirë të mjaftueshme rreth të katër anëve të insertit të prerjes (shih: FOTOGJAT, Fig. 3).

Përbërësit me një lëkurë, të tilla si specja, mollë ose dardha, duhet të vendosen me lëkurën sipër kur vendosen në të (anën e prerë në sipërfaqen e prerjes, shih: FOTOGJAT, Fig. 3). Ju lutemi vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj ose të ngjashme. Hiqni bërthamat dhe gurët përpara se të prisni mollë, dardha, pjeshkë, kajsi, etj. Hiqni lëkurën para se të prisni banane, ananas, pjepër, papaja, mango, etj.

Kur përdoret si duhet, pjesa e sipërme duhet të mbyllet me një goditje të vetme. Vendosni dorën tuaj më të fortë në pjesën e jashtme të pjesës së sipërme. Vendosni dorën tuaj më të dobët në qendër të pjesës së sipërme. Pastaj shtypni poshtë fort me një goditje të vetme.

Nëse pjesa e sipërme nuk zbrit plotësisht me një goditje, MOS ushtroni ndonjë forcë të mëtejshme - kjo mund të dëmtojë pajisjen. Kontrolloni për të parë nëse përbërësi ka rëshqitur në insertin e prerjes, i cili përbërësi është prerë në madhësinë e duhur për sipërfaqen e prerjes dhe / ose bllokun i pinit është futur në mënyrë korrekte. Nëse është e nevojshme, shtypni përbërësit, p.sh. duke përdorur pjesën e sipërme, prisni përbërësin në copa ose feta më të vogla para prerjes, dhe / ose poziciononi saktë bllokun e kunjit. Pasi të keni bërë korigjime, hapni plotësisht pjesën e sipërme dhe shtypni përsëri poshtë me një goditje të vetme të fuqishme (shih: FOTOGJAT, Fig. 4). Ju lutemi vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj ose të ngjashme.

3) Përdorimi

SHENIM: Gjithmonë vendosni në futësin e prerjes në mënyrë që futja e dëshiruar të qëndrojë në pozicionin e prerësit të shënuar me një shigjetë në figurën 2 (shih: FOTOGJAT, Foto 2). Ngjini pjesën e sipërme të prerjes për të prerjes brenda prerësin e dëshiruar të prerjes. Për ta bërë këtë, së pari rëshqitni futjen e prerjes në pjesën e poshtme në mënyrë që ana e ngushtë pak e rumbullakosur e futjes së prerjes të përshatet në prerjen përkatëse në kornizën e pjesës së poshtme. Tani shtypni anën tjetër të insertit të prerjes, derisa të dëgjoni një klikim (shih: FOTOGJAT, Fig. 5.).

Vendosni ushqimin që dëshironi të prisni në tehe (pozicioni i prerësit i shënuar me një shigjetë në figurën 2; shih: FOTOGJAT, Fig. 2). Për prerjen e copave të mëdha, ose pjesëve që priten përgjatë gjatësisë së tyre, mbajeni ushqimin që të jetë prerë në pozicion nga një dorë dhe butësisht shtyp pjesën e sipërme prerëse poshtë me dorën tjetër, në mënyrë që ajo të mos mund të rëshqasë në njërin anë (shih: FOTO, Pic.6).

Pastaj, me një lëvizje të guximshme, shtypni pjesën e sipërme prerëse poshtë me të dy duart. Ushqimi që pritet shtypet poshtë me raster përmes tehtutave në zarrë, shkopinj ose kuater me madhësi të barabartë dhe mblidhet automatikisht në enën transparente të mblidhjes (shih: FOTOGJAT, Fig. 7).

Për të hapur enën dhe për të hequr ushqimin e prerë, thjesht ngjini kapakun e plotë të prerjes (pjesën e sipërme të prerjes) në anën e ngushtë dhe hiqni atë. Ndërsa veproni kështu, mbani enën transparente me dorën tjetër. Në skajin e jashtëm të pjesës së poshtme të prerjes ka një rrokje të zbrastë. Kjo ju ndihmon të hiqni futjen e prerjes duke ngjitur pak (shih: PICTURES, Pic.8).

Përdorimi i futjes së prerësit V: Vendosni futësin e prerësit në bazën e prerësit. Futja duhet të klikojë në vend (shih: PICTURES, Pic.14). Hiqni me kujdes mbrojtësin e tehut dhe kaloni ushqimin mbi tehn në formë V duke përdorur lëvizje të shpejta. Gjithmonë përdorni mbajtësin e ushqimit për të parandaluar dëmtimet (shih: PICTURES, Pic.15).

Futja e prerjes për zarrë dhe shkopinj mini dhe të vegjël (shih: FOTO, Pic.1 - 4a) është e përshtatshme për të prerë:

- Mësh të ftohtë për sallata me mish të ftohtë ose suflage
- Kastravec, kërpudha, kunguj të njomë, patate, domate
- Patatet - p.sh. të papërpunuara për patate dhe skuqura ose të gatuar për sallatë patate
- Specja, qepë, domate, kunguj të njomë, presh, kohrabi, shkopinj selinoje, repkë, kungull ose kërpudha për sallata, pjata perimesh ose përbërës të supave
- Mollë, dardhë, pjeshkë, kajsi, luleshtydhe ose banane, p.sh. për sallata frutash

Futja e prerjes për zarrë dhe shkopinj të mesëm dhe të mëdhenj (shih: PICTURES, Pic.1 - 4b) është e përshtatshme për të prerë:

- Specja zle, proshutë të zier, kërpudha, patate, kunguj të njomë për zierje dhe suflage
- Gjoks pule i zier për sallata me shiirita të gjoksit të pulës
- Vezë të ziera, proshutë të zier, bolonje ose mortadella për sallata
- Djathi, p.sh. djathë deleje ose mocarella për gatime mesdhetare
- Mollë, dardhë, pjeshkë, kajsi, luleshtydhe ose banane, p.sh. për sallata frutash

4) Tips për përdorim

- Zhytni futjen e prerjes në ujë para se të filloni ta përdorni. Thikat e lagura priten më shpejt dhe gjithashtu do t'ju duhet më pak përpjekje. Futja e prerjes mbahet e lagur nga lëngu nga perimet etj. Gjatë prerjes.
- Ushqimet me lëkurat siç janë specat, mollët ose dardhat duhet të vendosen gjithmonë në prerësin e prerjes me lëkurën të ngjitur lart. Në këtë mënyrë ato mund të priten më lehtë dhe gjithashtu do t'ju duhet më pak përpjekje.
- Për të copëtuar përbërësit, thjesht vendosni ato në futësin e prerjes. Për një supë me patate për shembull, prerë patatet së pari në feta. Për t'i zarrë, thjesht vendosni disa feta njëra mbi tjetrën në tehn. Të njëjtën gjë mund të bëni me tranguj, kunguj të njomë etj.
- Të presin përbërësit në shkopinj, p.sh. për të bërë patate të skuqura, vendosni patatet në këmbë në insertin e prerjes. Përdorni të njëjtin proces për të bërë shkopinj nga kastravec, mollët, etj.
- Ju lutem vini re se futjet prerëse nuk kanë për qëllim të presin ndonjë ushqim të fortë, të tilla si karota, kunguj, fruta guri ose të ngjashme. Pritni vetëm mollë, dardha, pjeshkë, kajsi etj., Nëse gopat janë hequr. Pritni banane, ananas, pjepër, papaja, mango etj. Nëse lëkura është hequr.

5) Pastrimi dhe Mirembajtja

Të gjitha pjesët e Delimano Brava Nicer Dicer duhet të pastrohen plotësisht pas çdo përdorimi nën ujë të rjedhshëm duke përdorur një detergjent konvencional për larjen e enëve. Nëse ndonjë ushqim është vendosur midis teheve, thjesht ktheni futësin e prerjes (në anën e topitur) dhe pastrojeni me kujdes duke përdorur një furçë për larjen e enëve (shih: FOTOGJAT, Fig. 9). Në asnjë rrethanë mos prekin tehu me gishta - rreziku i dëmtimit!

SHENIM: Të gjitha pjesët plastike janë të sigurta për larjen e enëve në raftet e sipërme. Futjet e prerjes nuk duhet të vendosen në pjatlarëse për të siguruar performancën më të mirë të teheve kohë më të gjatë. Mëmi veç e veç Delimano Brava Nicer Dicer si më poshtë:

Hapni pjesën e sipërme të prerjes në një pozicion 90 gradë (vertikal) dhe tërhiqeni lart në mënyrë që vula të dalë nga mbajtësit anësorë (shih: FOTOGJAT, Fig. 10).

Për të hequr pjesën e poshtme të prerjes, thjesht ngjini njërin nga skajet dhe hiqni atë. Ndërsa veproni kështu, mbajeni enën transparente me dorën tjetër (shih: FOTOGJAT, Fig. 11).

Funkcioni i vetë pastrimit: Delimano Brava Nicer Dicer ka një funksion të vetë-pastrimit për shufrën e shkopit. Shtypni butonin në anën e sipërme të pjesës së sipërme të prerjes. Plaka pastruese e integruar e pastrimit në rasterin e shkopit shtypet automatikisht poshtë dhe pastron rasterin e shkopit duke hequr edhe mbetjet më të vogla të prerjes. (shih: FOTOGJAT, Fig. 12).

6) Problemet

- **Ushqime të forta siç janë karota, kunguj ose të ngjashme duhet të jenë feta.** → Para prerjes me futjen e prerjes, së pari zihen ushqimet e forta me ujë të valë
- **Ushqimet rrjedhin mbi sipërfaqen e prerjes gjatë prerjes dhe shtypen.** → Nuk duhet të mbulohej më shumë se ½ e sipërfaqes së prerjes, për të lejuar hapësirë të mjaftueshme rreth të katër anëve të insertit të prerjes. Kur përgatitsni ushqimin, sigurohuni që ta keni prerë atë në copa të vogla të përshtatshme! Nëse ushqimi është futur në prerësin e prerjes, mos vazhdoni ta shtypni! Hiqni me kujdes ushqimin nga inserti i prerjes. Për të hequr mbetjet nga tehu, thjesht ktheni futësin e prerjes (në anën e topitur) dhe pastrojeni me kujdes duke përdorur një furçë për larjen e enëve. Nëse është e nevojshme, përgatitsni ushqimin duke e prerë atë në copa të vogla ose në feta dhe më pas duke e vendosur atë përmes Delimano Brava Nicer Dicer.
- **Pjesa e sipërme nuk mund të mbyllet me një goditje të vetme.** → Kontrolloni që ushqimi të mos ketë lëvizur dhe / ose është futur bllokun i saktë i kunjave. Pasi të keni bërë korigjime, hapni plotësisht pjesën e sipërme dhe shtypni përsëri poshtë me një goditje të vetme të fuqishme! Mos vazhdoni të ushtroni forcë të tepruar më pas.
- **Ushqimi lëviz gjatë prerjes.** → Thjesht shtypni lehtë ushqimin, duke përdorur pjesën e sipërme për shembull, në mënyrë që të mos rëshqasë.
- **Ushqimi me një lëkurë futet në pjesën e prerjes ose bllokun e kunjit.** → Përbërësit me një lëkurë duhet të vendosen me lëkurën sipër kur vendosen në tehn (anën e prerë në sipërfaqen e prerjes)

Құрметті тұтынушы!

Біздің Delimano Brava Nicer Dicer PRO-ны таңдағаныңызға рахмет!

Delimano тағамның пайдалы, дәмді және жағымды тәжірибесін (тағамды дайындау, пісіру және тұтыну), тамақ әзірлеуге деген құлшынысты және нәзіл көтеруді қамтамасыз етуге арналған, ас үйге арналған ассортименттің инновациялық ассортиментін ұсынады. Аспазшы. Мереке. Күн сайын. Барлық Delimano өнімдері өте құнды деп есептеледі, сондықтан жалған ақша жасаушылар бізді көшіруді жақсы көреді, сондықтан көпідемесіз және қызмет көрсетусіз тұтынушыларды нашар сапада асыра пайдаланады. Өтінімін, кез-келген көшірілген, қолдан жасалған, ұқсас өнім немесе рұқсат етілмеген дистрибьютор туралы хабарлауыңызды өтініміз.

Delimano Brava Nice Dicer PRO – Нұсқаулық

Пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.

ЕСКЕРТУЛЕР

1. Балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Бұл өнім ойыншық емес, оны балалар пайдаланбауы немесе оларға қол жетімді жерде сақталмауы керек.
2. Алғашқы қолданар алдында мұқият тазалап, құрғатыңыз.
3. Қолданар алдында өнімді қатты, тегіс, тұрақты және құрғақ бетке қойыңыз.
4. Бұл өнім тек тұрмыста қолдануға арналған.
5. Кесетін кірістіруді орналастыру кезінде кескіштің кішкене дөңгелектелген тар жағы кескіштің төменгі бөлігімен сәйкес келуін қадағалаңыз.
6. Оңтайлы кесу нәтижелері үшін жүздер өте өткір. Құрылғыны пайдалану кезінде жүздерді қолыңызбен ұстамауға тырысыңыз. Бұл құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде ұстауға жеткілікті себеп!
7. Кесетін тағам шламдардың кірістірулерінен үлкен емес екеніне назар аударыңыз. Тиісті кесу процесін қамтамасыз ету үшін тағам кесетін кірістірулерден аз болуы керек!
8. V-кескіш кірістіруді пайдаланбаған кезде, әрқашан жүздің қорғағышын V-жүзіне бекітіңіз.
9. Өткір пышақтардың салдарынан жарақаттанбау үшін бөлшектерді манипуляциялау кезінде өте сақ болыңыз.
10. Ақаулық және / немесе зақымдану жағдайында өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз және өнімнің жергілікті заңдарға сәйкес дұрыс шығарылуын қамтамасыз етіңіз.
11. Өнім тексерілгенімен, оның қолданылуы мен салдары пайдаланушының қатаң жауапкершілігі болып табылады.

1) Бөлшектер

Delimano Brava Nicer Dicer PRO келесі бөліктерден тұрады:

1. Жоғарғы бөлікті кесу (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)
2. Тірек жолақтары (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)
3. Растрлік стикер (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)
4. Кесетін кірістіру (2 пакетте; шағын және кіші (4а) - 5х5мм + 10х10мм; орташа және үлкен (4б) - 15х15мм + 30х30мм) (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)
5. Фрейм (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)
6. Мөлдір жинауға арналған сыйымдылық (сыйымдылығы: 800 мл)
7. V-кескішті салыңыз + тағам ұстағыш (қараңыз: СУРЕТТЕР, 13-сурет)

2) Қолданар алдында

Нұсқаулықта сипатталғандай, қажетті кескіш кірісті тиісті түйреуіш блогымен / түйреуіш блоктарымен салыңыз (бір уақытта екі түрлі тағам түрін кескенде). Тілімді кесу кезінде керемет нәтижеге жету үшін келесілерді ескеріңіз

1-ден 1-ге дейінгі кескіш кірістірулер үшін: Жіңішке кесу кезінде кесу беттерін оңтайлы кесуді қамтамасыз ету үшін 2-суреттегі көрсетілген белгіленген дұрыс күйде қолданғаныңызға көз жеткізіңіз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 2-сурет). Үлкен кесектерге немесе тік күйінде кесуге арналған тағамға, мысалы, сырғып кетпейтіндей етіп, үстіңгі бөлігін пайдаланып аздап кесіңіз. Егер ингредиентте қысым көрсету қиын болса, онда оны кесудің бұл әдісі үшін ЕМЕС.

Ингредиенттерді кесуге дейін Delimano Brava Nicer Dicer-дің кесу бетіне сәйкес келетін етіп кішкене бөліктерге кесу керек. Кесетін кірістірілген барлық төрт жағының айналасында жеткілікті аралықты қамтамасыз ету үшін кесу бетінің 2/3-ден аспауы керек (қараңыз: СУРЕТТЕР, 3-сурет).

Бұрыш, алма немесе алмұрт сияқты терісі бар ингредиенттерді пышаққа төсегенде теріні үстіңгі жағына қою керек (кесу бетіне кесілген жағын қараңыз, қараңыз: СУРЕТТЕР, 3-сурет). Кесетін кірістіру сәбіз, асқабақ немесе соған ұқсас қатты тағамдарды кесуге арналмағанын ескеріңіз. Алма, алмұрт, шабдалы, өрік және т.с.с. кесуден бұрын өзектер мен тастарды алыңыз, банан, ананас, қауын, папайя, манго және т.б. кесуден бұрын теріні алыңыз.

Дұрыс қолданған кезде жоғарғы бөлігі бір соққыммен жабылуы керек. Күшті қолыңызды жоғарғы бөліктің сыртқы жағына қойыңыз. Әлсіз қолыңызды жоғарғы бөліктің ортасына қойыңыз. Содан кейін бір соққыммен төмен қарай мықтап басыңыз.

Егер бір соққыда үстіңгі бөлік толығымен түспесе, одан әрі күш салмаңыз - бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін. Ингредиент кескіштің үстіңгі жағына сырғып кеткендігін тексеріңіз, оны ингредиент кесу бетіне сәйкес мөлшерде кесіп алды және / немесе түйреуіш блогы дұрыс салынған. Қажет болса, ингредиенттерді басыңыз, мысалы, жоғарғы бөлігін пайдаланып, ингредиентті кесер алдында кішкене бөліктерге немесе тілімдерге бөліп алыңыз және / немесе штырь блогын дұрыс орналастырыңыз. Түзетулерден кейін жоғарғы бөлігін толығымен ашыңыз және күшті бір соққыммен қайтадан төмен итеріңіз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 4-сурет). Кесетін кірістіру сәбіз, асқабақ немесе соған ұқсас қатты тағамдарды кесуге арналмағанын ескеріңіз.

3) Қолдану

ЕСКЕРТПЕ: Қажетті кірістіру 2-суреттегі көрсеткімен белгіленген кескіш күйде тұру үшін әрдайым кескіштің ішіне салыңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 2-сурет).

Қажетті кескіш кірістіру ішіне орналастыру үшін кескіштің жоғарғы бөлігін көтеріңіз. Мұны істеу үшін алдымен кескіш кірістіруді төменгі бөлікке сырғытыңыз, сондықтан кескіштің кішкене дөңгелектелген тар жағы төменгі бөліктің жақтауындағы сәйкес ойыққа сәйкес келеді. Енді кескіштің екінші жағын сырт еткен дыбысты естігенше басыңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 5-сурет).

Кесетін тағамды пышақтарға қойыңыз (кескіштің 2-суреттегі жебемен белгіленген орны; суреттер, 2-суретті қараңыз). Үлкен кесектерді немесе олардың ұзындықтары бойынша кесілетін кесектерді кесу үшін, тұрған тағамды ұстаңыз. Бір қолыңызбен қиып алыңыз да, екінші қолыңызбен кесетін жоғарғы бөлігін төмен қарай ақырын басыңыз, сонда ол бір жағына сырғып кетпей керек (қараңыз: СУРЕТТЕР, 6-сурет).

Содан кейін, батыл қимылмен, кесетін жоғарғы бөлікті екі қолмен төмен қарай басыңыз. Кесуге арналған тағам растрмен бірге пышақтар арқылы біркелкі өлшемді кубиктерде, таяқшаларда немесе кватоларда басылып, автоматты түрде мөлдір жинауға арналған контейнерге жиналады (қараңыз: СУРЕТТЕР, 7-сурет).

Контейнерді ашу және кесілген тағамды алу үшін жай кесетін қапқақты (үстіңгі жағы мен жақтау) тар жағынан көтеріп алып тастаңыз. Мұны жасай отырып, мөлдір ыдысты екінші қолыңызбен ұстаңыз. Кесетін төменгі бөліктің сыртқы ұшында ойық ұстағыш бар. Бұл кескіш кірістіруді сәл көтеру арқылы алуға көмектеседі (қараңыз: СУРЕТТЕР, 8-сурет).

У-кескіштің кірістіруін қолдану: кескіштің кірістіру бөлігін кескіш негізге салыңыз. Кірістіру орнына басылу керек (қараңыз: СУРЕТТЕР, 14 сурет). Пышақ қорғағышты абайлап алып тастаңыз және жылдам қимылдарды қолдана отырып, тағамды V тәрізді пышақтың үстінен өткізіңіз. Жарақаттардың алдын алу үшін арқаңнан тағам ұстағышын пайдаланыңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 15-сурет).

Шағын және ұсақ кубиктер мен таяқшалар үшін кескіш кірістіру (қараңыз: СУРЕТТЕР, сурет 1 - 4а):

- Шалот, сарымсақ, перперион, салса сияқты сорпаға немесе сорпаға арналған ингредиенттерге арналған чили бұрыштары
- Салқын ет салаттарына немесе сүфлеге арналған салқын ет
- Қияр, саңырауқұлақтар, цуккини, картоп, қызанақ
- Картоп - мысалы, картоп салатына пісірілген немесе картоп салатына пісірілген
- болар бұрышы, пияз, қызанақ, цуккини, пияз, колраби, балдырмен таяқшалары, шалғам, асқабақ немесе саңырауқұлақтар салаттарға, көкөністерге арналған тағамдарға немесе көже құрамына кіреді.
- Алма, алмұрт, шабдалы, өрік, құлпынай немесе банан, мысалы, жеміс салаттарына арналған

Орташа және үлкен мөлшердегі кесектер мен таяқшалар үшін кескіш кірістіру (қараңыз: СУРЕТТЕР, сурет 1 - 4b):

- болар бұрышы, қайнатылған ветчина, саңырауқұлақтар, картоп, бұқтыруға және сүфлеге арналған цуккини
- Тауық етінің жолақтары бар салаттарға арналған қайнатылған тауықтың төс еті
- Салаттарға қайнатылған жұмыртқа, қайнатылған ветчина, болони немесе мортаделла
- ірімшік, мысалы, Жерорта теңізі тағамдарына арналған қой ірімшігі немесе моцарелла
- Алма, алмұрт, шабдалы, өрік, құлпынай немесе банан, мысалы, жеміс салаттарына арналған

4) Пайдалануға арналған кеңестер

- Қолданар алдында кескішті суға батырыңыз. Ылғал жүздер тезірек кесіледі, сонда сізге аз күш қажет болады. Кесу үшін кескішті көкөністерден алынған шырын ылғалдандырады және т.б.
- Болар бұрышы, алма немесе алмұрт сияқты терілері бар тағамдарды әрдайым кесетін кірістіргішке теріні жоғары қаратып қою керек. Осылайша оларды оңай кесуге болады, сондықтан сізге аз күш қажет болады.
- Ингредиенттерді ұсақтау үшін оларды кескіш кірістіргішке орналастырыңыз. Мысалы, картоп сорпасы үшін алдымен картопты тілімдерге бөліңіз. Оларды текшелеп кесу үшін бірнеше тілімді бірінің үстіне бірін жүзіне қою жеткілікті. Сіз мұны қияр, цуккини және т.б.
- Ингредиенттерді таяқша етіп кесу үшін, картопты кесу үшін картопты кесуге арналған жерге тік қойыңыз. Дәмді суға түсу үшін қышқыл, алма және т.б. таяқшаларды жасау үшін бірдей процедураны қолданыңыз.
- Кесетін кірістіру кез-келген қатты тағамды, мысалы, сабіз, асқабақ, тас жемістерді немесе соған ұқсас тағамдарды кесуге арналмағанын ескеріңіз. Шұңқырлар алынып тасталса, тек алма, алмұрт, шабдалы, өрік және т.б. кесіңіз. Банан, ананас, қауын, папайя, манго және т.б. теріні алып тастаған жағдайда ғана кесіңіз.

5) Тазалау және күтім көрсету

Delimano Brava Nicer Dicer-дің барлық бөлшектерін әдеттегі ыдыс жуғыш затты пайдаланып, ағынды сумен әр қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Егер қандай-да бір тамақ пышақтардың арасында болса, онда кескішті салыңыз (доғал жаққа) және оны ыдыс жуатын щеткамен мұқият тазалаңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 9-сурет). Ешқандай жағдайда жүздерді саусақтарыңызбен ұстамаңыз - жарақат алу қаупі бар!

ЕСКЕРТПЕ: Пластмассадан жасалған барлық бөлшектер сәреде ыдыс жуғышта жууға болады. Пышақтардың ұзақ уақыт жұмыс жасауын қамтамасыз ету үшін кесетін кірістірулерді ыдыс жуғыш машинада орналастыруға болмайды. Delimano Brava Nicer Dicer-ді бөлек алыңыз:

Кесетін жоғарғы бөлікті 90 градусқа дейін ашыңыз (тік) және штамп бүйірлік ұстағыштардан шығатындай етіп жоғары қарай тартыңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 10-сурет).

Кесетін төменгі бөлікті алып тастау үшін жай ұштарының бірін көтеріп алып тастаңыз. Мұны жасай отырып, мөлдір ыдысты екінші қолыңызбен ұстаңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 11-сурет).

Өздігінен тазарту функциясы: Delimano Brava Nicer Dicer-де таяқша растр үшін өзін-өзі тазарту функциясы бар. Кесетін жоғарғы бөліктің жоғарғы жағындағы батырманы басыңыз. Таяқшалы растрдағы кіріктірілген мөлдір тазартқыш тақта автоматты түрде төмен қарай басылады және таяқша растрды ең кішкентай кесу қалдықтарын да тазартады. (қараңыз: СУРЕТТЕР, 12-сурет).

6) Ақаулық себепін іздеу және түзету

- **Сабіз, асқабақ немесе соған ұқсас қатты тағамдарды кесу керек. →** Кесетін кескішпен кесер алдында, алдымен қатты тағамдарды қайнаған сумен жапсырыңыз
- **Тағамдар кесу кезінде кесу бетіне ағып кетеді және ұсақталады. →** кесу кірістіру бөлігінің барлық төрт жағында жеткілікті аралықты қамтамасыз ету үшін сүлгесе кесетін бетті жабуға болмайды. Тағамды дайындаған кезде оны кішкене бөліктерге бөліп алыңыз! Егер тамақ кесетін кірістіруге салынған болса, оны басуды жалғастырмаңыз! Тағамды кесетін кірістіргіштен абайлап алыңыз. Пышақтардағы қалдықтарды кетіру үшін кескішті (доғал жаққа) аударып, ыдыс жуатын щетканы қолданып мұқият тазалаңыз. Қажет болса, тағамды кішкене бөліктерге немесе тілімдерге бөліп, содан кейін Delimano Brava Nicer Dicer арқылы дайындаңыз.
- **Үстіңгі бөлігін бір соққымен жабуға болмайды. →** Тағамның қозғалмағанын және / немесе дұрыс түйреуіштің салынғанын тексеріңіз. Түзетулерден кейін жоғарғы бөлігін толғымен ашып, бір қуатты инсультпен қайтадан төмен итеріңіз! Содан кейін шамадан тыс күш қолдануды жалғастырмаңыз.
- **Тағам кесу кезінде қозғалады, мысалы, үстіңгі бөлігін пайдаланып, тайып кетпейтіндей етіп тағамды аздап басыңыз.**
- **Кесетін кірістіргіште немесе түйреуіште былғары қондырғысы бар тағам. →** Терісі бар ингредиенттер пышаққа қойылған кезде терінің үстінде орналасуы керек (кесу бетіне кесілген жағы)

Brangus kliente,

dėkojame, kad renkatės DELIMANO gaminius!

DELIMANO asortimentą sudaro aukštos kokybės virtuvės technika ir indai, sukurti galvojant apie sveiką mitybą ir malonumą teikiantį maisto gaminimo procesą. Skatiname aistrą gaminti ir mėgautis šia patirtimi tiek mėgėjus, tiek profesionalus. Pajuskite malonumą gaminti kasdien!

Populiarūs DELIMANO gaminiai dažnai tampa klastotojų taikiniu. Įsigiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliotųjų neturinčią platintoją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinėtojais.

DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO pjaustyklė – naudojimo instrukcija

Originalios instrukcijos vertimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

ĮSPĖJIMAI

1. Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šis prietaisas nėra žaistas, jo negalima naudoti vaikams ir laikyti jiems pasiekiamoje vietoje.
2. Gerai išvalykite ir nusausininkite prieš pirmą naudojimą.
3. Prieš pradėdami naudoti padėkite prietaisą ant kieto, plokščio, stabilaus ir sauso paviršiaus.
4. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
5. Dėdami ašmenis užtikrinkite, kad šiek tiek suapvalinta siauroji ašmenų pusė yra toje pačioje linijoje su apatine pjaustyklės dalimi.
6. Ašmenys yra labai aštrūs, kad užtikrintų optimalius pjaustymo rezultatus. Būkite atsargūs ir neliaskite ašmenų su rankomis, kai naudojate prietaisą. Tai svarbi priežastis laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje!
7. Atkreipkite dėmesį, kad maistas, kurį norite pjaustyti, turi būti ne didesnis nei ašmenys. Siekiant užtikrinti sklandų pjaustymą, maistas turi būti mažesnis nei ašmenys!
8. Jeigu nenaudojate V formos ašmenų, visada prie jų pritvirtinkite ašmenų apsaugą.
9. Būkite ypač atsargūs lieddami prietaiso dalis, kad nesusižeistumėte su aštriais ašmenimis.
10. Jeigu prietaisas neveikia tinkamai ir (arba) yra pažeistas, nebandykite jo taisyti. Užtikrinkite, kad nebetinkamas naudoti gaminyje būtų išmestas į specialų konteinerį pagal vietos teisės aktų reikalavimus.
11. Gaminyje buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra tik paties naudotojo atsakomybė.

1) Dalys

DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO pjaustyklę sudaro šios dalys:

1. Viršutinė pjaustyklės dalis (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 1)
2. Atraminės juostos (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 1)
3. Ašmenų dangtelis (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 1)
4. Pjaustymo ašmenys (vienaime įdėklė yra 2 rūšių ašmenys: mini ir mažų kubelių (4a) – 5 x 5 mm + 10 x 10 mm; vidutinių ir didelių kubelių (4b) – 15 x 15 mm + 30 x 30 mm) (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 1)
5. Rėmas (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 1)
6. Pematomas pjaustyklės indas (talpa – 800 ml)
7. V formos ašmenys + maisto laikiklis (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 13)

2) Prieš naudojimą

Įdėkite norimus ašmenis į pjaustyklę, ties norima ašmenų puse uždėkite ašmenų dangtelį, kaip nurodyta instrukcijoje. Jeigu norite užtikrinti puikius pjaustymo rezultatus, laikykite šių įdėklų su dviem rūšių ašmenimis naudojimo nurodymu: optimalius rezultatus pjaustydami smulkiai pasieksite, jeigu naudosite 2 paveiksluke rodyklę pažymėtą ašmenų pusę (poziciją) (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 2). Jeigu maistą pjaustote didesniais gabaliukais arba dedate stacius ingredientus, juos iš pradžių švelniai prispauskite su dangčiu ir tada iš lėto spauskite žemyn, kad maistas neišslystų. Jeigu spausi sunku, vadinasi, tam ingredientui šis pjaustymo būdas yra NETINKAMAS.

Jeigu ingredientai yra dideli, juos prieš pjausdydami šiek tiek pasmulkinkite, kad tilptų ant DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO ašmenų paviršiaus. Maistas turi uždengti ne daugiau nei ¾ pjaustymo paviršiaus, aplink jį iš visų keturių pusių turi būti šiek tiek laisvos erdvės (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 3).

Ingredientus su odele, pavyzdžiui, paprikas, obuolius ar kriaušes, dėkite odele į viršų, o minkštumas turi būti ant ašmenų (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 3). Atkreipkite dėmesį, kad pjaustymo ašmenys nėra skirti pjaustyti kietus ingredientus, tokius kaip morkos, agurčiai ir pan. Prieš pjausdydami obuolius, kriaušes, persikus, abrikosus ir pan. pašalinkite šerdį, sėklas, kauliukus. Prieš pjausdydami bananus, ananasus, melionus, papajas, mangus ir pan. pašalinkite jų žievę.

Tinkamai naudojant pjaustyklę viršutinę dalį pakanka prispausti vieną kartą. Stipresnę ranką uždėkite ant dangčio aukštesnės dalies, kitą – ant dangčio žemesnės dalies. Spauskite dangtį žemyn vienu judesiu.

Jeigu pjaustyklės dangtis nenusileidžia iki galo vienu paspaudimu, NENAUDOKITE jėgos, nes galite sugadinti prietaisą. Patikrinkite, ar ingredientas neišslydo, ar ingredientas yra tinkamo dydžio, ar ašmenų dangtelis tinkamai įstatytas. Jeigu reikia, maistą šiek tiek paspauskite viršutiniu pjaustyklės dangčiu, ingredientą pasmulkinkite į mažesnes dalis arba tinkamai įstatykite ašmenų dangtelį. Atlikę šiuos pataisymus, vėl iki galo atidarykite pjaustyklės dangtį, įstatykite ingredientą ir spauskite jį žemyn dangčiu vienu judesiu (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 4). Atkreipkite dėmesį, kad pjaustyklės ašmenys nėra skirti pjaustyti kietus ingredientus, tokius kaip morkos, agurčiai ir pan.

3) Naudojimas

PASTABA. Ašmenis visada dėkite taip, kad norimas pjaustymo paviršius būtų 2 paveiksluke rodyklę pažymėtoje vietoje (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.c. 2).

Pakelkite viršutinį pjaustyklės dangtį ir įdėkite reikiamus ašmenis. Įstumkite ašmenis į apatinę dalį taip, kad suapvalintas siauresnis ašmenų galas įsistytų į specialų griovelį apatinėje rėmo

dalyje. Tada paspauskite kitą ašmenų galą, turi pasigirsti spragtelėjimas (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 5).

Uždėkite maistą ant ašmenų (reikiamo pjauštymo paviršiaus pozicija turi būti tokia, kaip parodyta 2 paveiksluke; žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, 2 P.). Jeigu reikia supjaustyti didesnį maisto gabalą arba norite jį supjaustyti šiauduliais, uždėkite jį ant ašmenų, atsargiai prilaikykite ranką, tada prispauskite viršutiniui dangčiui, kad neišslystų, patraukite ranką (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 6).

Tada stipriau judesiu spauskite viršutinę pjauštyklės dalį žemyn abiem rankomis. Maistas, kurį reikia supjaustyti, bus spaudžiamas žemyn su ašmenų dangteliu pro ašmenis ir taps vienodu dydžio kubeliais ar lazdelėmis ir įkris į permatomą pjauštyklės indą (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 7).

Jeigu norite atidaryti indą ir išimti supjaustytą maistą, kelkite visą pjauštyklės dangtį (viršutinę ir apatinę dalį) už siaurosios pusės, ir nuimkite. Tai darydami kita ranka laikykite pjauštyklės indą. Dangčio su rėmu gale yra specialus idubimas, už kurio patogiu suminti ir lengviau nuimti kilstelint viršutinį dangtį su rėmu (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 8).

V formos ašmenų naudojimas: įdėkite ašmenis į pjauštyklės pagrindą. Jie turi spragtelėdami įsistatyti į vietą (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.14). Atsargiai nuimkite ašmenų apsaugą ir braukite su maistu per V formos ašmenis greitais judesiais. Visada naudokite maisto laikiklį, kad išvengtumėte susižalojimo (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.15).

Mini ir mažų kubelių bei lazdelių pjauštymo ašmenys (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P.1 – 4a) tinkami:

- Valgomiesiems svogūnėliams, česnakams, „Pepperoni“ dešrai pjaustyti gaminant užtepus, padažus ar sriubas.
- Šaltai mėsai pjaustyti gaminant salotas ar suflių.
- Agurkams, grybams, cukinijoms, bulvėms, pomidorams pjaustyti.
- Bulvėms pjaustyti, žalioms – gaminant gruzdintas bulvytes, virtoms – bulvių salotas.
- Saldžiosioms paprikoms, svogūnams, pomidorams, cukinijoms, porams, kalariopėms, salierų stiebams, ridikėliams, moliūgams ar grybams pjaustyti ruošiant salotas, kitus daržovių patiekalus ar ingredientus sriuboms.
- Obuoliams, kriaušėms, persikams, abrikosams, braškėms ar bananams pjaustyti ruošiant vaisių salotas.

Vidutinių ir didelių kubelių bei lazdelių pjauštymo ašmenys (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 1 – 4b) tinkami:

- Saldžiosioms paprikoms, virtam kumpiui, grybams, bulvėms, cukinijoms pjaustyti gaminant troškinius ar suflių.
- Virtai vištenos krūtinėlei pjaustyti gaminant salotas.
- Virtiems kiaušiniams, virtam kumpiui, Bolonijos dešrai pjaustyti gaminant salotas.
- Sūriui, mocarelai pjaustyti gaminant Viduržemio regiono patiekalus.
- Obuoliams, kriaušėms, persikams, abrikosams, braškėms, bananams pjaustyti gaminant vaisių salotas.

4) Patarimai

- Prieš naudojimą ašmenis įmerkite į vandenį. Šlapi ašmenys pjauna greičiau ir reikia įdėti mažiau pastangų. Pjauštymo metu ašmenis sudrėkina vaisių ar daržovių sultys.
- Ingredientus su odele, pavyzdžiui, paprikas, obuolius ar kriaušes, dėkite odele į viršų, o minkštumas turi būti ant ašmenų. Taip pjauti lengviau ir reikia įdėti mažiau pastangų.
- Jeigu norite susmulkinti maistą, tiesiog uždėkite jį ant ašmenų. Jeigu norite supjaustyti bulves sriubai, jas pirmiausia supjaustykite storomis riekiomis. Tada kelias riekes dėkite ant pjauštyklės ašmenų. Taip pat galite pjaustyti agurkus, cukinijas ir pan.
- Jeigu norite maistą supjaustyti lazdelėmis, pavyzdžiui, paruošti gruzdintų bulvyčių, stacią bulvę uždėkite ant ašmenų. Taip pat pjauštykite marinuotus agurkėlius, obuolius ir pan., jeigu norite paruošti lazdelių iš šių ingredientų.
- Atkreipkite dėmesį, kad pjauštyklė netinka kietiems ingredientams, tokiems kaip morkos, agurčiai, kaulavaisiai, pjaustyti. Prieš pjauštydami obuolius, kriaušes, persikus, abrikosus ir pan., pašalinkite jų šerdį, sėklas, kaulus. Prieš pjauštydami bananus, ananasus, melionus, papajas, mangus ir pan. pašalinkite jų žievę.

5) Valymas ir priežiūra

Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išplaukite visas DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO pjauštyklės dalis. Tai darykite po tekančio vandens srove, naudokite įprastą indų ploviklį. Jeigu tarp ašmenų liko maisto likučiai, apverskite ašmenis ir atsargiai išvalykite su šepetėliu (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 9). Jokiu būdu nelieskite ašmenų pirštais, nes galite susižaloti!

PASTABA. Visas plastikines pjauštyklės dalis galima plauti indaplovėje, viršutinėje lentynoje. Ašmenų plauti indaplovėje negalima, taip užtikrinsite tinkamą jų funkcionavimą ilgesnį laiką. Išardykite DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO pjauštyklę, kaip aprašyta žemiau:

Atidarykite pjauštyklės dangtį, laikykite 90° kampų (vertikaliai) ir traukite aukštyn, kol išimsite iš šoninių laikiklių (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 10).

Jeigu norite nuimti dangčio apatinę dalį, kilstelėkite vieną galą aukštyn ir išimkite. Tuo metu kita ranka laikykite pjauštyklės indą (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 11).

Valymo funkcija. Ašmenų dangtelį galite išvalyti nuo maisto likučių panaudodami valymosi funkciją. Nuspauskite viršutinio pjauštyklės dangčio viršuje esantį mygtuką. Permatoma valymo plokštelė, esanti ašmenų dangtelyje, nusileis žemyn, išvalydamą net smulkiausias dangtelyje esančios maisto likučius (žiūrėkite: PAVEIKSLAIKAI, P. 12).

6) Galimos problemos

- **Jeigu norite pjaustyti kietesnius ingredientus, pavyzdžiui, morkas, agurčius ir pan. →** prieš pjauštydami su pjauštykle tokius ingredientus trumpą laiką pavirkite vandenyje.
- **Maistas veržiasi pro pjauštyklės kraštus ir yra traukiamas, o ne pjaustomas. →** Pjaustomas ingredientas turi uždengti ne daugiau nei ½ pjauštymo paviršiaus ir aplink jį turi būti šiek tiek laisvos erdvės. Didesnius ingredientus pasmulkinkite į tinkamo dydžio gabaliukus! Jeigu maistas įstrigo tarp ašmenų, nebespauskite jo su pjauštyklės dangčiu! Atsargiai pašalinkite maistą iš ašmenų. Tai padaryti galite apversdami ašmenis ir išvalydami juos su šepetėliu. Jeigu reikia, prieš pjauštydami maistą su pjauštykle jį šiek tiek pasmulkinkite ar suraikykite ir tik tada dėkite ant pjauštyklės ašmenų.
- **Viršutinio pjauštyklės dangčio nepavyksta prispausti vienu judesiu. →** Patikrinkite, ar maistas neišslydo ir ar ašmenų dangtelis įdėtas tinkamai. Atlikę pataisymus iki galo atidarykite pjauštyklės dangtį ir vėl spauskite žemyn vienu judesiu. Nenaudokite didelės jėgos atlikdami šį veiksmą.
- **Pjaustomas maistas juda. →** Švelniai prispauskite ingredientą apatinę dangčio dalimi, kad jis neišslystų.
- **Ingredientai su žieve stringa ašmenyse ar ašmenų dangtelyje. →** Ingredientus su odele dėkite odele į viršų, o minkštumas turi būti ant ašmenų.

Prietaiso pavadinimas: DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO pjauštyklė

Kilmės šalis: Kinija.

Importuotojas į ES, tiekėjas: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, Via al Mulino 22, 6814 Kadempinas, Šveicarija.

Platintojas: UAB „Studio moderna“, Žalgirio g. 135, 08217 Vilnius, Lietuva.

Pardavėjo suteikiama komercinė prekės garantija

Šiam prietaisui suteikiama 6 mėnesių garantija. Ji nebus taikoma, jei mechanškai pažeisite prietaisą, naudosite jį ne pagal paskirtį ar naudojimo instrukciją. Taip pat sugedus prietaisui dėl stichinės nelaimės. Pardavėjas nėra atsakingas už prekių kokybės pablogėjimą, jeigu jis kilo dėl kliento ar kitų ašmenų, kuriems klientas pardavė prekes, veiksmų.

KAIP SEKASI NAUDOTI PREKE?

Komentuokite po prekę www.topshop.lt. Padėsite mums tobulėti, o kitiems pirkėjams – išsirinkti lengviau!

Dārgo klient!

Paldies, ka izvēlējāties Delimano produktu smalcinātāju Nicer Dicer PRO!

Delimano piedāvā inovatīvu un kvalitatīvu virtuves piederumu klāstu, kas nodrošina veselīgu, gardu un patīkamu kulināro pieredzi (gatavojot, cepot un baudot ēdienus), ļaujot jums pilnveidot savas ēst gatavošanas prasmes, neskatoties uz jūsu pašreizējām iemaņām. Gatavojiet. Sviniet. Katru dienu. Visi Delimano produkti ir vērtīgi, tāpēc viltotāji mēdz atdarināt mūsu preces, tādējādi kaitējot klientiem un piedāvājot tiem zemākas kvalitātes preces bez garantijas un apkalpošanas. Ja pamanāt atdarinātus, viltotus vai līdzīgus produktus, kā arī neautorizētus izplatītājus, lūdz, ziņojiet mums, nosūtīt e-pasta vēstuli uz adresi brand.protection@studio-moderna.com, lai palīdzētu mums cīnīties pret nelikumīgu viltotāņu.

Delimano produktu smalcinātājs Nicer Dicer PRO – Lietošanas pamācība

Lūdz, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabāiet to.

BRIDINAJUMI

1. Glabāiet bērniem nepieejamā vietā. Šis produkts nav rotaļlieta, tāpēc bērni nedrīkst to lietot.
2. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izmazgāiet un izžāvējiet.
3. Pirms lietošanas novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas, stabilas un sausas virsmas.
4. Šis produkts ir paredzēts lietošanai tikai mājāsaimniecības apstākļos.
5. Ievietojot griešanas ieliktņi, gādāiet, lai griešanas ieliktņa noapaļotā šaurā puse būtu vienā līnijā ar griezēja apakšējo daļu.
6. Asmeni ir ļoti asi, lai nodrošinātu optimālu griešanas rezultātu. Esiet piesardzīgi un, lietojot ierīci, nepieskarieties asmeņiem ar rokām. Gādāiet, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem!
7. Lūdz, pievērsiet uzmanību, lai griešanai paredzētie produkti nav lielāki par griešanas ieliktņiem. Lai nodrošinātu pareizu griešanas procesu, produktiem ir jābūt mazākiem par griešanas ieliktņiem!
8. Lietojot V-veida griešanas ieliktņi, noteikti pievienojiet V-veida asmeņim aizsargu.
9. Ar asmeņiem apejieties ļoti piesardzīgi, lai nesavainotos.
10. Klūmjū un/vai bojājumu gadījumā nemēģiniet veikt remontdarbus pašu spēkiem un gādāiet, lai atbrīvošanās no produkta notiktu saskaņā ar vietējo likumdošanu.
11. Neskatoties uz to, ka produkts ir pārbaudīts, tā lietošana un lietošanas sekas ir lietotāja atbildība.

1) Detāļas

Delimano produktu smalcinātājs Nicer Dicer PRO ietver šādas detaļas:

1. Griezēja augšējā daļa (skatiet: ATTĒLUS, 1. attēlu)
2. Atbalsta joslas (skatiet: ATTĒLUS, 1. attēlu)
3. Spiešanas režģis (skatiet: ATTĒLUS, 1. attēlu)
4. Griešanas ieliktņi (komplektācijā ir 2 ieliktņi: mini un mazais (4a)- 5x5 mm + 10x10 mm; vidējais un lielais (4b)- 15x15 mm + 30x30 mm) (skatiet: ATTĒLUS, 1. attēlu)
5. Rāmis (skatiet: ATTĒLUS, 1. attēlu)
6. Caurspīdīgs konteiners (tūpums: 800 ml)
7. V-veida griešanas ieliktņi + ēdiena turētājs (skatiet: ATTĒLUS, 13. attēlu)

2) Pirms lietošanas

Ievietojiet vēlamo griešanas ieliktņi ar atbilstošu ievērtību/ievērtībām (ja vienlaicīgi griežat divu dažādu veidu ēdienus), ievērojot norādes. Lai iegūtu ideālu rezultātu, ņemiet vērā – Griežot ar 2 funkciju ieliktņiem: Lai nodrošinātu optimālu virsmas griešanu, griežot smalkos gabalus, pārliecinieties, ka izmantojat piemērotu pozīciju, kas parādīta ar bultu 2. attēlā (skatiet: ATTĒLUS, 2. attēlu). Griežot lielus gabalus vai gabalus, kas paredzēti griešanai vertikāli, viegli piespiediet produktus, izmantojot ierīces augšdaļu, lai tie nepaslidētu. Ja rodas grūtības piespiest produktus, tad tas NAV piemērots šai griešanas metodei.

Pirms ievietošanas Delimano produktu smalcinātājā Nicer Dicer PRO sastāvdaļas ir jāsagriež mazos gabalos, kas atbilst griešanas virsmai. Nosedziet ne vairāk par ⅔ no griešanas virsmas, lai visās četrās malās ap griešanas ieliktņi būtu pietiekoshi daudz brīvas vietas (skatiet: ATTĒLUS, 3. attēlu).

Sastāvdaļas ar mizu, piemēram, piparus, ābolus vai bumbierus, ir jāievieto tā, lai, atrodoties uz asmens, miza būtu pavērsta uz augšu (skatiet: ATTĒLUS, 3. attēlu). Lūdz, ņemiet vērā, ka griešanas ieliktņi nav paredzēti cietu sastāvdaļu, piemēram, burkānu, ķirbi vai tamlīdzīgu produktu, griešanai. Pirms ābolu, bumbieru, aprikožu un citu augļu griešanas izņemiet no tiem serdes un kauliņus. Pirms banānu, ananāsu, meloņu, papaijas, mango un tamlīdzīgu augļu griešanas atbrīvojiet tos no mizas.

Lietojot ierīci pareizi, augšējo daļu var aizvērt ar vienu kustību. Novietojiet savu spēcīgāko roku uz augšdaļas ārējās daļas. Novietojiet savu vājāko roku augšdaļas centrā. Pēc tam spēcīgi spiediet uz leju ar vienu kustību.

Ja augšējā daļa pilnībā nenolaiza ar vienu kustību, NEPIELIECIET papildu spēku, jo tādējādi sabojāsi ierīci. Pārbaudiet, vai kāda no sastāvdaļām nav paslidējusi uz griešanas ieliktņa un vai sastāvdaļas ir sagrieztas gabalos, kas piemēroti griešanas virsmai un/vai pareizi ievietota ievērtne. Ja nepieciešams, piespiediet sastāvdaļas ar ierīces augšējo daļu, sagriežiet sastāvdaļas mazākos gabalos vai pirms griešanas sagriežiet šķēlēs, un/vai pareizi ievietojiet ievērtni. Kad esat veikusi korekcijas, pilnībā atveriet augšējo daļu un spiediet uz leju ar vienu spēcīgu kustību (skatiet: ATTĒLUS, 4. attēlu). Lūdz, ņemiet vērā, ka griešanas ieliktņi nav paredzēti cietu sastāvdaļu, piemēram, burkānu, ķirbi vai tamlīdzīgu produktu, griešanai.

3) Lietošana

PIEZĪME: Vienmēr ievietojiet griešanas ieliktņi tā, lai izvēlētais ieliktņis būtu pozīcijā kas parādīta ar bultu 2. attēlā (skatiet: ATTĒLUS, 2. attēlu).

Paceliet griezēja augšējo daļu, lai ievietotu izvēlēto griešanas ieliktņi. Lai to paveiktu, vispirms ievietojiet griešanas ieliktņi apakšējā daļā tā, lai griešanas ieliktņa noapaļotā šaurā puse iegultu atbilstošajā iedobē, kas atrodas apakšējās daļas rāmī. Pēc tam nospiediet uz leju griešanas ieliktņa otro pusi, līdz atskanēs klikšķis (skatiet: ATTĒLUS, 5. attēlu).

Novietojiet uz asmeņiem ēdenu, kuru vēlaties sagriezt (griezēja pozīcija ir norādīta ar bultu 2. attēlā; skatiet: ATTĒLUS, 2. attēlu). Lai sagrieztu lielus gabalus vai grieztu gabalus gareniski, turiet griežamos produktu pozīcijā ar vienu roku un ar otru roku viegli spiediet uz leju griezēja augšējo daļu tā, lai gabals nepaslidētu sāniski (skatiet: ATTĒLUS, 6. attēlu).

Pēc tam ar spēcīgu kustību ar abām rokām spiediet uz leju griezēja augšējo daļu. Griešanai paredzētā pārtika ar režģa palīdzību tiek spiesta uz leju cauru asmeņiem, iegūstot vienmērīgi sagrieztas šķēles, salmiņus vai ceturtdaļas, kas automātiski nonāk caurspīdīgajā konteinerā (skatiet: ATTĒLUS, 7. attēlu).

Lai atvērtu konteineru un izņemtu sagrieztos ēdienus, vienkārši celiet griešanas vāku (augšējo daļu un rāmi) šaurās puses virzienā un nolieciet nost. Tikmēr ar otru roku turiet caurspīdīgo konteineru. Griezēja apakšdaļas ārpusē ir padziļinājums. Tas atvieglo griešanas ieliktņa izņemšanu (skatiet: ATTĒLUS, 8. attēlu).

V-veida asmens ieliktņa lietošana: Ievietojiet griešanas ieliktņi griešanas pamatnē. Ieliktņi ir jānofiksē pozīcijā (skatiet: ATTĒLUS, 14. attēlu). Uzmaniņi noņemiet asmens aizsargu un ar

straujām kustībām virziet ēdīnu pāri V-veida asmenim. Vienmēr izmantojiet ēdiena turētāju, lai izvairītos no traumām (skatiet: ATĒLUS, 15. attēlu).

Griešanas ieliktņi mini un maziem kubiņiem, kā arī salmiņiem (skatiet: ATĒLUS, 1. - 4a attēlu) ir piemērots:

- Salotēm, kipiokiem, peperoni, čili pipariem, kas paredzēti tādām mērcēm kā salsā, kā arī zupas sastāvdaļu griešanai;
- Aukstajai galai, kas paredzēta aukstas galas salātiem vai sufļiem;
- Gurķiem, sēnēm, kukini, kartupeļiem, tomātiem;
- Kartupeļiem – gan svaigiem, kas paredzēti cepšanai, gan vārtiem, kas paredzēti kartupeļu salātiem;
- Paprikai, šipoleim, tomātiem, kukini, puraviem, kolrābjiem, seleriju kātiem, redīsiem, ķirbjiem vai sēnēm, kas paredzētas salātiem, dārzeņu ēdieniem vai zupas sastāvdaļām;
- Āboliem, bumbieriem, persikiem, aprikožēm, zemenēm vai banāniem, kas paredzēti augļu salātiem.

Griešanas ieliktņi vidējiem un lieliem kubiņiem, kā arī salmiņiem (skatiet: ATĒLUS, 1. - 4b attēlu) ir piemērots:

- Paprikai, vārtam šķiņķim, sēnēm, kartupeļiem, kukini, kas paredzēti sautējumiem un sufļiem;
- Vārtai vistas krūtiņai, kas paredzēta salātiem ar vistas krūtiņas sloksnītēm;
- Vārtām olām, vārtam šķiņķim, Boloņas vai mortadellas desai, kas paredzēta salātiem;
- Sieram, piemēram, aitas sieram vai mocarellai, kas paredzēta Vidusjūras virtuves ēdieniem;
- Āboliem, bumbieriem, persikiem, aprikožēm, zemenēm vai banāniem, kas paredzēti augļu salātiem.

4) Lietošanas padomi

- Pirms lietošanas iemērciet griešanas ieliktņi ūdenī. Mitri asmeņi griež ātrāk, un jums vajadzēs pielikt mazāk spēku. Griešanas laikā griešanas ieliktņi mitrina dārzeņu un citu sastāvdaļu sula.
- Ēdīnu ar mizu, piemēram, papriku, ābolus vai bumbierus, jāliek uz asmeņiem ar mizu uz augšu. Tā tie tiks sagriezti pavisam vienkārši, un jums būs jāpieliek mazāk pūli.
- Lai sakapātu sastāvdaļas, vienkārši novietojiet tās uz griešanas ieliktņa. Gatavojot kartupeļu zupu, vispirms sagrieziet kartupeļus šķēlītēs. Lai iegūtu kubiņus, vienkārši novietojiet uz asmeņa vairākas šķēlītes vienu uz otras. Līdzīgi varat kloties ar gurķiem, kukini un citiem dārzeņiem.
- Lai sagrieztu sastāvdaļas salmiņos, piemēram, lai pagatavotu fri kartupeļus, novietojiet kartupeli uz griešanas ieliktņa vertikāli. Izmantojiet šo pašu metodi, lai pagatavotu salmiņus no pipargurķiem, āboliem un citiem ēdieniem.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka griešanas ieliktņi nav paredzēti cietu sastāvdaļu, piemēram, burkānu, ķirbi, augļu ar kauliņiem vai tamlīdzīgu produktu, griešanai. Ābolus, bumbierus, persikus, aprikozes un citus augļus grieziet tikai pēc tam, kad ir izņemta sēde un kauliņi. Banānus, ananāsus, melones, papaiju, mango un citus augļus grieziet tikai pēc tam, kad tie ir atbrīvoti no mizas.

5) Tīrīšana un apkope

Visas Delimano produktu smalcinātāja Nicer Dicer PRO detaļas pēc katras lietošanas reizes ir rūpīgi jānoskalo zem tekoša ūdens, izmantojot parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Ja starp asmeņiem ir iestrēguši ēdiena gabali, vienkārši apgrieziet otrādi griešanas ieliktņi (ar neaso pusi uz augšu) un uzmanīgi notīriet ar trauku mazgājamo birsti (skatiet: ATĒLUS, 9. attēlu). Nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem ar pirkstiem, jo pastāv savainošanās risks!

PIEZĪME: Visas plastmasas detaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai nodrošinātu asmeņu veiktspēju pēc iespējas ilgāku laiku, griešanas ieliktņus nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai izlauktu Delimano produktu smalcinātāju Nicer Dicer PRO, rīkojieties šādi:

Atveriet griezēja augšējo daļu 90 grādu leņķī (vertikāli) un velciet uz augšu, lai atdalītu vāku no sānu turētājiem (skatiet: ATĒLUS, 10. attēlu).

Lai noņemtu griezēja apakšējo daļu, vienkārši paceliet vienu no malām un noņemiet to. Tikmēr ar otru roku turiet caurspīdīgo konteineru (skatiet: ATĒLUS, 11. attēlu).

Pašattīrīšanas funkcija: Delimano produktu smalcinātāja Nicer Dicer PRO spiešanas režīms ir aprīkots ar pašattīrīšanas funkciju. Nospiediet pogu, kas atrodas griezēja augšējās daļas virspusē. Iebūvētā caurspīdīgā tīrīšanas plāksne ar spiešanas režīmu automātiski tiek spiesta uz leju, notīrot spiešanas režīmu un atdalot pat vissīkākās ēdiena atliekas. (Skatiet: ATĒLUS, 12. attēlu).

6) Problēmu novēršana

- **Cietus produktus, piemēram, burkānus un ķirbjus, ir jāsgriež šķēlēs.** → Pirms griešanas ar griešanas ieliktņi cietās sastāvdaļas blanšējiet vārošā ūdenī
- **Ēdiens griešanas laikā let pāri griešanas virsmai un tiek saspiests.** → Nosedziet ne vairāk kā ¼ no griešanas virsmas, atstājot pietiekoši daudz brīvas vietas visās četrās griešanas ieliktņa malās. Gatavojot ēdīnu, pārliecinieties, ka tas ir sagriezts pietiekoši mazos gabalos! Ja ēdiens iestrēgst griešanas ieliktņi, neturpiniet to spiest uz leju! Uzmanīgi izņemiet ēdīnu no griešanas ieliktņa. Lai izņemtu asmeņos iestrēgušos ēdiena gabalus, vienkārši apgrieziet otrādi griešanas ieliktņi (ar neaso pusi uz augšu) un uzmanīgi notīriet ar trauku mazgājamo birsti. Ja nepieciešams, sagatavojiet ēdīnu, sagriežot to mazākos gabalos vai šķēlēs, un tikai pēc tam ievietojiet Delimano produktu smalcinātāja Nicer Dicer PRO.
- **Augšējo daļu nav iespējams atvērt ar vienu kustību.** → Pārbaudiet, vai ēdiens nav pavirzījies un/vai ievietota piemērota ievērtne. Kad esat veikusi korekcijas, pilnībā atveriet augšējo daļu un spiediet uz leju ar vienu spēcīgu kustību. Pēc tam neturpiniet pielikt spēku.
- **Griešanas laikā produkti slid.** → Viegli piespiediet produktus, izmantojot augšdaļu, lai tie nepaslidētu.
- **Produkti ar mizu strēgst griešanas ieliktņi vai ievērtne.** → Sastāvdaļas ar mizu ir jāievieto tā, lai, atrodoties uz asmeņa, miza būtu pāvēsta uz augšu.



Dragā client!

Īti multumim că ai ales Delimano Brava Nicer Dicer PRO de la noi!

Brandul Delimano aduce o gamă inovativă de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute foarte valoroase, astfel încât falsificatorilor le place foarte mult să ne copieze și, astfel, să mintă clienții cu o calitate mai proastă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, falsificat, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafacerilor.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Manualul utilizatorului

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a-l utiliza și păstrați-l pentru referințe viitoare.

ATENȚIE

1. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Acest produs nu este o jucărie și nu trebuie utilizat de copii sau depozitat accesibil acestora.
2. Curățați și uscați bine înainte de prima utilizare.
3. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
4. Acest produs este destinat doar uzului casnic.
5. Când poziționați atașamentul cu lamă, asigurați-vă că partea îngustă ușor rotunjită a atașamentului se aliniază cu partea inferioară de tăiere.
6. Lamele sunt foarte ascuțite pentru rezultate optime de tăiere. Vă rugăm să aveți grijă să nu atingeți

lamele cu mâinile atunci când utilizați dispozitivul. Acesta este un motiv suficient pentru a nu menține dispozitivul la îndemâna copiilor!

7. Vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele care trebuie tăiate nu trebuie să fie mai mari decât atașamentele de tăiere. Pentru a asigura un proces de tăiere adecvat, alimentele trebuie să fie mai mici decât atașamentele de tăiere!
8. Când nu utilizați atașamentul pentru tăietoare în V, atașați întotdeauna protecția lamei pe lama în V.
9. Aveți grijă extremă atunci când manipulați piesele pentru a evita rănilile cauzate de lamele ascuțite.
10. În caz de defecțiune și / sau deteriorare, nu încercați nici o reparație și asigurați-vă că produsul este eliminat corespunzător în conformitate cu legile locale.
11. Deși produsul a fost verificat, utilizarea și consecințele sale sunt strict responsabilitatea utilizatorului.

1) Componente

Delimano Brava Nicer Dicer PRO conține următoarele părți:

1. Partea superioară (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
2. Benzi de susținere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
3. Grilă de tăiere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
4. Atașament de tăiere (2 în pachet; mare și mic (4a) - 5x5mm + 10x10mm; mediu și mare (4b) - 15x15mm + 30x30mm) (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
5. Cadru (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
6. Recipient transparent de colectare (capacitate: 800 ml)
7. V-insert pentru felieri + suport pentru alimente (vezi: IMAGINI, Imaginea 13)

2) Înainte de utilizare

Așezați atașamentul de tăiere dorit cu blocul corespunzător de lame / blocuri de lame (atunci când tăiați două tipuri diferite de alimente în același timp), așa cum este descris în instrucțiuni. Pentru a obține rezultate perfecte atunci când feliți, respectați următoarele

Pentru atașamente de tăiere 2-in-1: Pentru a asigura tăierea optimă a suprafețelor de tăiere atunci când tăiați fin, asigurați-vă că utilizați în poziția corectă marcată cu o săgeată în imaginea 2 (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 2). Pentru bucățile mari sau cele care trebuie tăiate în poziție verticală, apăsați ușor pe alimente, folosind de exemplu partea superioară, astfel încât să nu poată aluneca. Dacă este dificil să se aplice presiune asupra unui ingredient, atunci NU este potrivit pentru această metodă de tăiere.

Ingrediente trebuie tăiate în bucăți mici pentru a se potrivi suprafeței de tăiere a Delimano Brava Nicer Dicer înainte de tăiere. Nu trebuie acoperită mai mult de 2/3 din suprafața de tăiere, pentru a permite o distanță suficientă în jurul celor patru laturi ale atașamentului de tăiere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 3).

Ingrediente cu coajă, cum ar fi ardei, mere sau pere, trebuie să fie poziționate cu coaja deasupra atunci când sunt așezate pe lamă (partea tăiată pe suprafața de tăiere, a se vedea: IMAGINI, Imaginea 3). Vă rugăm să rețineți că atașamentele de tăiere nu sunt destinate tăierii alimentelor tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare. Îndepărtați miezul și samburii înainte de a tăia mere, pere, piersici, caise etc. Îndepărtați coaja înainte de a tăia banane, ananas, pepeni, papaya, mango etc.

Când se utilizează corect, partea superioară trebuie închisă cu o singură mișcare. Așezați mâna mai puternică în exteriorul părții superioare. Așezați mâna mai slabă în centrul părții superioare. Apoi apăsați ferm în jos cu o singură mișcare.

Dacă partea superioară nu coboară complet într-o singură apăsare, NU exercitați nici o forță suplimentară - acest lucru poate deteriora dispozitivul. Verificați dacă ingredientul a alunecat pe atașamentul de tăiere, ingredientul a fost tăiat la dimensiunea corectă pentru suprafața de tăiere și / sau blocul de lame a fost introdus corect. Dacă este necesar, apăsați pe ingrediente, de ex. folosind partea superioară, tăiați ingredientul în bucăți sau felii mai mici înainte de tăiere și / sau poziționați corect blocul de lame. După efectuarea corecțiilor, deschideți complet partea superioară și împingeți din nou cu o singură apăsare puternică (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 4). Vă rugăm să rețineți că atașamentele de tăiere nu sunt destinate tăierii alimentelor tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare.

3) Utilizare

NOTĂ: Așezați întotdeauna atașamentul de tăiere astfel încât atașamentul dorit să se afle în poziția tăietorului marcată cu o săgeată în imaginea 2 (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 2).

Ridicați partea superioară de tăiere pentru a plasa atașamentul de tăiere dorit în interior. Pentru aceasta, glisați mai întâi atașamentul de tăiere în partea inferioară, astfel încât partea îngustă ușor să se încadreze în creștătura corespunzătoare din cadrul părții inferioare. Acum apăsați cealaltă parte, până când auziți un clic (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 5).

Așezați alimentele pe care doriți să le tăiați pe lame (poziția tăietorului marcată cu o săgeată în imaginea 2; a se vedea: IMAGINI, imaginea 2) Pentru tăierea bucăților mari sau a bucăților care trebuie tăiate de-a lungul, țineți mâncarea în poziție cu o mână și apăsați ușor partea superioară de tăiere în jos cu cealaltă mână, astfel încât să nu poată aluneca pe o parte (a se vedea: IMAGINI, Pic.6).

Apoi, cu o mișcare sigură, apăsați partea superioară de tăiere în jos cu ambele mâini. Măncarea care umează să fie tăiată este presată în jos cu grila de tăiere prin lame în cuburi, bastoane sau patrate și dimensiuni uniforme și colectate automat în recipientul transparent de colectare (vezi: IMAGINI, Imaginea 7).

Pentru a deschide recipientul și a îndepărta alimentele tăiate, ridicați pur și simplu capacul de tăiere complet (partea superioară și cadrul) de pe partea îngustă și scoateți-l. În timp ce faceți acest lucru, țineți recipientul transparent cu cealaltă mână. La capătul exterior al părții inferioare de tăiere există o prindere încrăstată. Acest lucru vă ajută să îndepărtați inserția de tăiere ridicând ușor (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 8).

Utilizarea insertului pentru tăietoare în V: Așezați atașamentul pentru tăiere în baza dispozitivului. Atașamentul trebuie să facă clic în poziție (a se vedea: IMAGINI, Img14). Îndepărtați cu grijă dispozitivul de protecție a lamei și treceți alimentele peste lama în formă de V folosind mișcări rapide. Utilizați întotdeauna suportul pentru alimente pentru a preveni rănirea (a se vedea: IMAGINI, Img15).

Atașamentul de tăiere pentru cubulețe și bastonașe mici (a se vedea: IMAGINI, Imaginile 1 - 4a) este adecvat pentru a tăia:

- Salate, usturoi, pepperoni, ardei iute pentru salsa sau ingrediente pentru supe
- Carne rece pentru salate sau suflouri de carne rece
- Castravete, ciuperci, dovlecei, cartofi, roșii
- Cartofi - de ex. crud pentru cartofi prăjiți sau gătit pentru salată de cartofi
- Ardei gras, ceapă, roșii, dovlecei, praz, răvașoară, bastoane de țelină, ridiche, dovleac sau ciuperci pentru salate, preparate din legume sau ca ingrediente în supe
- Mere, pere, piersici, caise, căpsuni sau banane, de ex. pentru salate de fructe

Insertul de tăiere pentru cuburi și bastoane medii și mari (a se vedea: IMAGINI, Fig.1 - 4b) este adecvat pentru a tăia:

- Ardei gras, suncă fiartă, ciuperci, cartofi, dovlecei pentru tocănițe și suflouri
- Plep de pui fiert pentru salate
- Ouă fierte, suncă fiartă, boloney sau mortadela pentru salate
- Brânză, de ex. brânză de oaie sau mozzarella pentru preparate mediteraneene
- Mere, pere, piersici, caise, căpsuni sau banane, de ex. pentru salate de fructe

5) Sfaturi

- Scufundați atașamentul de tăiere în apă înainte de a începe să-l utilizați. Lamele umede tăie mai repede și, de asemenea, veți avea nevoie de mai puțin efort. Atașamentul de tăiere este menținut umedă de suc din legume etc. în timpul tăierii.
- Alimentele cu coajă, cum ar fi ardei grași, mere sau pere, trebuie întotdeauna așezate pe atașamentul de tăiere, cu coaja orientată în sus. În acest fel pot fi tăiate cel mai ușor și, de asemenea, veți avea nevoie de mai puțin efort.
- Pentru a toca ingredientele pur și simplu așezați-le pe atașamentul de tăiere. Pentru o supă de cartofi, de exemplu, tăiați cartofii mai întâi în felii. Pentru a le da cuburi, pur și simplu așezați câteva felii una peste cealaltă pe lamă. Puteți face același lucru cu castraveți, dovlecei etc.
- Pentru a tăia ingredientele în bețișoare, de ex. pentru a face cartofi prăjiți, așezați cartoful în poziție verticală pe inserția de tăiere. Folosiți același proces pentru a face bețișoare din castraveți, mere etc.
- Vă rugăm să rețineți că atașamentele de tăiere nu sunt destinate tăierii unor alimente tari, cum ar fi morcovi, dovlecei, fructe cu simburii sau altele similare. Tăiați mere, pere, piersici, caise etc. numai dacă simburii au fost îndepărtați. Tăiați banane, ananas, pepeni, papaya, mango etc. numai dacă coaja a fost îndepărtată.

5) Curățare și întreținere

Toate părțile Delimano Brava Nicer Dicer trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare sub apă curgătoare, folosind un detergent convențional de spălat vase. Dacă s-a lipit mâncare între lame, pur și simplu întoarceți dispozitivul de tăiere (în partea tocită) și curățați-l cu atenție folosind o perie de spălat vase (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 9). În niciun caz nu atingeți lamele cu degetele - risc de rănire!

NOTĂ: Toate piesele din plastic sunt sigure în mașina de spălat vase. Atașamentele de tăiere nu trebuie așezate în mașina de spălat vase pentru a asigura o performanță mai bună a lamelor mai mult timp. Desfaceți Delimano Brava Nicer Dicer după cum urmează:

Deschideți partea superioară de tăiere într-o poziție de 90 de grade (verticală) și trageți în sus, astfel încât partea de sus să iasă din suporturile laterale (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 10). Pentru a îndepărta partea inferioară de tăiere, pur și simplu ridicați unul dintre capete și îndepărtați-l. În timp ce faceți acest lucru, țineți recipientul transparent cu cealaltă mână (a se vedea: IMAGINI, Fig. 11).

Funcția de autocurățare: Delimano Brava Nicer Dicer are o funcție de autocurățare pentru grila de tăiere. Apăsăți butonul din partea superioară a părții superioare de tăiere. Placa de curățare transparentă integrată în grila de tăiere este presată automat în jos și curăță grila eliminând chiar și cel mai mic reziduu. (a se vedea: IMAGINI, Pic. 12).

6) Probleme

- **Alimentele tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare, trebuie tăiate felii.** → Înainte de a tăia cu atașamentul de tăiere, opăniți mai întâi alimentele tari cu apă clocotită
- **Alimentele trec peste suprafața de tăiere la tăiere și sunt zdrobite.** → Nu trebuie acoperită mai mult de 1/2 din suprafața de tăiere, pentru a permite o distanță suficientă în jurul celor patru laturi ale atașamentului de tăiere. Când pregătiți mâncarea, asigurați-vă că o tăiați în atașamentul de tăiere. Pentru a îndepărta rămășițele de pe lame, pur și simplu întoarceți atașamentul de tăiere (în partea tocită) și curățați-l cu atenție folosind o perie de spălat vase. Dacă este necesar, pregătiți mâncarea tăind-o în bucăți mici sau în felii și apoi punând-o prin Delimano Brava Nicer Dicer
- **Partea superioară nu poate fi închisă dintr-o singură apăsare.** → Verificați dacă alimentele nu s-au mișcat și / sau dacă a fost introdus blocul corect. După efectuarea corecțiilor, deschideți complet partea superioară și împingeți din nou cu o singură apăsare puternică! Nu continuați să aplicați forță excesivă după aceea
- **Alimentele se mișcă la tăiere.** → Apăsăți ușor în jos pe mâncare, folosind de exemplu partea superioară, astfel încât să nu poată aluneca
- **Alimentele cu coajă se lipsesc de inserțul de tăiere sau se blochează.** → Ingredientele cu coajă trebuie poziționate cu pielea în sus atunci când sunt așezate pe lamă (partea tăiată pe suprafața de tăiere)

ME

Dragi korisnici!

Hvala Vam što ste izabrali naš Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano brend donosi Vam širok raspon inovativnih kuhinjskih aparata vrhunskog kvaliteta, koji su dizajnirani da Vam obezbijede zdravo, ukusno i prijatno iskustvo u kuhinji (priprema, spremanje i konzumiranje hrane), ohrabrujući strast prema kuvanju i omoguće Vam da se zabavite, bez obzira na vještinu kuvanja. Kuvajte. Slavite. Svakog dana.

Svi Delimano proizvodi visoko su cijenjeni, tako da nas konkurencija često kopira, i na taj način zloupotrebljava povjerenje potrošača lošijim kvalitetom, bez garancije i servisa. Molimo Vas, prijavite sve kopije, zloupotrebe, slične proizvode ili nelegalne distributere brenda na protection@studio-moderna.com i pomognite nam u borbi protiv ilegalnih prevara.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas pažljivo pročitajte ovo uputstvo prije upotrebe i sačuvajte ga radi budućih konsultacija.

UPOZORENJA

1. Držite van domašaja djece. Ovaj proizvod nije igračka i djeca ga ne bi trebala koristiti niti ga odlagati na mjestu dostupnom djeci.
2. Očistite i osušite pažljivo prije prve upotrebe.
3. Prije upotrebe, postavite uređaj na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u domaćinstvu.
5. Pri pozicioniranju siječiva za sijeckanje pažljivo osigurajte da blago zaobljena strana siječiva bude u ravni sa donjim dijelom siječiva.
6. Radi najboljeg rezultata sijeckanja, siječiva su jako izoštrjena. Molimo Vas budite oprezni i ne dodirujte siječivo rukama tokom upotrebe proizvoda. Ovo je dovoljan razlog da proizvod držite podalje od djece!
7. Molimo Vas obratite pažnju da hrana koju siječete nije veća od površine siječiva. Da bi se process sijeckanja hrane odvijao pravilno hrana mora biti manja od površine siječiva!
8. Kada ne koristite V- oštricu za sijeckanje, uvijek na njoj stavite zaštitu za siječivo.
9. Budite oprezni dok rukujete proizvodom i njegovi djelovima da biste izbjegli moguće povrede koje mogu da izazovu oštra siječiva.
10. U slučaju kvara i/ili štete ne pokušavajte bilo kakve samostalne popravke i osigurajte ispravno odlaganje proizvoda u skladu sa lokalnim zakonima.

11. Iako je proizvod ispitán, njegova upotreba i posljedice su isključiva odgovornost korisnika.

1) Djelovi

Delimano Brava Nicer Dicer PRO sadži sljedeće dijelove:

1. Gornji dio za sijeckanje (pogledaj: SLIKE, Pic.1)
2. Potpome trake (pogledaj: SLIKE, Pic.1)
3. Štapić rastera (pogledaj: SLIKE, Pic.1)
4. Dodaci za sijeckanje (2 u pakovanju; mini i mali (4b)- 5x5mm + 10x10mm; srednji i veliki (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (pogledaj: SLIKE, Pic.1)
5. Okvir (pogledaj: SLIKE, Pic.1)
6. Providna posuda za hranu (kapacitet: 800 ml)
7. V- dodatak za sijeckanje + držač za hranu (pogledaj: SLIKE, Pic.13)

2) Prije upotrebe

Postavite željeni dodatak za sijeckanje sa odgovarajućom blok iglicom (kada sijeckate istovremeno dvije vrste hrane) kako je objašnjeno u uputstvu. Za postizanje savršenih rezultata tokom sijeckanja, pogledajte sljedeće

Za 2-u-1 dodatke za sijeckanje: Da biste osigurali optimalno sijeckanje površina kada želite fino sijeckanje, uvrstite se da koristite pravi položaj označen strelicom na slici 2 (pogledaj: SLIKE, Pic. 2). Za velike ili one komade koji se režu u uspravnom položaju, lagano pritisnite hranu, na primer, gornjim dijelom, tako da ne može skliznuti. Ukoliko je teško izvršiti pritisak na neki sastojak, onda on NUE pogodan za ovaj način sijeckanja.

Sastojci se moraju isjeći na sitne komade kako bi odgovarali površini za sijeckanje Delimano Brava Nicer Dicer-a prije upotrebe. Ne smije biti prekriveno više od ½ površine za rezanje, kako bi se obezbijilo dovoljan razmak oko sve četiri strane dodatka za sijeckanje (pogledaj: SLIKE, Pic. 3).

Sastojci sa kožom, kao što su paprika, jabuke ili kruške, moraju se postaviti sa kožom na vrhu kada se polože na siječivo (odsječena strana na površini za sijeckanje pogledaj: SLIKE, Pic. 3). Imajte na umu da dodaci za sijeckanje nisu namijenjeni za sijeckanje tvrde hrane, poput šargarepe, tikvica ili slično. Uklonite jezgra i sjemenke pre sijeckanja jabuka, krušaka, breskvi, kajsija itd. Skinite kožu prije sijeckanja banana, ananasa, dinja, papaje, manga itd

Kada se pravilno koristi, gornji dio treba bi se zatvoriti jednim potezom. Stavite jaču ruku na spoljnu stranu gornjeg dijela. Postavite svoju slabiju ruku u sredinu gornjeg dela. Zatim pritisnite jednim potezom čvrsto prema dolje.

Ukoliko se gornji dio jednim potezom ne spusti u potpunosti, NEMOJTE pritisniti dalje - to može oštetiti uređaj. Proverite da li je sastojak skliznuo na dodatak za sijeckanje, da li je neki sastojak isječen na tačnu veličinu površine za sijeckanje i / ili da li je blok iglica pravilno postavljena. Ukoliko je potrebno, pritisnite sastojke, npr. koristeći gornji dio, isječite sastojak na manje komade ili kriške prije sijeckanja i / ili pravilno postavite blok igle. Nakon korekcija, potpuno otvorite gornji dio i ponovo gumite snažnim pojedinačnim potezom (pogledajte: SLIKE, Pic. 4). Imajte na umu da dodaci za sijeckanje nisu namijenjeni za rezanje tvrde hrane, poput šargarepe, tikvica ili slično.

3) Upotreba

BLJEŠKA: Uvek položite dodatak za sijeckanje tako da željeni dodatak leži u položaju siječiva označenom strelicom na slici 2 (pogledaj: SLIKE, Pic.2).

Podignite gornji deo za sijeckanje da biste unutra postavili željeni dodatak. Da biste to uradili, prvo ubacite dodatak za sijeckanje u donji dio tako da se blago zaobljena uska stranica dodatka uklapa u odgovarajući urez u okviru donjeg dijela. Sada pritisnite drugu stranu dodatka za sijeckanje dok ne začujete klik (pogledaj: SLIKE, Pic.5).

Stavite hranu koju želite da isječete na siječiva (polažaj siječiva označen je strelicom na slici 2; pogledajte: SLIKE, Pic.2). Za sijeckanje velikih komada ili komada koje ćete sjeći po dužini, držite hranu za sijeckanje u položaju jednom rukom, a drugom rukom lagano pritisnite gornji dio za sijeckanje ka dolje, tako da ne može skliznuti u jednu stranu (pogledaj: SLIKE, Pic.6).

Zatim, jakim pokretom, pritisnite gornji deo za sijeckanje ka dolje koristeći obje ruke. Hrana koju treba sijeckati rasterom se pritisne ka dolje kroz siječiva u kockicama, štapićima ili četvrtinama jednake veličine i automatski sakuplja u providnu posudu za hranu (pogledaj: SLIKE, Pic.7).

Da biste otvorili posudu i uklonili isjeckanu hranu, jednostavno podignite kompletan poklopac za sijeckanje (gornji dio i okvir) na uskoj strani i uklonite ga. Pri tome držite providnu posudu drugom rukom. Na spoljnom kraju donjeg dijela za sijeckanje nalazi se udubljeni rukohvat. Ovo vam pomaže da laganim podizanjem uklonite dodatak za sijeckanje (pogledaj: SLIKE, Pic.8).

Upotreba V-dodatka za sijeckanje: Postavite dodatak na bazu za sijeckanje. Dodatak mora kliknuti na svoje mesto (pogledaj: SLIKE, Pic.14). Pažljivo uklonite zaštitu za siječiva i brzim pokretima prenesite hranu preko oštrice u obliku slova V. Uvijek koristite držač za hranu da biste sprečili povrede (pogledaj: SLIKE, Pic.15).

Dodatak za sijeckanje za mini i male kockice i štapiće (pogledaj: SLIKE, Pic.1 - 4a) može sijeckati:

- Ljutiku, bijeli luk, feferone, čili papričice za soseve poput salse ili kao sastojke za supe i čorbe
- Hladno meso za hladne mesne salate i supe
- Krastavac, pečurke, tikvice, krompir, paradajz
- Krompir - npr. sirovi za pomfrit ili kuvani za salatu od krompira
- Paprike, luk, paradajz, tikvice, praziluk, kelerabu, štapiće celera, rotkvicu, bundevu ili pečurke za salate, jela od povrća ili kao sastojke u supi
- Jabuke, kruške, breskve, kajsije, jagode ili banane, npr. za voćne salate

Dodatak za sijeckanje za srednje i velike kockice i štapiće (pogledaj: SLIKE, Pic.1 - 4b) može sijeckati:

- Paprike, kuvanu šunku, pečurke, krompir, tikvice za čorbe i supe
- Kuvanu piletinu za salate sa pilećim prsim
- Kuvana jaja, kuvanu šunku, salamu ili mortadela za salate
- Sir, npr. očviji sir ili mocarelu za mediteranska jela
- Jabuke, kruške, breskve, kajsije, jagode ili banane, npr. za voćne salate

4) Savjeti za upotrebu

- Potopite dodatak za sijeckanje u vodu prije nego što počnete da ga koristite. Mokre oštrice se briže če sijeckati i biće vam potrebno manje napora. Dodatak za sijeckanje tokom sijeckanja vlažnim održavaju sokovi od povrća itd.
- Hranu sa kožom poput paprike, jabuke ili kruške uvijek treba stavljati na dodatak za sijeckanje kožom okrenutom ka gore. Na ovaj način se najlakše reže, a također će vam trebati manje napora.
- Da biste usitnili sastojke, jednostavno ih stavite na dodatak za sijeckanje. Na primjer, za supu od krompira, krompir prvo isječite na kriške. Da biste ih usitnili na kocke, jednostavno postavite nekoliko kriški jednu na drugu, a zatim na sečivo. To isto možete učiniti i sa krastavicima, tikvicama itd.
- Da biste isjekli sastojke na štapiće, npr. za pomfrit, stavite krompir uspravno na dodatak za sijeckanje. Koristite isti postupak za pravljenje štapića od kornišona, jabuka itd. za ukusne soseve.
- Molimo Vas imajte na umu da dodaci za sijeckanje nisu namijenjeni za sijeckanje tvrde hrane, poput šargarepe, tikvica, koštunjicavog voća ili slično. Jabuke, kruške, breskve, kajsije itd. sijeckajte samo ukoliko su koštice uklonjene. Banane, ananas, dinje, papaju, mango itd. sijeckajte samo ukoliko im je koža uklonjena.

5) Čišćenje i održavanje

Svi dijelovi Delimano Brava Nicer Dicer-a trebali bi se redovno čistiti nakon svake upotrebe pod mlazom vode koristeći običan deterdžent. Ukoliko se bilo koja vrsta hrane zaglavila između siječiva, jednostavno okrenite dodatak za sijeckanje (na tupu stranu) i pažljivo ga očistite četkom za pranje posuda (pogledaj: SLIKE, Pic.9). Ni u kom slučaju ne dodirujte oštrice prstima - postoji opasnost od povreda!

BLJEŠKA: Svi plastični dijelovi mogu se prati u mašini za pranje posudja. Dodaci za sijeckanje ne smiju se stavljati u mašinu za pranje posudja kako bi se osigurala dugotrajnost noževa. Ravistavite Delimano Brava Nicer Dicer prema uputstvu:

Otvorite gornji dio za sijeckanje u položaj od 90 stepeni (vertikalno) i povucite prema gore tako da pečat izlazi iz bočnih držača (pogledaj: SLIKE, Pic. 10).

Da biste uklonili donji dio za sijeckanje, jednostavno podignite jedan od krajeva i uklonite ga. Pri tome držite providnu posudu za hranu drugom rukom (pogledaj: SLIKE, Pic. 11).

Функција самосталног чишћења: Delimano Brava Nicer Dicer има функцију самосталног чишћења за штапиц растера. Пritisните дугме на горњој страни горњег дела за сечење. Интегрисана провидна плочка за чишћење у штапицу растера автоматски се притиска према доље и чисти штапиц растер уклањањем и најмањини остатака сечења. (погледај: СЛИКЕ, Pic. 12).

6) Решевање проблема

- **Тврду храну попут шљугаре, тиквица или слично треба нарезати на кришке.** → Прије сечења додатком за сечење, тврду храну прво блиндирајте кипучом водом
- **Храна кур преко површине за сечење приликом сечења и устијава се.** → Не би требало покрити више од 2/3 површине за сечење како би се омогућио довољан размак између све четри стране додатка за сечење. Када припремате храну, побрините се да је исецете на прикладно мале комаде! Уколико је храна налегла на додаток за сечење, немојте и даље притискати! Паажљиво уклоните храну са додатка за сечење. Да бисте уклонили остатке са сечења, једноставно окрените додаток за сечење (на тупу страну) и паажљиво га очистите четком за прање посуђа. Уколико је потребно, припремите храну тако што ћете је исејати на ситне комаде или на кришке, а затим је ставите у Delimano Brava Nicer Dicer
- **Горњи дио се не може затворити једним потезом.** → Проверите се да се храна није помјенила и / или да је постављена одговарајућа блок иглица. Након исправки, потпуно отворите горњи дио и поново притисните једним снажним потезом! Након тога немојте више примјенјивати прекрмјену силу
- **Храна се помера приликом сечења.** → Једноставно лагано притисните храну, на примјер, користећи горњи дио, тако да не може скизнути
- **Храна са остацима кожите у додатку за сечење или блок иглиц.** → Састојци са кожом морају се поставити на сеживо тако да кожа остане на горњој страни (исејена страна на површини за сечење)



Драг купувач!

Ви благодариме што избравте Delimano производ!

Delimano брендот создава иновативни лујнски апарати со одличен квалитет кои се дизајнирани за да овозможат здраво, вкусно искуство во готвењето (подготовка, готвење и конзумирање на храна), да ја охрабрат љубовта кон готвењето и да го направат готвењето забавно без разлика на вештините. Готвиме. Славиме. Секој ден.

Сите Delimano производи се сметаат за вредни, затоа, се појавуваат многу копии на нашите производ, без гаранција и сервис. Ве молиме, ванките фалсификувани производи да ги пријавите на brand.protection@studio-moderna.com и помогнете ни да се избориме со нелегалните фалсификувачи.

Delimano Brava Nice Dicer PRO – Упатство за употреба

Ве молиме прочитајте го упатството пред да започнете со употреба и зачувајте го за идни потреби.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА

1. Држете го производот подалеку од дофат на деца. Овој производ не е играчка и не треба да се користи од деца или да се чува на места достапни за деца.
2. Измијте и исушете темелно пред првата употреба.
3. Пред употреба, ставете го производот на тврда, рамна, стабилна и сува површина.
4. Овој производ е наменет за домашна употреба.
5. Кога го местите сечилото обратете внимание заоблените краевии од сечилото да се порамнети со долниот дел на производот.
6. Сечилата се многу остри со цел да ги добиете најдобрите резултати. Внимавајте и не ги допирајте сечилата со раце додека го користите производот. Ова е доволна причина за да го чувате производот подалеку од деца!
7. Обратете внимание храната која ја сечкате да не биде поголема од сечилата.
8. Use extreme caution when manipulating the parts to avoid any injuries due to the sharp blades.
9. Во случај на дефект и/или оштетување, не се обидувајте самите да го поправате и погрижете се производот да се фрли во согласност со локалните закони.
10. Иако производот е тестиран, неговата употреба и последиците се во целост одговорност на корисникот.

1) Делови

Delimano Brava Nicer Dicer PRO ги содржи следните делови:

1. Горен дел за сечење (погледнете: СЛИКИ, Сл.1)
2. Ленти за поддршка (погледнете: СЛИКИ, Сл.1)
3. Растер (погледнете: СЛИКИ, Сл.1)
4. Додаток за сечење (2 во пакување; мини и мал (4a)- 5x5мм + 10x10 мм; среден и голем (4b)- 15x15мм + 30x30мм) (погледнете: СЛИКИ, Сл.1)
5. Рамка (погледнете: СЛИКИ, Сл.1)
6. Просирен сад (капацитет: 800 мл)
7. V- додаток + држач за храна (погледнете: СЛИКИ, Сл.13)

2) Пред употреба

Ставете го додатокот за сечење во жлебовите како што е објаснето во упатството. За да постигнете идеални резултати додека сечкате, обрнете внимание на следното: За 2-во-1 додатокот за сечење: за оптимална употреба на површината за сечење, кога сечкате силно, задолжително проверете дали го употребувате сечното во правилна положба одбележана со стрелка на слика 2 (види: СЛИКИ, Сл. 2). За поголеми парчиња или за оние кои треба да ги сечете во исправена положба, малку притиснете ги состојките, со помош на горниот дел, за да не се лизгаат. Доколку ви е тешко да нанесете притисок врз некоја состојка, тогаш таа не е соодветна за ваков начин на сечење. Состојките мора да се исечат на мали парчиња за да ги собере во додатокот за сечење. Не смеа да се покрие повеќе од 2/3 од површината за сечење (види: СЛИКИ, Сл. 3). Состојките со кора, како што се јајболките, крушите, мора да се наместат со кората нагоре кога ќе се постават врз сечилото (страната за сечење на површината за сечење, види: СЛИКИ, Сл. 3). Додатоците за сечење не се наменети за сечење на тврди состојки, како што се морковите. Пред да сечкате јајболка, круши, праски, јајски, итн., извадете ги семките. Пред сечење на банани, манго, дини, итн., изулете ја кората.

При правилна употреба, горниот дел треба да се затвора со едно притискање. Поставете ја раката на надворешноста од горниот дел. Другата рака поставете ја во средината на горниот дел. Потоа силно притиснете надолу. Доколку горниот дел не се затвори, НЕ нанесувајте дополнителен притисок, тоа може да го оштети сечното. Проверете дали состојките

се убаво наместени и дали додатокот за сечкање е правилно поставбен. Доколку е потребно, исечете ги состојките на помали парчиња, или пак наместете ги правилно додадоците за сечкање. Откако ќе ги направите корекциите, целосно отворете го горниот дел и притиснете повторно (види: СЛИКИ, Сл. 4). Додадоците за сечкање не се наменети за тврди состојки, како што се морковите.

3) Употреба

ЗАБЕЛЕШКА: Сегоаш наместете го додатокот за сечкање на начин на кој додатокот е поставен во позиција обележана со стрелката на слика 2 (види: СЛИКИ, Сл. 2).

Подигнете го горниот дел за да го наместите додатокот за сечкање. За да го направите ова прво излизгајте го додатокот во долниот дел така што страната со стрелката да се вклопи убаво во соодветниот жлеб во рамката на долниот дел. Потоа притиснете ја другата страна од додатокот, додека да слушнете звук “клик” (види: СЛИКИ, Сл. 5).

Ставете ги состојките што сакате да ги исечкате на сечилата (делот со стрелка на слика 2, види: СЛИКИ, Сл. 2). За сечење на големи парчиња или пак сечење по должина, со една рака држете ги состојките и со другата рака полена притискајте го горниот дел надолу (види: СЛИКИ, Сл. 6).

Потоа, со двете раце притиснете надолу. При притискање, храната се сече со сечилата во рамномерни коцки или стапчиња и се складира во прошириот сад (погледнете: СЛИКИ, Сл. 7).

За да го отворите садот едноставно кренете го целиот дел за сечкање (горниот дел и рамката). Со другата рака држете го садот. На надворешниот дел од делот за сечкање има вградена дршка со чија помош едноставно можете да го извадите додатокот за сечкање (види: СЛИКИ, Сл. 8).

Користење на додатокот со форма на V: Ставете го додатокот на основата. Тој мора да „кликне“ кога ќе биде наместен (погледнете: СЛИКИ, Сл.14). Внимателно отстранете ја заштитата и со брзи движења поминете со храната преку сечилото со форма на V. Сегоаш користете го држачот за храна за да спречите повреди (погледнете: СЛИКИ, Сл.15).

Додадоци за сечкање за мини и мал коцки и стапчиња (види: СЛИКИ, Сл.1 – 4a) кои се соодветни за сечење на:

- Лук, пиперчиња, кромид
- Оладено месо
- Краставици, печурки, тиквички, компири, домати
- Компири
- Бабури, кромид, домати, тиквички, праз, целер, ротквици, тиква или пачурки за салати или супи
- Јаболки, круши, праски, кајсии, јагоди или банани за овошни салати

Додадок за сечкање на среден и голем коцки и стапчиња (види: СЛИКИ, Сл.1 – 4b) кој е соодветен за сечење на:

- Бабури, шунка, печурки, компири, тиквички
- Варени пилешки гради за салати
- Варени јајца, варешна шунка, мортадела или салама за салати
- Сирење, на пример козјо сирење или моцарела
- Јаболки, круши, праски, кајсии, јагоди или банани за овошни салати

4) Совети за употреба

- Додадокот за сечкање потопете го во вода пред употреба. Мокрите сечила сечат побрзо со многу помалу труд. Додадокот за сечкање се одржува монар од соковите на овошјето и зеленчукот кои ги сечкате.
- Состојките со кора, како што се бабурите, јаболките или крушите, сегоаш треба да ги ставите на додатокот за сечкање со кората свртена нагоре. Вака тие најлесно ќе се исечкаат со помалку труд.
- За сечкање на состојките, ставете ги на додатокот за сечкање. На пример, за супа од компири, компириите прво исечкајте ги на ленти. Потоа, ставете неколку ленти една врз друга на сечилото. Истото можете да го направите и со краставиците и тиквичките.
- За да ги исечкате состојките на стапчиња, на пример компири за помфрит, ставете го компирот исправен врз додатокот за сечкање. На ист начин можете да исечкате и други состојки во форма на стапчиња.
- Додадоците за сечкање не се наменети за сечкање на тврди состојки како што се моркови, тикви, овошје со големи семки и др. Сечкајте јаболки, круши, праски, кајсии, итн. само откако ќе ги извадите семките и кората. Бананите, ананасот, дињите, папајата, мангото, итн. задолжително излупете ги пред да ги сечкате.

5) Чистење и одржување

Сите делови на Delimano Brava Nicer Dicer треба темелно да се исчистат по секоја употреба, со вода и благ детергент за садови. Доколку помеѓу сечилата има заглавено од состојките, едноставно превртете го додатокот за сечкање и внимателно исчистете го со четкичка (види: СЛИКИ, Сл. 9). Никогаш не ги допирајте сечилата со прстите!

ЗАБЕЛЕШКА: Сите пластични делови можат да се стават во машина за садови. Додадоците за сечкање не се мијат во машина за садови. Расклопете го Delimano Brava Nicer Dicer на следниот начин:

Отворете го горниот дел по агол од 90 степени (вертикално) и повлечете го нагоре така што ќе излезе од страничните држачи (види: СЛИКИ, Сл. 10).

За да го извадите долниот дел за сечење, подигнете го едниот крај и извадете го. Со другата рака држете го садот (види: СЛИКИ, Сл. 11)

Функција за самочиштење: Delimano Brava Nicer Dicer има функција за самочиштење на растерот. Притиснете го копчето на горната страна од горниот додаток за сечкање. Интегрираниот провиден додаток за чистење во растерот автоматски се припиеса надолу и го чисти растерот отстранувајќи ги и најмалите остатоци од состојките. (види: СЛИКИ, Сл. 12).

6) Можни проблеми и решенија

- **Сечкање на тврди состојки како што се морковите. —>** Пред сечкање, избалансирајте ги состојките во зовриена вода.
- **Состојките излегуваат од површината за сечкање. —>** Не покривајте повеќе од 2/3 од површината за сечкање, за да обезбедите доволно простор на сите четири страни од додатокот за сечкање. Кога ги подготвувате состојките, задолжително исечете ги на парчиња со соодветна големина! Доколку состојките се заглават во додатокот за сечкање, не продолжувајте да ги притискате! Внимателно извадете ги. За да ги отстраните остатоците од сечилата, само превртете го додатокот за сечкање и внимателно исчистете го четкичка за садови.
- **Горниот дел не се затвора со едно притискање. —>** Проверете дали состојките и додатокот за сечкање се правилно наместени. Откако ќе ги наместите повторно, притиснете надолу!
- **Состојките се мрдаат во текот на сечкањето. —>** Едноставно притиснете полена врз состојките, за да не можат да се лизгаат.
- **Состојките со кора се заглавуваат во додатокот за сечкање. —>** Состојките со кора мора да бидат поставени со кората нагоре кога ќе ги поставувате врз сечилото.

По набавката на производот, Ве молиме да ја проверите неговата исправност. Доколку имате реакција поради фабрички дефект, рекламација се примаат во рок од 15 дена од денот на превземање на производот.

Рекламација не се примаат доколку:

- дефектот настанал поради неправилно ракување;
- поради надворешни фактори како механички оштетувања, оштетувања во вина на трети лица, злоупотреба на апаратот;
- неправилно и невнимателно користење, комерцијална или индустриска употреба, виша сила.

За сите дополнителни информации јавете се на 02/3094590

Увозник: Студио Модерна ДООЕЛ, Костурски Херои бр. 38, 1000 Ско

Drogi kliencie!

Dziękujemy za wybór produktu Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano jest marką doskonałej jakości sprzętów kuchennych projektowanych z myślą o zdrowej, smacznej kuchni i przygotowywaniu posiłków w sposób łatwy i przyjemny, a przy tym zachęcających do eksperymentowania z potrawami bez względu na umiejętności. Gotuj. Świętuj. Każdego dnia.

Wszystkie produkty Delimano są postrzegane jako bardzo wartościowe, dlatego też twórcy produktów bardzo lubią nas kopiować i tym samym naciągają klientów na produkty gorszej jakości bez zapewnienia gwarancji i serwisu. Prosimy więc o zgłaszanie wszelkich skopiowanych, podróbionych lub zbliżonych produktów, lub nieautoryzowanych dystrybutorów na adres brand.protection@studio-moderna.com, aby pomóc nam w walce z nielegalnymi podróbkami.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Instrukcja

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją oraz zachowanie jej na przyszłość.

OSTRZEŻENIA

1. Produkt należy trzymać poza zasięgiem dzieci. Nie jest on zabawką i nie powinien być używany przez dzieci lub przechowywany w ich zasięgu.
2. Należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć urządzenie przed pierwszym użyciem.
3. Przed użyciem należy umieścić urządzenie na twardej, płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
4. Ten produkt jest przeznaczony do użycia w środowisku domowym.
5. Umieszczając nakładkę z ostrzami należy upewnić się, że lekko zaokrąglona węższa część ramki przylega na całym obwodzie do powierzchni dolnej części tnącej.
6. Ostrza są bardzo ostre, aby zapewniać optymalne rezultaty krojenia. Należy zachować szczególną ostrożność by nie dotykać ostrzy dłońmi podczas korzystania z urządzenia. Z tego również powodu należy przechowywać produkt poza zasięgiem dzieci!
7. Należy się upewnić, czy składniki, które chcemy pokroić nie są większe, niż powierzchnia nakładki krojącej. Aby proces krojenia przebiegał poprawnie składniki muszą być mniejsze niż powierzchnia krojenia.
8. Jeśli ostrze w kształcie litery „V” nie jest wykorzystywane należy nakładać na nie osłonkę ochronną.
9. Należy zachować szczególną ostrożność podczas manipulowania poszczególnymi częściami, aby uniknąć obrażeń wywołanych ostrzami.
10. W przypadku wady i/lub uszkodzenia urządzenia nie należy podejmować samodzielnych prób naprawy, a także upewnić się, że produkt będzie zutylizowany zgodnie z lokalnym prawem.
11. Produkt został sprawdzony, jednak za jego użycie i konsekwencje użycia odpowiedzialność ponosi użytkownik.

1) Części

Delimano Brava Nicer Dicer PRO zawiera następujące części:

1. Górną część krawalnicy (patrz: RYSUNKI, Rys. 1)
2. Listwy wspierające (patrz: RYSUNKI, Rys. 1)
3. Popychacz (patrz: RYSUNKI, Rys. 1)
4. Nakładki tnące (2 szt. w zestawie; rozmiar mini oraz mały (4a) - 5x5mm + 10x10mm; rozmiar średni oraz duży (4b) - 15x15mm + 30x30mm) (patrz: RYSUNKI, Rys. 1)
5. Ramka (patrz: RYSUNKI, Rys. 1)
6. Przezroczysty pojemnik (pojemność: 800 ml)
7. Nakładka z ostrzem w kształcie litery „V” + uchwyt na składniki (patrz: RYSUNKI, Rys. 13)

2) Przed użyciem

Załącz wybraną nakładkę tnącą z właściwym popychaczem/popychaczami (do cięcia jednocześnie dwóch różnych produktów) zgodnie z opisem w instrukcji. Dla doskonałych efektów podczas cięcia należy przestrzegać poniższych zaleceń:

Dla nakładek tnących 2w1: Dla optymalnej powierzchni cięcia na drobne kawałki, upewnij się, że nakładka jest w odpowiedniej pozycji oznaczonej strzałką na Rys. 2 (zob. RYSUNKI, Rys. 2). W przypadku większych kawałków lub produktów, które chcemy pociąć w pozycji pionowej, należy najpierw lekko docisnąć produkt do ostrzy (na przykład górną część pokrywy), żeby się nie zeszłiznął. Jeśli ciężko docisnąć produkt, oznacza to, że NIE nadaje się on do cięcia w urządzeniu.

Przed cięciem z użyciem Krawalnicy Delimano Brava Nicer Dicer Pro należy pociąć produkty tak, aby pasowały wielkością do powierzchni tnącej. Produkt może zajmować maksymalnie 2/3 powierzchni tnącej i być w odpowiedniej odległości od krawędzi nakładki tnącej ze wszystkich czterech stron (zob. RYSUNKI, Rys. 3).

Produkty ze skórką, takie jak papryka, jabłko czy gruszkę należy kłaść na ostrzach skórką do góry (zob. RYSUNKI, Rys. 3). Urządzenie nie jest przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak marchew, kabaczek itp. Przed rozdrobnieniem jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, należy usunąć z nich pestki i gniazda nasienne, natomiast banany, ananasy, melony, papaję czy mango należy obrać ze skórki.

Podczas prawidłowego użycia górną część tnącą można lekko zamknąć jednym ruchem. Silniejszą dłoń położyć na brzegu pokrywy tnącej, a słabszą na środku. Następnie docisnąć mocno i potnij produkt jednym ruchem.

Jeśli pokrywa nie zamyka się całkowicie, to NIE WOLNO dociskać jej z całej siły, ponieważ można w ten sposób uszkodzić urządzenie. Sprawdź, czy składnik nie zsunął się z nakładki tnącej, nie jest za duży w stosunku do powierzchni cięcia i czy popychacz został prawidłowo zamontowany. Jeśli to konieczne potnij produkt na mniejsze kawałki lub plasterki i/lub popraw położenie popychacza. Podnieś górną część pokrywy, umieść produkt na ostrzach i ponownie nacisnij pokrywę mocno jednym ruchem (zob. RYSUNKI, Rys. 4). Zwróć uwagę, że nakładki tnące nie są przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak marchew, kabaczek itp.

3) Użycie

UWAGA: Nakładkę tnącą umieścić zgodnie z oznaczeniem strzałką (zob. RYSUNKI, Rys. 2).

Podnieś górną część tnącą pokrywę i włóż wybraną nakładkę tnącą. Wsuń nakładkę tnącą do dolnej części tak, aby lekko zaokrąglona wąska strona nakładki wpasowała się w wycięcie w ramce w dolnej części pokryw. Naciśnij drugą stronę nakładki tnącej do zatrzasknięcia – usłyszysz kliknięcie (zob. RYSUNKI, Rys. 5).

Umieść produkt do pocięcia na ostrzach (pozycja oznaczona strzałką na rys. 2; patrz: RYSUNKI, Rys. 2). Aby pociąć duże kawałki w słupki, przytrzymaj produkt jedną ręką, lekko docisnij górną część tnącą, tak aby produkt nie przesunął się na którąś ze stron (zob. RYSUNKI, Rys. 6).

Następnie mocno docisnij górną część pokrywę obiema rękami. Produkt przeciskany przez ostrza jest cięty na równe kostki, słupki lub ćwiartki i wpada do przezroczystego pojemnika (zob. RYSUNKI, Rys. 7).

Aby otworzyć pojemnik i wyjąć pokrojone składniki, trzymaj go jedną ręką, a drugą pociągnij do góry całą pokrywę. Na zewnętrznym końcu części tnącej znajduje się wgłębienie, dzięki któremu łatwo można wyjąć nakładkę tnącą, podnosząc ją delikatnie do góry.

(zob. RYSUNKI, Rys. 8).

Nakładka z ostrzem w kształcie litery „V”: Umieść nakładkę w obudowie, zatrzasknij ją w miejscu tak, by usłyszysz kliknięcie (patrz: RYSUNKI, Rys. 14). Ostrożnie zdejmij osłonkę ostrza i przesuwaj składniki nad ostrzem w kształcie litery „V” szybkimi ruchami. Zawsze korzystaj z uchwytu do żywności, aby uniknąć obrażeń (patrz: RYSUNKI, Rys. 15).

Nakładka tnąca na drobne kostki i słupki (patrz: RYSUNKI, Rys. 1-4a) jest odpowiednia do cięcia:

- Szalotki, czosnku, pepperoni, papryczek chili i innych składników dipów, takich jak salsa lub składników na zupę
- Wędlin na sałatki lub do sufletów
- Ogórków, grzybów, cukinii, ziemniaków, pomidorów
- Ziemniaków: surowych na frytki lub ugotowanych do sałatek
- Papryki, cebuli, pomidorów, cukinii, pora, kalarepy, selera, rzodkiewki, dyni lub grzybów na sałatki, potrawy warzywne i zupy
- Jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, truskawek czy bananów do sałatek owocowych

Nakładka tnąca na grube kawałki (patrz: RYSUNKI, Rys. 1-4a) jest odpowiednia do cięcia:

- Papryki, szynki gotowanej, grzybów, ziemniaków, cukinii na gulasze i suflety
- Gotowanej pierś z kurczaka na sałatki
- Gotowanych jaj, wędlin typu szynka, mortadela itp. na sałatki
- Sera żółtego, owczego, mozzarelli do potraw śródziemnomorskich
- Jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, truskawek, bananów do sałatek owocowych

4) Wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed użyciem zmocz wodą nakładkę tnącą. Mokre ostrza tną szybciej i potrzebny jest mniejszy wysiłek. Podczas cięcia ostrza pozostają mokre od soków z produktów.
- Aby cięcie produktów ze skórki, takich jak papryka, jabłka, gruski itp. było łatwiejsze, należy zawsze kłaść kawałki na ostrzach skórą do góry.
- Położ produkt do pocięcia na nakładce tnącej. Aby pociąć ziemniaki, cukinie, ogórki itp. na zupę, należy je najpierw pociąć na plasterki i położyć kilka plasterów na ostrzach.
- Aby pociąć produkt na słupki, np. ziemniaki na frytki, postaw produkt pionowo na ostrzach. Tak samo potnieiesz komiszony, jabłka i podobne produkty do pysznych dipów własnej roboty.
- Użycie nie jest przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak marchew, kabaczek czy owoce z pestkami. Owoce takie jak jabłka, gruski, brzoskwinie, morele itp. można ciąć tylko po usunięciu pestek. Banany, ananasy, melony, papaje, mango itp. można ciąć po usunięciu skórki.

5) Czyszczenie i konserwacja

Po użyciu wszystkie elementy krawędzi Delimano Brava Nicer Dicer Pro należy dokładnie umyć płynem do mycia naczyń pod bieżącą wodą. Aby usunąć kawałki produktów spomiędzy ostrzy, odwróć nakładkę tnącą tępą stroną do góry i umyj szczotką do szorowania naczyń (zob. RYSUNKI, Rys. 9). W żadnym wypadku nie wolno dotykać ostrzy palcami – niebezpieczeństwo skałeczenia!

UWAGA: Wszystkie elementy urządzenia z tworzyw sztucznych można bezpiecznie myć w zmywarce. Demontaż krawędzi Delimano Brava Nicer Dicer powinien wyglądać następująco:

Trzymając pojemnik, podnieś górną część tnącą do pionu i pociągnij do góry, aby wyjąć ją z zawiasów (zob. RYSUNKI, Rys. 10).

Aby wyjąć dolną część tnącą, trzymając pojemnik, złap pokrywę za krawędź i pociągnij do góry (zob. RYSUNKI, Rys. 11).

Funkcja samooczyszczająca: Krawędź Delimano Brava Nicer Dicer Pro ma również funkcję samooczyszczania. Naciśnij przycisk na górze części tnącej. Przezroczysta płytka czyszcząca wysunie się, usuwając nawet najmniejsze drobinki ciętych produktów (zob. RYSUNKI, Rys. 12).

6) Rozwiązywanie problemów

- **Cięcie w plasty twardych składników, takich jak marchewka, kabaczek i podobne. →** Przed cięciem z nakładką tnącą należy zbliżować twarde produkty wrzawką.
- **Produkty są zginate lub wyciekają poza urządzenie w trakcie cięcia. →** Należy przykryć składnikiem nie więcej niż 2/3 powierzchni tnącej i pozostawić odpowiednio dużo wolnego miejsca z czterech stron nakładki. Przed cięciem produktów na urządzeniu potnij je na kawałki o odpowiedniej wielkości. Nie dociskaj pokryw, jeśli produkt nie chce się przeciąć! Ostrożnie wyjmij produkt spomiędzy ostrzy. Oczyszcz nakładkę tnącą (trzymając ostrymi krawędziami w dół) szczotką do szorowania naczyń. Jeśli to konieczne, przed cięciem w Krawędzi Delimano Brava Nicer Dicer Pro potnij produkty na mniejsze kawałki lub plasty.
- **Nie można zamknąć górnej części pokrywę jednym ruchem. →** Sprawdź, czy produkt się nie przesunął i czy jest zamontowany właściwy popychacz. Po sprawdzeniu otwórz górną część, umieść produkt we właściwy sposób i ponownie naciśnij mocno, aby przeciąć jednym ruchem! Uważaj, aby nie docisnąć górnej części pokrywę zbyt mocno.
- **Produkt przesuwa się podczas cięcia. →** Górną część pokrywę docisnij lekko produkt do ostrzy, aby się nie przesuwał.
- **Kawałki produktów ze skórą pozostają w nakładce lub na popychaczu. →** Produkty ze skórą należy kłaść na ostrzach skórą do góry.

RO

Dragă client!

Îți mulțumim că ai ales produsul nostru Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Brandul Delimano aduce o gamă inovativă de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute ca fiind foarte valoroase, astfel încât este foarte posibil ca falsificatori să ne copieze și să ofere clienților produse de calitate proastă, fără garanție sau service. Vă rugăm să raportați la adresa brand.protection@studio-modema.com orice produs copiat, contrafăcut, similar sau orice distribuitor neautorizat, pentru a ne ajuta să luptăm împotriva falsificărilor ilegale.

Delimano Brava Nicer Dicer PRO – Manualul utilizatorului

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și să îl păstrați pentru referințe viitoare.

AVERTIZARI

1. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Acest produs nu este o jucărie și nu trebuie utilizat de copii sau depozitat într-un loc accesibil acestora.

2. Curățați și uscați bine înainte de prima utilizare.
3. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
4. Acest produs este destinat doar uzului casnic.
5. Când poziționați accesoriul cu lamă, asigurați-vă că partea îngustă ușor rotunjită a accesoriului se aliniază cu partea inferioară de tăiere.
6. Lamele sunt foarte ascuțite pentru rezultate optime de tăiere. Vă rugăm să aveți grijă să nu atingeți lamele cu mâinile atunci când utilizați dispozitivul. Acesta este un motiv suficient pentru a nu menține dispozitivul la îndemâna copiilor!
7. Vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele care trebuie tăiate nu trebuie să fie mai mari decât accesoriile de tăiere. Pentru a asigura un proces de tăiere adecvat, alimentele trebuie să fie mai mici decât accesoriile de tăiere!
8. Când nu utilizați accesoriul de tăiere în V, atașați întotdeauna protecția lamei pe lama în V.
9. Aveți grijă extremă atunci când manipulați piesele, pentru a evita rănille cauzate de lamele ascuțite.
10. În cazul defectării și / sau deteriorării, nu încercați să efectuați nicio reparație de unul singur și asigurați-vă că produsul este eliminat corespunzător în conformitate cu legile locale.
11. Deși produsul a fost verificat, utilizarea și consecințele sale sunt strict responsabilitatea utilizatorului.

1) Componente

Delimano Brava Nicer Dicer PRO conține următoarele părți:

1. Partea superioară (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
2. Benzi de susținere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
3. Grilă de tăiere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
4. Accesoriu de tăiere (2 în pachet; mare și mic (4a) - 5x5mm + 10x10mm; mediu și mare (4b) - 15x15mm + 30x30mm) (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
5. Cadru (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 1)
6. Recipient transparent de colectare (capacitate: 800 ml)
7. Accesoriu de tăiere în V + suport pentru alimente (vezi: IMAGINI, Imaginea 13)

2) Înainte de utilizare

Așezați accesoriul de tăiere dorit cu blocul/blocurile corespunzător/-toare de lame (atunci când tăiați două tipuri diferite de alimente în același timp), așa cum este descris în instrucțiuni. Pentru a obține rezultate perfecte atunci când feliati, respectați următoarele:

Pentru accesoriile de tăiere 2-in-1: Pentru a asigura tăierea optimă a suprafețelor de tăiere atunci când tăiați fin, asigurați-vă că utilizați în poziția corectă marcată cu o săgeată în imaginea 2 (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 2). Pentru bucățile mari sau cele care trebuie tăiate în poziție verticală, apăsați ușor pe alimente, folosind de exemplu partea superioară, astfel încât să nu poată aluneca. Dacă este dificil să se aplice presiune asupra unui ingredient, atunci NU este potrivit pentru această metodă de tăiere.

Ingrediente trebuie tăiate în bucăți mici pentru a se potrivi suprafeței de tăiere a Delimano Brava Nicer Dicer înainte de tăiere. Nu trebuie acoperită mai mult de 2/3 din suprafața de tăiere, pentru a permite o distanță suficientă în jurul celor patru laturi ale accesoriului de tăiere (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 3).

Ingredientele cu coajă, cum ar fi ardei, mere sau pere, trebuie să fie poziționate cu coaja în sus atunci când sunt așezate pe lamă (partea tăiată pe suprafața de tăiere, a se vedea: IMAGINI, Imaginea 3). Vă rugăm să rețineți că accesoriile de tăiere nu sunt destinate tăierii alimentelor tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare. Îndepărtați miezurile și sâmburii înainte de a tăia mere, pere, pierici, caise etc. Îndepărtați coaja înainte de a tăia banane, ananas, pepeni, papaya, mango etc.

Când se utilizează corect, partea superioară trebuie închisă cu o singură mișcare. Așezați mâna mai puternică în exteriorul părții superioare. Așezați mâna mai slabă în centrul părții superioare. Apoi apăsați ferm în jos cu o singură mișcare.

Dacă partea superioară nu coboară complet într-o singură apăsare, NU exercitați nicio forță suplimentară - acest lucru poate deteriora dispozitivul. Verificați dacă ingredientul a alunecat pe accesoriul de tăiere, ingredientul a fost tăiat la dimensiunea corectă pentru suprafața de tăiere și / sau blocul de lame a fost introdus corect. Dacă este necesar, apăsați pe ingrediente, de ex. folosind partea superioară, tăiați ingredientul în bucăți sau felii mai mici înainte de tăiere și / sau poziționați corect blocul de lame. După efectuarea corecțiilor, deschideți complet partea superioară și împingeți din nou cu o singură apăsare puternică (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 4). Vă rugăm să rețineți că accesoriile de tăiere nu sunt destinate tăierii alimentelor tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare.

3) Utilizare

NOTĂ: Așezați întotdeauna accesoriul de tăiere astfel încât accesoriul dorit să se afle în poziția tăietorului marcată cu o săgeată în imaginea 2 (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 2).

Ridicați partea superioară de tăiere pentru a plasa accesoriul de tăiere dorit în interior. Pentru aceasta, glisați mai întâi accesoriul de tăiere în partea inferioară, astfel încât partea îngustă ușor să se încadreze în creștătură corespunzătoare din cadrul părții inferioare. Acum apăsați cealaltă parte, până când auziți un clic (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 5).

Așezați alimentele pe care doriți să le tăiați pe lamă (poziția tăietorului marcată cu o săgeată în imaginea 2; a se vedea: IMAGINI, imaginea 2) Pentru tăierea bucăților mari sau a bucăților care trebuie tăiate pe lungime, țineți alimentele în poziție cu o mână și apăsați ușor partea superioară de tăiere în jos cu cealaltă mână, astfel încât să nu poată aluneca pe o parte (a se vedea: IMAGINI, Pic.6).

Apoi, cu o mișcare fermă, apăsați partea superioară de tăiere în jos cu ambele mâini. Măncarea care urmează să fie tăiată este presată în jos cu grila de tăiere prin lame în cuburi, bastoane sau bucăți de dimensiuni uniforme și colectate automat în recipientul transparent de colectare (vezi: IMAGINI, Imaginea 7).

Pentru a deschide recipientul și a scoate alimentele tăiate, ridicați pur și simplu capacul de tăiere complet (partea superioară și cadrul) de pe partea îngustă și scoateți-l. În timp ce faceți acest lucru, țineți recipientul transparent cu cealaltă mână. La capătul exterior al părții inferioare de tăiere există o zonă de prindere încastrată. Acest lucru vă va ajuta să îndepărtați accesoriul de tăiere, ridicându-l ușor (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 8).

Utilizarea accesoriului de tăiere în V: Așezați accesoriul pentru tăiere în baza dispozitivului. Accesoriul trebuie să facă clic în poziție (a se vedea: IMAGINI, Img14). Îndepărtați cu grijă dispozitivul de protecție a lamei și treceți alimentele peste lama în formă de V folosind mișcări rapide. Utilizați întotdeauna suportul pentru alimente pentru a preveni rănirea (a se vedea: IMAGINI, Img15).

Accesoriul de tăiere pentru cubulețe și bastonașe mici (a se vedea: IMAGINI, Imaginile 1 - 4a) este adecvat pentru a tăia:

- Salate, usturoi, pepperoni, ardei iute pentru sosuri cum ar fi salsa sau ingrediente pentru supe
- Carne rece pentru salate sau suflouri cu carne rece
- Castravete, ciuperci, dovlecei, cartofi, roșii
- Cartofi - de ex. crud pentru cartofi prăjiți sau gătit pentru salată de cartofi
- Ardei gras, ceapă, roșii, dovlecei, praz, răvăsoară, bastoane de țelină, ridiche, dovleac sau ciuperci pentru salate, preparate din legume sau ca ingrediente în supe

- Mere, pere, piersici, caise, căpșuni sau banane, de ex. pentru salate de fructe

Accesorii de tăiere pentru cuburi și bastoane medii și mari (a se vedea: IMAGINI, Fig. 1 - 4b) este adecvat pentru a tăia:

- Ardei gras, șuncă fiartă, ciuperci, cartofi, dovlecei pentru tocănițe și suflouri
- Piept de pui fiert pentru salate
- Ouă fierte, șuncă fiartă, boloney sau mortadela pentru salate
- Brânză, de ex. brânză de oaie sau mozzarella pentru preparate mediteraneene
- Mere, pere, piersici, caise, căpșuni sau banane, de ex. pentru salate de fructe

4) Sfaturi

- Scufundați accesoriul de tăiere în apă înainte de a începe să-l utilizați. Lamele umede taie mai repede și, de asemenea, veți avea nevoie de mai puțin efort. Accesorii de tăiere este menținut umed de suc din legume etc. în timpul tăierii.
- Alimentele cu coajă, cum ar fi ardei grași, mere sau pere, trebuie întotdeauna așezate pe accesoriul de tăiere cu coaja orientată în sus. În acest fel pot fi tăiate cel mai ușor și, de asemenea, veți avea nevoie de mai puțin efort.
- Pentru a toca ingredientele, pur și simplu așezați-le pe accesoriul de tăiere. Pentru o supă de cartofi, de exemplu, tăiați cartofii mai întâi în felii. Pentru a face cuburi, pur și simplu așezați câteva felii una peste cealaltă pe lamă. Puteți face același lucru cu castraveți, dovlecei etc.
- Pentru a tăia ingredientele în bețisoare, de ex. pentru a face cartofi prăjiți, așezați cartofii în poziție verticală pe accesoriul de tăiere. Folosiți același procedeu pentru a face bețisoare din castraveți, mere etc.
- Vă rugăm să rețineți că accesoriile de tăiere nu sunt destinate tăierii unor alimente tari, cum ar fi morcovi, dovlecei, fructe cu sâmburi sau altele similare. Tăiați mere, pere, piersici, caise etc. numai dacă sâmburii au fost îndepărtați. Tăiați banane, ananas, pepeni, papaya, mango etc. numai dacă coaja a fost îndepărtată.

5) Curățare și întreținere

Toate părțile Delimano Brava Nicer Dicer trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare sub apă curgătoare, folosind un detergent convențional de spălat vase. Dacă s-a blocat mâncarea între lame, pur și simplu întoarceți dispozitivul de tăiere (în partea tocită) și curățați-l cu atenție folosind o perie de spălat vase (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 9). În niciun caz nu atingeți lamele cu degetele - risc de rănire!

NOTĂ: Toate piesele din plastic pot fi spălate în mașina de spălat vase. Accesoriile de tăiere nu trebuie așezate în mașina de spălat vase pentru a asigura o performanță mai bună a lamelor pentru mai mult timp. Dezasamblați Delimano Brava Nicer Dicer după cum urmează:

Deschideți partea superioară de tăiere într-o poziție de 90 de grade (verticală) și trageți în sus, astfel încât partea de sus să iasă din suporturile laterale (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 10). Pentru a îndepărta partea inferioară de tăiere, pur și simplu ridicați unul dintre capete și îndepărtați-l. În timp ce faceți acest lucru, țineți recipientul transparent cu cealaltă mână (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 11).

Funcția de auto-curățare: Delimano Brava Nicer Dicer are o funcție de auto-curățare pentru grila de tăiere. Apăsăți butonul din partea superioară a părții superioare de tăiere. Placa de curățare transparentă integrată în grila de tăiere este presată automat în jos și curăță grila, eliminând chiar și cel mai mic reziduu. (a se vedea: IMAGINI, Imaginea 12).

6) Depanare

- **Alimentele tari, cum ar fi morcovii, dovleceii sau altele similare, trebuie tăiate felii.** → Înainte de a tăia cu accesoriul de tăiere, opăriți mai întâi alimentele tari cu apă clocotită
- **Alimentele trec peste suprafața de tăiere atunci când sunt tăiate și sunt zdrobite.** → Nu trebuie acoperită mai mult de 2/3 din suprafața de tăiere, pentru a permite o distanță suficientă în jurul celor patru laturi ale accesoriului de tăiere. Când pregătiți mâncarea, asigurați-vă că o tăiați în bucăți potrivite ca mărime! Dacă alimentele s-au blocat în accesoriul de tăiere, nu continuați să apăsați pe el! Îndepărtați cu grijă alimentele de pe accesoriul de tăiere Pentru a îndepărta resturile de pe lame, pur și simplu întoarceți accesoriul de tăiere (pe partea tocită) și curățați-l cu atenție folosind o perie de spălat vase. Dacă este necesar, pregătiți mâncarea tăind-o în bucăți mici sau în felii și apoi puneți-o în Delimano Brava Nicer Dicer
- **Partea superioară nu poate fi închisă dintr-o singură apăsare.** → Verificați dacă alimentele nu s-au mișcat și / sau dacă a fost introdus corect blocul de lame. După efectuarea corecțiilor, deschideți complet partea superioară și împingeți din nou cu o singură apăsare puternică! Nu continuați să aplicați forță excesivă după aceea
- **Alimentele se mișcă la tăiere.** → A apăsați ușor în jos pe mâncare, folosind de exemplu partea superioară, astfel încât să nu poată aluneca
- **Alimentele cu coajă se blochează în accesoriul de tăiere sau în blocul de lame.** → Ingredientele cu coajă trebuie poziționate cu coaja în sus atunci când sunt așezate pe lamă (partea tăiată pe suprafața de tăiere)



Dragi kupci!

Hvala Vam što ste odabrali Delimano Brava Nicer Dicer PRO!

Delimano donosi inovativni asortiman kuhinjskog posuda sjajnog kvaliteta, slasno i prijatno kulinarsko iskustvo (pripremanje, kuvanje i konzumiranje hrane), neodoljivu strast za kuvanjem i zabavom, bez obzira na nivo kulinarskih veština. Kuvajte. Uživate. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi su priznati kao veoma vredni i korisni, tako da falsifikatori zapravo vole da nas kopiraju i na taj način obmanjuju kupce lošijim kvalitetom proizvoda, bez garancije i servisiranja. Molimo Vas da prijavitelje bilo koji kopiran, falsifikovan, sličan proizvod ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com, kako biste nam pomogli u borbi protiv nelegalnih falsifikatora.

Delimano Brava Nice Dicer PRO – Uputstvo za korišćenje

Molimo Vas da pre početka korišćenja detaljno pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

UPOZORENJA

1. Držite proizvod van domašaja dece. Ovaj proizvod nije igračka i ne bi trebalo da ga koriste deca, niti da se skladišti na mestima njima dostupnim.
2. Pre prvog korišćenja temeljno operite i osušite proizvod.
3. Pre početka korišćenja, postavite proizvod na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Ovaj proizvod namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu.
5. Kada postavljate profilisani umetak za seckanje, postarajte se da je blago zaobljeni, uži deo umetka za seckanje, u ravni sa donjim delom baze za seckanje.
6. Noževi su izuzetno oštri, kako bi se postigli optimalni rezultati sečenja. Vodite računa da, rukama ne dodirujete noževe, dok koristite ovaj aparat. Ovo je dovoljan razlog, da aparat držite van domašaja dece!
7. Molimo Vas, vodite računa da, namimice koje ćete seckati, nisu veće od profilisanih umetaka za

seckanje. Kako biste obezbedili adekvatan proces sečenja, komadi namirnice moraju biti manji od umetaka za seckanje!

8. Kada ne koristite V- sekač umetak, uvek pričvrstite zaštitnik sečiva na V-sekač.
9. Budite izuzetno pažljivi i oprezni prilikom rukovanja delovima ovog proizvoda, kako ne bi došlo do povređivanja oštrim sečivom.
10. U slučaju kvara i/ili oštećenja ne pokušavajte sami da vršite popravke i postarajte se da proizvod odložite u skladu sa važećim lokalnim propisima
11. Iako je ovaj proizvod proveren, njegova upotreba i posledice upotrebe su isključivo odgovornost korisnika.

1) Delovi proizvoda

The Delimano Brava Nicer Dicer PRO multipraktični secko sadrži sledeće delove:

1. Gornji deo baze za sečenje (vidi: SLIKE, SI.1)
2. Trake za podupiranje (vidi: SLIKE, SI.1)
3. Pritisivač u obliku sitnih štapića (vidi: SLIKE, SI.1)
4. Profilirani umeci za sečenje (2 u pakovanju; mini i mali (4a)- 5x5mm + 10x10mm; srednji i veliki (4b)- 15x15mm + 30x30mm) (vidi: SLIKE, SI.1)
5. Ram (vidi: SLIKE, SI.1)
6. Providna posuda za sakupljanje iseckanih namirnica (kapacitet: 800 ml)
7. V-sekač umetak + držač namirnica (vidi: SLIKE, SI.13)

2) Pre početka korišćenja

Postavite željeni profilisani umetak za seckanje sa odgovarajućim razdvajačem/razdvajajcima (kada seckate dve različite vrste namirnica u isto vreme) kao što je opisano u uputstvu. Da biste postigli savršene rezultate sečenja, obratite pažnju na sledeće

Za 2u 1 profilisane umetke: Kako biste obezbedili optimalne performanse samebaze za sečenje, postarajte se da je, prilikom sitnog seckanja, koristite u odgovarajućoj poziciji, koja je obeležena strelicom, na slici 2 (vidi: SLIKE, SI.2). Za velike komade ili one koji se moraju seći u uspravnom položaju, pritisnite lagano namirnice na dole, koristeći na primer, gornji deo baze za sečenje, tako da namirnice ne mogu da skliznu. Ako je neki sastojak teško pritisnuti, onda on NIJE pogodan za ovaj metod sečenja.

Pre samog sečenja, sastojci se moraju iseći na manje komade, kako bi odgovarali bazi za sečenje ovog Delimano Brava multipraktičnog secka. Ne bi trebalo da je pokriveno više od 2/3 površine za sečenje, kako bi se obezbedilo dovoljno prostora, sa sve četiri strane umetka za sečenje (vidi: SLIKE, SI.3).

Namirnice sa ljuskom, kao što su paprika, jabuka ili kruške morate postaviti tako da ljuska bude gore kada postavljate na sečivo (odsečena strana na površinu za sečenje), (vidi: SLIKE, SI.3). Molimo Vas, imajte na umu da, profilisani umetak za sečenje, nije namenjen za seckanje čvrstih namirnica, kao što su šargarepe, bundeve i slično. Pre seckanja jabuka, krušaka, bresaka, kajsija, itd., izvadite jezgro i koštice. Pre seckanja banana, ananasa, dinja, papaje, manga, itd., skinite prvo koru.

Kada se pravilno koristi, gornji deo bi trebalo da se može zatvoriti jednim potezom. Jaču ruku postavite sa spoljne strane gornjeg dela secka. Slabiju ruku na središnji deo gornjeg dela. Zatim pritisnite snažno na dole, jednim potezom.

Ako se gornji deo ne spusti potpuno, u jednom potezu, nemojte više dodatno pritiscati - jer tako možete oštetiti aparat. Proverite da sastojci nisu možda skliznuli na umetak, da li su isečeni na odgovarajuću veličinu za bazu za sečenje da li je razdvajaj pravilno stavljen. Ako je potrebno, pritisnite namirnice na dole, npr. koristeći gornji deo, isecite sastojke na manje komade ili kriške, pre seckanja na secku, i/ili pravilno postavite razdvajaj. Nakon korekcija, širom otvorite gornji deo i gumite ga na dole, jednim snažnim pokretom (vidi: SLIKE, SI.4). Molim Vas, imajte na umu da, profilisani umetak za sečenje, nije namenjen za seckanje čvrstih namirnica, kao što su šargarepe, bundeve i slično.

3) Korišćenje proizvoda

NAPOMENA: Uvek položite umetak tako da željeni umetak bude postavljen na mesto označeno strelicom, na slici 2 (vidi: SLIKE, SI.2).

Podignite gornji deo, da biste unutra postavili odgovarajući profilisani umetak. Da biste to uradili, prvo polako postavite umetak u donji deo secka, tako da se, blago zaobljena uža strana umetka, ukloni u udubljenje u ramu donjeg dela. Sadržite drugu stranu umetka na dole, dok ne čujete da je kliknulo. (vidi: SLIKE, SI.5).

Namirnice koje želite da seckate, postavite na nožve (pozicija secka je označena strelicom na slici 2; (vidi: SLIKE, SI.2). Kod sečenja većih komada, ili komada koji se trebaju seći po dužini, jednom rukom držite namirnicu koju ćete seći, a drugom rukom lagano pritisnite gornji deo secka na dole, tako da ne može da sklizne na stranu (vidi: SLIKE, SI.6).

Zatim, odsečnim pokretom, obema rukama, gornji deo secka, pritisnite na dole. Namirnice koje se seckaju, se pritisnjaju na dole, pritisivačem u obliku sitnih štapića, kroz nožve, da bi se dobile kockice podjednake veličine, štapići ili četvrtine, koje se automatski prikupljaju u providnu posudu (vidi: SLIKE, SI.7).

Da biste otvorili posudu i izvadili iseckane namirnice, samo podignite ceo poklopac secka (gornji deo i ram), sa njegove uže strane i sklonite ga. Dok radite ovo, drugom rukom pridržavajte posudu. Na spoljašnjem kraju donjeg dela secka, nalazi se ugrađena ručka. To Vam može pomoći da umetak skinete laganim podizanjem (vidi: SLIKE, SI.8).

Korišćenje V-sekač umetka: Postavite umetak u bazu secka. Umetak mora da klikne na mesto (vidi: SLIKE, SI.14). Pažljivo skinite štitnik sečiva i brzim pokretima namirnicama predite preko V-sekača. Uvek koristite držač namirnica kako ne bi došlo do povređivanja (vidi: SLIKE, SI.15).

Profilisani umetak za seckanje mini i malih kockica i štapića (vidi: SLIKE, SI.1 - 4a) prikladan je za sečenje:

- Vlasca, belog luka, feferona, ljutih paprika za sosome kao što je salsa ili sastojaka za supe
- Mesnih preradevina za pravljenje mesnih salata ili suflee
- Krastavaca, pečurki, tikvica, krompira, paradajza
- Krompira - npr. sirovog, za pomfrit ili kuvanog za krompir salatu
- Babura paprike, cmog luka, paradajza, tikvica, praziluka, kelerabe, celera, rotkvice, bundeve ili pečurki za salate, jela sa povrćem ili sastojaka za supe
- Jabuka, krušaka, breskvi, kajsija, jagoda ili banana, npr. za voćne salate

Profilisani umetak za seckanje srednjih i velikih kockica i štapića (vidi: SLIKE, SI.1 - 4b) prikladan je za sečenje:

- Babura paprike, kuvane šunke, pečuraka, krompira, tikvica za variva i suflee
- Kuvanih pilećih prsa, za salate od trakica pilećih prsa
- Barenih jaja, kuvane šunke, salama ili mortadela za salate
- Sira, npr. ovčijeg sir ili mozzarella za Mediteranska jela
- Jabuka, krušaka, breskvi, kajsija, jagoda ili banana, npr. za voćne salate

4) Saveti za korišćenje

- Umočite profilisani umetak za seckanje u vodu, pre nego što ga počnete koristiti. Vlažni noževi brže seku, a isto tako će Vam biti manje napomo. Umetak će ostati vlažan od soka, koji, tokom seckanja, pušta povrće i dr.
- Namirnice sa ljuskom, kao što su babura paprika, jabuke, ili kruške, uvek morate postaviti na umetak za seckanje, tako da je ljuska okrenuta na gore. Na ovaj način, namirnice ćete najlakše iseći i uložiti najmanje napora.
- Da biste iseckali sastojke, samo ih postavite na profilisani umetak za seckanje. Za krompir čorbu, na primer, isecite prvo krompire na kriške. Da biste ih iseckali na kockice, jednostavno na nožve, postavite nekoliko kriški, jednu na drugu. Isto to možete uraditi sa krastavcima, tikvicama, itd.
- Da biste sastojke iseckali na štapićasti oblik, npr. da napravite pomfrit, postavite krompir uspravno, na umetak za sečenje. Isti je postupak i za pravljenje štapića, od jabuka, malih krastavaca, itd. za ukusne sosome.

- Имajte на уму, да ови профилisани уметci, нису наменjeni за сецање чврстих намирница, као што су џагаре, бундеве, коштунjаво воће, илi слично. Јабукe, крушке, брескве, кajsije, итд.,сеците само ако сте уклонили коштице. Банане, ананас, динje, папajу, mango, итд.сеците само ако сте скинули кору

5) Чишћење и одржавање

Сви делове Delimano Brava Nicer Dicer мултипрактичног сецака би требало, након сваке употребе, темељно опрати, под водом, користећи уобичајени детерџент за судове. Ако су се намирнице заглавиле између ножева, само окрените уметак (на тупу страну) и пажљиво га очистите четком за прање судова (види: SLUKE, SI.9). Ни случајно нemoјте ножеве дирати прстима – можете се повредити! **НАПОМЕНА:** Све пластични делови се могу прати, на горњој полици, у машини за судове. Уметке за сецање нemoјте прати у машини, како би ножеви што дуђе имали најбољи утицај Delimano Brava Nicer Dicer сецака можете расклопити на следећи начин: :

Подигните горњи део сецака на позицију од 90 степени (вертикално) и повуците на горе, тако да калуп за сецање спадне са држача са стране (види: SLUKE, SI.10).

Да бисте скинули доњи део сецака, једноставно подигните један крај и скините га. Док то радите, другом руком (види: SLUKE, SI.11) придржавајте провидну посуду за скупљање исеканих намирница. Функција самоочишћења: Delimano Brava Nicer Dicer мултипрактични сецак има функцију самоочишћења за притискивац у облику ситних штапица. Пritisните дугме, које се налази на самом горњем делу сецака, на горњој страни. Интегрисана провидна плоча за чишћење, у самом притискивацу, се аутоматски притисне на доле и чисти притискивац, отклањајући чак и најситније остатке сецања (види: SLUKE, SI.12).

6) Најчешћи проблем и како их решити

- **Чврсте намирнице, као што су џагаре, бундеве и слично, требало би прво исећи на кришке.** → Прe негo што почнете да сецете сецком, прво чврсте намирнице бланширајте у кључалој води
- **Намирнице cure по површини за сецање док их сецате и дробите.** → Не би требало да је више од ¼ површине за сецање, прекривено, да би било довољно простора са све четри стране профилсаног уметка за сецање. Када припремате намирнице, постарajte се да их сецете на одговарајуће, male комаде! Ако се храна заглави у уметку, нemoјте и даље вишати притисак на њега! Пажљиво извадите храну из профилсаног уметка. • Како бисте уклонили остатке, из ножева, само окрените уметак (на тупу страну) и пажљиво га очистите четком за прање судова. Ако је неопходно, претходно припремите намирнице, тако што ćete их исећи на мање комаде или кришке и онда их тек сецати на Delimano Brava Nicer Dicer сецаку
- **Горњи сецак се не може спустити једним покретом.** → Проверите да се намирнице нису помериле и/или да ли је одговарајући раздвајач убачен. Након што сте кориговали све, широм отворите горњи део сецака, затим га поново притисните на доле, једним снажним покретом! Након тога, више га нemoјте додатно притискати
- **Намирнице се померају док их сецете.** → Само лагано притискајте намирнице, уз помоћ горњег дела сецака, тако да не могу скизнути
- **Намирнице са лјуском се заглављују у профилсаном уметку за сецање или раздвајачу.** → Намирнице које имају лјуску, морају се поставити тако да је лјуска окренута на горе, када је поставите на ножеве (страна која се сеце ставља се на базу за сецање)



Уважаеми покупатељ!

Благодарим Вас за избор изделия Delimano!

Delimano предлагае широкий ассортимент инновационных и высококачественных кухонных приборов, которые позволяют полезно, вкусно и приятно проводить время на кухне, пробуждая страсть к приготовлению блюд независимо от уровня вашего кулинарного мастерства. Готовьте. Празднуйте. Каждый день.

Поскольку изделия Delimano обладают высоким спросом, на рынке можно встретить фальсифицированный товар низкого качества с отсутствием гарантии и обслуживания. Просим Вас сообщать о копиях, подделках и неофициальных дистрибьюторах по адресу brand.protection@studio-moderna.com, чтобы помочь нам бороться с контрафактным товаром.

Овошчерезка Delimano Brava Nicer Dicer PRO (Делимано Брава Нисер Дайсер ПРО) – руководство пользователя.

Данный прибор предназначен для нарезки продуктов. Если у вас возникли какие-либо вопросы по поводу товара, обратитесь в службу поддержки (круглосуточно): +7 (495) 737-82-32 (сохраните данный номер телефона).

Внимательно прочитайте данное руководство пользователя перед началом эксплуатации и сохраните для справок в дальнейшем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Храните в недоступном для детей месте. Данный товар не является игрушкой и не должен использоваться детьми или храниться в доступном для них месте.
2. Очистите и тщательно просушите перед первым использованием.
3. Перед началом эксплуатации установите прибор на твердую, ровную, устойчивую и сухую поверхность.
4. Данная овошчерезка предназначена исключительно для применения в быту.
5. Во время установки насадки с лезвиями, убедитесь, что слегка закругленный конец насадки находится на уровне с рамой овошчерезки.
6. Овошчерезка оснащена острыми лезвиями для обеспечения оптимального результата нарезки. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к лезвиям руками во время использования прибора. Острые лезвия являются причиной, по которой данный прибор должен храниться вдали от детей!
7. Следите за тем, чтобы размер продукта не превышал размер режущего полотна насадки. В целях обеспечения надлежащей нарезки ингредиенты должны быть меньше режущего полотна!
8. Если вы не пользуетесь насадкой-теркой с V-образным лезвием, то всегда закрывайте лезвие защитным колпачком.
9. Будьте предельно внимательны при обращении с деталями овошчерезки во избежание получения травм из-за контакта с острыми лезвиями.
10. В случае выхода овошчерезки из строя и/или ее поломки не пытайтесь производить ремонт самостоятельно. Утилизируйте товар должным образом в соответствии с местным законодательством.

11. Несмотря на то, что товар прошел проверку, ответственность за его эксплуатацию и последствия несет исключительно пользователь.

1) Детали

Овощерезка Delimano Brava Nicer Dicer PRO (Делимано Брава Найсер Дайсер ПРО) состоит из следующих деталей:

1. Крышка (см.: РИСУНКИ, Рис.1)
2. Опорные элементы (см.: РИСУНКИ, Рис.1)
3. Вставка с квадратными шпильками (см.: РИСУНКИ, Рис.1)
4. Насадка с лезвиями (в комплекте предусмотрены две насадки 2 в 1: одна с мини-сеткой и малой сеткой (4а) - 5x5 мм + 10x10 мм; вторая со средней и большой сеткой (4б) - 15x15 мм + 30x30 мм) (см.: РИСУНКИ, Рис.1)
5. Рама (см.: РИСУНКИ, Рис.1)
6. Прозрачный контейнер (объем: 800 мл)
7. Насадка-терка с V-образным лезвием + держатель продукта (см.: РИСУНКИ, Рис.13)

2) Перед началом эксплуатации

Вставте желаемую насадку с необходимым типом лезвия/ лезвий (при одновременной нарезке двух разных продуктов) в овощерезку, соблюдая указания инструкции. Для достижения идеального результата нарезки обратите внимание на следующее.

Насадки 2 в 1: в целях обеспечения оптимального результата нарезки продукта на мелкие кусочки, убедитесь, что лезвия находятся в правильном положении, как показано красной стрелкой на рисунке (см.: РИСУНКИ, Рис. 2). Для нарезки на большие кусочки или нарезки продукта соломкой по всей длине слегка надавливайте на крышку овощерезки, чтобы продукт не мог соскользнуть в сторону. Если вы не можете продавить продукт через лезвия, это означает, что он НЕ ПОДХОДИТ для данного типа нарезки.

Перед началом работы с овощерезкой продукт следует нарезать на небольшие кусочки так, чтобы они соответствовали размеру режущего полотна насадки. Продукт не должен превышать 2/3 размера режущего полотна, поскольку с каждой стороны продукта должно оставаться достаточно свободного пространства (см.: РИСУНКИ, Рис. 3).

Продукты с кожурой, такие как перец, яблоко или груша, следует класть на лезвия кожурой вверх (см.: РИСУНКИ, Рис. 3). Обратите внимание, что насадки с лезвиями не предназначены для нарезки каких-либо твердых ингредиентов, например, моркови, тыквы и т.п. Извлекайте сердцевину и косточки перед нарезкой яблок, груш, персиков, абрикосов и т.п. Снимайте кожуру перед нарезкой бананов, ананасов, дынь, папайи, манго и т.п.

При правильном использовании верхняя крышка овощерезки закрывается одним движением. Положите обе руки на крышку овощерезки таким образом, чтобы меньшее давление оказывалось на центр крышки, а большее на ее края. Затем закройте крышку, надавив на нее один раз.

Если крышка овощерезки не закрывается плотно одним движением, НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ силу для ее закрытия – это может повредить прибор. Проверьте, не соскользнул ли продукт с режущего полотна, соответствует ли размер продукта размеру режущего полотна и верно ли вставлена насадка. Поправьте ингредиенты и при необходимости надавите на них крышкой овощерезки еще раз, либо нарежьте ингредиенты на кусочки меньшего размера и/или правильно вставьте насадку. После того, как вы нарежете ингредиенты более мелко, поправьте насадку, полностью откройте крышку овощерезки и надавите на нее одним резким движением (см.: РИСУНКИ, Рис.4). Обратите внимание, насадки не предназначены для нарезки твердых продуктов, например, моркови, тыквы и т.п.

3) Эксплуатация

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда устанавливайте насадку так, чтобы ее лезвия находились в рабочем положении, как показано красной стрелкой на рисунке 2 (см.: РИСУНКИ, Рис.2). Поднимите крышку овощерезки, чтобы вставить желаемую насадку внутрь устройства. Для этого сначала направьте насадку в нижнюю часть рамы овощерезки так, чтобы слегка закрученная узкая сторона насадки совпала с соответствующей выемкой в нижней части рамы. Теперь надавите на другой конец насадки до «щелчка» (см.: РИСУНКИ, Рис.5).

Положите продукт на лезвия (правильная позиция лезвий показана стрелкой на рисунке 2; см.: РИСУНКИ, Рис.2). Для нарезки ингредиента на большие кусочки или по всей длине удерживайте ингредиент одной рукой и аккуратно придавите крышку овощерезки другой рукой, чтобы продукт не мог соскользнуть в сторону (см.: РИСУНКИ, Рис.6).

Затем обеими руками резко надавите на крышку овощерезки. Продукт продавливается блоком с квадратными шпильками через лезвия насадки равномерными кубиками, соломкой или дольками и сразу же падает в прозрачный контейнер (см.: РИСУНКИ, Рис.7).

Чтобы открыть контейнер и извлечь измельченные ингредиенты, просто поднимите крышку овощерезки (верхнюю часть и раму) с зауженной стороны и снимите ее. Во время отсоединения крышки удерживайте прозрачный контейнер одной рукой. На конце рамы предусмотрена упорная ручка. Это поможет вам легко извлечь верхнюю часть с насадкой (см.: РИСУНКИ, Рис.8).

Использование насадки-терки с V-образным лезвием: установите насадку внутри овощерезки. Насадка должна закрепиться до «щелчка» (см.: РИСУНКИ, Рис.14). Осторожно снимите защитную крышку с лезвия и быстрыми движениями натрите продукт на лезвии. Всегда пользуйтесь держателем продуктов во избежание получения травм (см.: РИСУНКИ, Рис. 15).

Насадка с мини-сеткой и малой сеткой для нарезки кубиками и соломкой (см.: РИСУНКИ, Рис.1 - 4а) поможет подготовить:

- Лук-шалот, чеснок, пепперони, перец чили для соуса, например, сальса или супа
- Огурцы, грибы, кабачки, картофель, томаты
- Картофель - например, сырой для картофеля фри или вареный для салата
- Болгарский перец, лук, томаты, кабачки, лук-порей, кольраби, сельдерей, редис, тыкву или грибы для салатов, овощных блюд или супа
- Яблоки, груши, персики, абрикосы, клубнику или бананы, например, для фруктовых салатов

Насадка со средней сеткой и большой сеткой для нарезки кубиками и соломкой (см.: РИСУНКИ, Рис.1 - 4б) поможет подготовить:

- Болгарский перец, вареный окорок, грибы, картофель, кабачки для тушеных блюд или супе
- Вареную куриную грудку для салатов
- Вареные яйца, вареный окорок и колбасу для салатов
- Сыр, например, овечий или моцареллу для блюд средиземноморской кухни
- Яблоки, груши, персики, абрикосы, клубнику или бананы, например, для фруктовых салатов.

4) Полезные советы

- Опустите насадку в воду перед началом использования. Мокрые лезвия режут продукт быстрее, вам потребуется прилагать меньше усилий. Во время нарезки лезвия поддерживаются влажными за счет сока овощей и фруктов.
- Продукты с кожурой, такие как болгарский перец, яблоки или груши, всегда нужно класть на лезвия кожурой вверх. Это позволит очень легко нарезать ингредиенты и в то же время сэкономит ваши силы.
- Для нарезки ингредиентов просто положите их на лезвия. Например, для приготовления картофельного супа сначала нарежьте картофель ломтиками. Чтобы получить кубики, просто положите несколько ломтиков один на другой на режущее полотно насадки. Таким же образом вы можете нарезать огурцы, кабачки и т.п.
- Чтобы нарезать продукты соломкой, например, для картофеля фри, установите картофель вертикально на лезвие. Таким же образом можно нарезать корнишоны, яблоки и т.д. для приготовления вкусных соусов.
- Обратите внимание, насадки с лезвиями не подходят для нарезки каких-либо твердых продуктов, таких как морковь, косточковые фрукты и т.п. Вы можете нарезать яблоки, груши, персики, абрикосы и т.п. только, если вы извлекли все косточки. Бананы, ананасы, дыни, папайи, манго можно нарезать только, если вы сняли с них кожуру.

5) Чистка и уход

Все детали овощечистки Delimano Brava Nicer Dicer Pro (Делимано Брава Найсер Дайсер Про) следует тщательно промывать после каждого использования с применением обычного моющего средства. Если кусочки продукта попали между лезвиями, просто переверните насадку тупой стороной режущего полотна вверх и очистите щеточкой (см.:

РИСУНКИ, Рис. 9). Ни при каких обстоятельствах не прикасайтесь к лезвиям насадки пальцами – опасность пореза!

ПРИМЕЧАНИЕ: все пластиковые детали овощерезки можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Насадки с лезвиями не следует класть в посудомоечную машину, чтобы обеспечить лучшую производительность в течение долгого времени. Разберите овощерезку Delimano Brava Nicer Dicer Pro (Делимано Бржава Найсер Дайсер Про) следующим образом:

Откройте верхнюю крышку овощерезки на 90 градусов (вертикально) и потяните вверх, чтобы штырь вышел из боковых держателей (см.: РИСУНКИ, Рис. 10).

Чтобы снять раму овощерезки, просто поднимите один из концов вверх и снимите. Во время отсоединения удерживайте прозрачный контейнер одной рукой (см.: РИСУНКИ, Рис. 11).

Функция самоочистки: овощерезка Delimano Brava Nicer Dicer Pro (Делимано Бржава Найсер Дайсер Про) оснащена функцией самоочистки для блока с квадратными шпильками. Нажмите кнопку на крышке устройства. Встроенная в блок прозрачная пластиновая пластина автоматически опустится вниз и очистит блок от самых мелких кусочков нарезанного продукта. (см.: РИСУНКИ, Рис. 12).

6) Устранение неисправностей

- **Твердые продукты, такие как морковь, тыква и т.п. необходимо разрезать на ломтики.** → Перед нарезкой на лезвие овощерезки твердые продукты нужно также обдать кипятком.
- **При нарезке ингредиенты раздавливаются и вытекают из овощерезки.** → Продукт не должен закрывать более $\frac{2}{3}$ режущего полотна, поскольку с каждой стороны продукта должно оставаться свободное пространство. При подготовке ингредиентов нарежьте их на подходящие маленькие кусочки! Если продукт застрял в лезвиях насадки, не давите на крышку овощерезки! Осторожно снимите продукт с лезвий. Чтобы удалить остатки, просто переверните насадку (тупой стороной режущего полотна вверх) и аккуратно очистите лезвия щеточкой. При необходимости нарежьте ингредиенты мелко или на тонкие ломтики, затем положите на режущее полотно насадки и измельчите овощерезкой Delimano Brava Nicer Dicer Pro (Делимано Бржава Найсер Дайсер Про).
- **Крышка овощерезки не закрывается с первого раза.** → Проверьте, не сдвинулся ли продукт и/или правильно ли установлена насадка. После того, как вы поправите продукт или деталь, откройте крышку овощерезки и резко нажмите на нее! Не пытайтесь после этого давить на крышку, если продукт не прошел через лезвия.
- **Продукт перемещается во время нарезки.** → Просто прижмите продукт к лезвиям, например, крышкой прибора так, чтобы он не мог соскользнуть.
- **Продукт с кожурой застревает в лезвиях насадки или блоке со шпильками.** → Ингредиенты нужно устанавливать на лезвия кожурой вверх (срезом на режущее полотно).

7) Утилизация

Для получения информации о способах утилизации данного товара необходимо обратиться в специализированные пункты сбора бытовых отходов.

Техническая информация:

Наименование товара: Овощерезка DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO (ДЕЛИМАНО БРАВА НАЙСЕР ДАЙСЕР ПРО) с комплектом насадок

ID: 110071875

Товарный знак Nicer Dicer, владелец товарного знака: Genius GmbH Im Dachsstück 8, 65549 Limburg, Germany (Дженнус Джишмбэйч Им Даштук 8, 65549 Лимбург, Германия)

Товарный знак Delimano, владелец товарного знака: Top Shop International SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернейшнл СА, Виа ал Мулино 22, СН-6814 Кадемпино, Швейцария)

Страна производства: КНР

Производитель: Ningbo Zhonghai Electrical Appliances Co., Ltd. (Нинбо Чжонхай Электрикал Эпплайнс Ко., Лтд.)

Адрес производителя: Jishan Village, Xidian Town, Ninghai County, Ningbo City, P.R.C. (Джишан Вилледж, Ксидиан Таун, Нинхай Каунти, Нинбо Сити, КНР)

Поставщик: Top Shop International SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернейшнл СА, Виа ал Мулино 22, СН-6814 Кадемпино, Швейцария)

Дата производства, номер партии или серии, или ORT: см. на упаковке

Состав материалов: пластик (АБС, ПС) 92.1%, нержавеющая сталь (420J2) 7.9%

Срок хранения не ограничен при соблюдении условий хранения

Условия транспортировки и хранения: -5°C – 35°C, 35% – 85% относительной влажности

Дата производства, номер партии или номер ORT: см. на упаковке

Импортер в Россию: ООО «Студио Модерна» 109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт. пом. IV ком. 32, 33, тел.: +74957300201, факс: +74957300203

January - Январь, February - Февраль, March - Март, April - Апрель, May - Май, June - Июнь, July - Июль, August - Август, September - Сентябрь, October - Октябрь, November - Ноябрь, December - Декабрь.



Гарантийные обязательства

Внимание! Настоящая Гарантия не затрагивает Ваши законные права в рамках действующего законодательства, регулирующего торговлю потребительскими товарами.

Гарантийный срок

Гарантийный срок исчисляется с момента передачи Товара потребителю. При этом Товар может состоять из нескольких различных частей, причем для разных частей может быть установлен различный гарантийный срок (далее – «Гарантийный срок»). Информация о Гарантийном сроке товара указана на Гарантийном талоне.

Гарантийный срок не подлежит продлению, возобновлению или иному изменению при последующей перепродаже товара.

Условия гарантийного обязательства

Настоящее гарантийное обязательство распространяется на Товар, приобретенный непосредственно у организации, указанной в настоящем гарантийном талоне (далее – Продавец).

Для предъявления любой претензии в рамках настоящей Гарантии Вы обязаны сообщить Продавцу о предполагаемом дефекте в разумный срок после обнаружения дефекта Товара, причем в любом случае до истечения Гарантийного срока.

Товар ненадлежащего качества подлежит замене в пределах гарантийного срока, указанного в настоящем талоне. Требования о замене Товара предъявляются по адресу, указанному в настоящем талоне. Перед принятием Продавцом решения о замене Товара Продавец вправе провести проверку качества Товара.

Порядок гарантийного обслуживания

Для оформления претензии по настоящей Гарантии необходимо обратиться в Отдел поддержки покупателей ООО «Студио Модерна» (ОГРН 1037739431784).

Консультации по гарантийному обслуживанию осуществляются:

- по электронной почте: orp@top-shop.ru
- по телефонам круглосуточной службы поддержки: +7 (495) 737-82-32

С правилами возврата товара можно ознакомиться на сайте интернет-магазина Top Shop <http://www.top-shop.ru/help/exchange/>.

1) При предъявлении претензии в соответствии с настоящей Гарантией Вы должны предоставить: а) продукцию, б) оригинал документа, подтверждающего покупку.

2) Настоящая Гарантия не подлежит принудительному исполнению в следующих случаях:

- дефекты вызваны неосторожным обращением с Товаром;
- дефекты и повреждения вызваны ненадлежащим хранением или транспортировкой Товара потребителем;
- замена расходных материалов (картриджи, электрические лампы, мешки для пылесосов и др.);
- замена Товара в связи с естественным износом;
- обмен Товара, связанный с косметическими дефектами, не влияющими на функциональность техники и безопасность ее использования;
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия внешней среды (пожары, насекомые, вода, песок и т.п.);
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия влаги, сырости, экстремальных температурных условий, коррозии, окисления, попадания пищи или жидкости, воздействия

химикатами, если таковое не предусмотрено инструкцией по эксплуатации Товара;
 - поломка Товара, возникшая в результате использования Товара в целях, не предусмотренных инструкцией пользователя;
 - установка техники и усовершенствование коммуникаций;
 - поломка Товара в результате скачка напряжения;
 - Товар был вскрыт, изменен или отремонтирован покупателем, сервисным центром или иным лицом;
 - Товар отремонтирован с использованием несанкционированных запасных частей;
 - дефекты и повреждения вызваны прочими действиями, находящимися вне разумного контроля Продавца.

Ограничение ответственности ООО «Студио Модерна»

Настоящая Гарантия является Вашим единственным и исключительным средством судебной защиты в отношении ООО «Студио Модерна» и устанавливает исключительную ответственность ООО «Студио Модерна» в отношении дефектов товара. Настоящая Гарантия заменяет все прочие устные, письменные, предусмотренные законом (диспозитивные), договорные, деликтные или иные гарантии и обязательства ООО «Студио Модерна», включая, в частности, любые подразумеваемые условия, гарантии или иные положения касательно удовлетворительного качества или пригодности для конкретной цели. Тем не менее, настоящая Гарантия не исключает и не ограничивает любые Ваши законные права согласно действующему законодательству.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	
Наименование Товара: Овощерезка DELIMANO BRAVA NICER DICER PRO (ДЕЛИМАНО БРАВА НАЙСЕР ДАЙСЕР ПРО) с комплектом насадок. Гарантийный срок: 14 дней.	
Продавец: ООО «Студио Модерна» (ОГРН 1037739431784). Дата продажи Товара - определяется моментом передачи товара потребителю.	Печать продавца: 

SI

Spoštovani,

hvala, da ste izbrali rezalnik Delimano Brava Nicer Dicer PRO.

Delimano prinaša inovativno in široko paleto izjemno kakovostnih kuhinjskih naprav in pripomočkov, ki so zasnovani za zdravo, okusno in prijetno kuharsko izkušnjo (priprava, kuhanje in uživanje v hrani) in ki spodbujajo veselje do kuhanja in ustvarjanja slastnih domačih specialitet, ne glede na uporabnikove kuharske spretnosti. Kuhajte kot profesionalci – vsak dan! Vsi izdelki Delimano so zelo priljubljeni, zato so na trgu prisotni tudi ponaredki znatno slabše kakovosti, ki ne zagotavljajo primere garancije in življenjske dobe. Če zasledite kakršen koli izdelek, za katerega sumite, da je ponaredek izdelka Delimano, vas prosimo, da nas o tem nemudoma obvestite s sporočilom na brand.protection@studio-moderna.com, in nam s tem pomagate preprečevati prodajo nezakonitih ponaredkov.

Navodila za uporabo rezalnika Delimano Brava Nicer Dicer PRO

Pred prvo uporabo naprave si natančno preberite vsa navodila in varnostna opozorila ter jih shranite za morebitno poznejšo uporabo.

OPOZORILA

1. Izdelek hranite zunaj dosega otrok. Izdelek ni igrača. Shranjujte ga na mestu, ki je nedosegljivo otrokom.
2. Pred prvo uporabo izdelek temeljito očistite in obrišite do suhega.
3. Pred uporabo postavite napravo na ravno, trdo in suho površino.
4. Izdelek je primeren le za uporabo v gospodinjstvu.
5. Pri vstavljanju rezalnega nastavka se mora rahlo zaobljena stran nastavka prilegati zavihku okvirja na glavni enoti.
6. Za doseganje odličnih rezultatov so rezila izjemno ostra. Med uporabo izdelka pazite, da se ne dotaknete rezil. Izdelek vselej hranite zunaj dosega otrok!
7. Pazite, da kosi živil niso večji od mreže rezil. Za učinkovitejše rezanje priporočamo, da je živilo nekoliko oddaljeno od robov rezil.
8. Ko ne uporabljate nastavka z V-rezilom, vedno namestite zaščito rezila.
9. Pri rokovanju s sestavnimi deli bodite pazljivi. Rezila so zelo ostra!
10. V primeru napak ali poškodb izdelka, ga nikoli ne skušajte popraviti sami. Poskrbite za primerno ločevanje odpadkov.
11. Čeprav je bil izdelek temeljito pregledan in preizkušen, ga uporabnik uporablja na lastno odgovornost.

1) Sestavni deli

Rezalnik Delimano Brava Nicer Dicer PRO vsebuje naslednje sestavne dele:

1. pokrov rezalnika (glej SLIKE, slika 1)

2. podpomi trakovi (glej SLIKE, slika 1)
3. zaščitni podložek (glej SLIKE, slika 1)
4. rezalni nastavek z dvema manjšima mrežama rezil (4a) z odprtlinami velikosti 5 x 5 mm in 10 x 10 mm; rezalni nastavek z dvema večjima mrežama rezil (4b) z odprtlinami velikosti 15 x 15 mm in 30 x 30 mm (glej SLIKE, slika 1)
5. okvir (glej SLIKE, slika 1)
6. prosojna posoda (800 ml)
7. rezalni nastavek z V-rezilom in drsnik (glej SLIKE, slika 13)

2) Pred uporabo

Vstavite držalo z dvema rezalnima nastavkoma v glavno enoto. Režete lahko tudi dve različni živilih hkrati (na vsakem nastavku po eno). Za najboljše rezultate sledite naslednjim priporočilom. Pazite, da so rezila nastavka, ki jih želite uporabiti, blizu pokrovu (kot kaže puščica na sliki 2). Pri večjih kosih živil (ali če jih želite razrezati pokončno) jih najprej s pokrovom pritisnite ob rezila, da ne zdrsnejo v stran. Če vam to povzroča težave, živila niso primerna za rezanje v takšnem položaju.

Najprej nožem narežite živila na manjše koščke, ki se prilagajajo rezalnim površinam na izdelku. Pazite, da živila ne prekrivajo več kot 2/3 rezalne površine – pustite dovolj prostora ob straneh (glej SLIKE, slika 3).

Živila z olupkom, kot so paprike, paradižniki, jabolka in hruške, postavite na rezila z olupkom navzgor (z mesom proti rezilom; glej SLIKE, slika 3). Rezila niso primerna za rezanje trših živil, kot so korenje, buče ipd. Pred rezanjem iz živil odstranite peške in koščice (jabolka, marelice, nektarine ipd.) ter jih po potrebi olupite (banane, ananas, melone, mango ipd.).

Ob pravilni uporabi zaprete pokrov z eno kretnjo. Močnejšo dlan položite na vrh zgornje strani pokrova. Sibejšo pa na sredino zgornje strani pokrova. Zaprite s hitro in odločno kretnjo.

Če vrh pokrova ne doseže najnižje točke, ne skušajte pritisniti močnejše. S tem bi lahko poškodovali izdelek. Poglejte, ali se je kos živila premaknil, ali je primere velikosti in ali ste pravilno vstavili nastavka z rezili. Po potrebi premaknite živilo v primerni položaj, ga razrežite na manjše kose ali pravilno namestite nastavek z rezili. Ko ste težavo odpravili, odprite pokrov in ga z odločno kretnjo znova zaprite (glej SLIKE, slika 4). POZOR! Rezila niso primerna za rezanje trših živil, kot so korenje, buče ipd.

3) Uporaba

OPOMBA: pazite, da so rezila nastavka, ki jih želite uporabiti, blizu pokrovu (kot kaže puščica na sliki 2).

Dvignite pokrov in vstavite zeleni rezalni nastavek: položite nastavek v glavno enoto tako, da se rahlo zaobljena stran nastavka prilaga zavijku okvirja na glavni enoti. Zdaj pritisnite nastavek navzdol, da se zaskoči (glej SLIKE, slika 5).

Postavite živilo na rezila. Pazite, da je okoli njega dovolj prostora (kot kaže slika 2). Če želite razrezati daljše kose živil po dolžini, z eno roko pridržite živilo na rezilih, z drugo pa previdno pritisnite pokrov navzdol, da se živilo zagodijo v rezila (glej SLIKE, slika 6).

Nato odločno zaprite pokrov z obema rokama. Zaščitni podložek potisne živilo skozi mrežo rezil in jih razreže na enakomerne koščke, palčice ali kocke, ki padejo v posodo (glej SLIKE, slika 7). Če želite izprazniti posodo, z eno roko primite posodo, z drugo pa dvignite pokrov skupaj z okvirjem in ju odstranite. Na sprednji strani ohlaja je spušen zavijek. Odstranite rezalni nastavek tako, da ga dvignete pri zavijku (glej SLIKE, slika 8).

Uporaba nastavka z V-rezilom: namestite nastavek na glavno enoto, da se zaskoči (glej SLIKE, slika 14). Previdno odstranite zaščito rezila in premikajte živilo čez rezilo. Da bi se izognili možnosti poškodb, vedno uporabljajte drsnik (glej SLIKE, slika 15).

Rezalni nastavek z dvema manjšima mrežama rezil (glej SLIKE, slika 1 – 4a) je primeren za rezanje naslednjih živil:

- šalotka, česen, feferoni in čiliji za omake, pomake ali juhe;
- hladno meso za mesne solate ali sufleje;
- kumare, gobe, bučke, paradižniki;
- krompir (npr. surov za cvrti krompirček ali kuhan za krompirjevo solato);
- paprike, čebula, paradižniki, bučke, por, koleraba, stebelna zelena, redkev, buče ali gobe za solate, zelenjavne priloge ali juhe;
- jabolka, hruške, breskve, marelice, jagode in banane za sadne solate;

Rezalni nastavek z dvema večjima mrežama rezil (glej SLIKE, slika 1 – 4b) je primeren za rezanje naslednjih živil:

- paprike, kuhana šunka, gobe, krompir, bučke za enolončnice in sufle;
- kuhane piščančje prsi za solate;
- kuhana jajca, kuhana šunka, klobase ali mortadela;
- sir (npr. ovčji ali mocarela);
- jabolka, hruške, breskve, marelice, jagode in banane za sadne solate;

4) Nasveti za uporabo

- Pred uporabo pomočite rezalni nastavek v vodo. Mokra rezila režejo hitreje in z manj truda. Med rezanjem se rezila lahko navlažijo tudi z rezanjem bolj sočnega sadja ali zelenjave.
- Živila s tanjšim olupkom vedno položite na rezila z mesom navzdol. Tako jih boste narezali hitreje in z manj truda.
- Namig: če želite narezati krompir za juho na kocke, ga najprej narežite na rezine, nato pa zložite rezine eno vrh druge in jih narežite še na kocke. Ta trik lahko uporabite tudi pri kumarah, bukah ipd.
- Če želite narezati krompir za cvrti krompirček, ga postavite pokončno na rezila. Enako lahko storite tudi s kislimi kumaricami, jabolki in drugimi sestavinami, ki jih želite narezati na daljše palčice.
- POZOR! Rezila niso primerna za rezanje trših živil, kot so korenje, buče ipd. Pred rezanjem iz živil odstranite peške in koščice (jabolka, marelice, češnje nektarine ipd.) ter jih po potrebi olupite (banane, ananas, melone, mango ipd.).

5) Čiščenje in vzdrževanje

Po vsaki uporabi temeljito očistite vse sestavne dele rezalnika Delimano Brava Nicer Dicer PRO v vodi z dodatkom detergenta. V primeru ostankov živil med rezili, obrnite rezalni nastavek tako, da je neostri del rezil obrnjen navzgor, in ga previdno očistite s krtačo (glej SLIKE, slika 9). Ostankov hrane NIKOLI ne skušajte odstraniti s prsti! Nevarnost uresnin in poškodb!

OPOMBA: vsi plastični sestavni deli so primerni za strojno pomivanje na zgornji rešetki. Rezalna nastavka nista primerna za strojno pomivanje, saj bi to lahko skrajšalo njuno življenjsko dobo.

Razstavljajte rezalnika:

Dvignite pokrov v pokončni položaj in ga povlecite navzgor, da zatiči izstopijo iz stranskih nosilcev (glej SLIKE, slika 10).

Odstranite ohlase tako, da z eno roko držite posodo, z drugo pa dvignete enega od robov (glej SLIKE, slika 11).

Funkcija samodejnega čiščenja: rezalnik Delimano Brava Nicer Dicer PRO se ponaša s funkcijo samodejnega čiščenja zaščitnega podložka. Pritisnite gumb na zgornji strani pokrova. Vgrajena prosojna čistilna plošča zaščitnega podložka se spusti in očisti podložek tudi najmanjših ostankov živil (glej SLIKE, slika 12).

6) Težave in rešitve

- **Radi bi narezali trša živila, kot so korenje, buče ipd. →** Najprej jih na hitro pokuhajte v vreli vodi, da se nekoliko omehčajo.
- **Med rezanjem živila polzijo čez rezalno površino in se stisnejo. →** Pazite, da živila ne prekrivajo več kot 2/3 rezalne površine – pustite dovolj prostora ob straneh. Živila vedno z nožem narežite na primerno majhne koščke! Če se je živilo zagodilo v rezila, ne pritiskajte pokrova navzdol na silo! Previdno odstranite živilo z nastavka. V primeru ostankov živil med rezili, obrnite rezalni nastavek tako, da je neostri del rezil obrnjen navzgor, in ga previdno očistite s krtačo. Pred rezanjem živil z rezalnikom Delimano Brava Nicer Dicer PRO jih vedno z nožem narežite na manjše koščke.
- **Pokrova ne morete zapreti z enim zamahom. →** Prepričajte se, da se živilo ni premaknilo in da je rezalni nastavek pravilno vstavljen. Ko ste težavo odpravili, odprite pokrov in ga z odločno kretnjo znova zaprite. Ne uporabljajte prevelike sile.
- **Živila se med rezanjem premikajo. →** Najprej jih s pokrovom pritisnite ob rezila, da ne zdrsnejo v stran.
- **Živila z olupkom se zagodijo v nastavek ali rezila. →** Postavite živilo na rezila z olupkom navzgor (z mesom proti rezilom).

Vážení zákazník!

Ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre kúpu nášho Delimano Brava krájača Nicer Dicer PRO!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný zážitok z varenia (čo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Vás vášnivého kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň. Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest, preto sa falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahlašte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom.

Delimano Brava krájač Nicer Dicer PRO – návod na použitie

Pred použitím si prosím dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

UPOZORNENIA

1. Držte mimo dosahu detí. Tento produkt nie je hračka a nemal by byť používaný deťmi, ani skladovaný na miestach dostupných deťom.
2. Pred prvým použitím umyte a dôkladne osušte.
3. Pred použitím umiestnite krájač na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch.
4. Tento produkt je určený len na domáce použitie.
5. Pri umiestňovaní rezných vložky dbajte na to, aby bola jemne zaoblená úzka strana zároveň so spodnou časťou krájača.
6. Čepele sú mimoriadne ostré, aby zabezpečili optimálne výsledky krájania. Dávajte si pozor, aby ste sa pri používaní krájača nedotkli rukami čepeľí. Z tohto dôvodu tiež udržiavajte zariadenie mimo dosahu detí!
7. Dávajte prosím pozor, aby krájané jedlo nebolo väčšie ako rezné vložky. Pre zabezpečenie správneho krájania je potrebné, aby bolo jedlo menšie ako rezná vložka!
8. Keď nepoužívate vložku V-krájača, vždy na V-čepeľ nasadte chránič.
9. Pri manipulácii s jednotlivými časťami buďte extrémne opatrný, aby ste predišli poraneniam spôsobeným ostrými čepeľami.
10. V prípade poruchy a/alebo poškodenia sa o žiadnu opravu nepokúšajte svojpomocne. Nefunkčný produkt zlikvidujte v súlade s miestnymi nariadeniami.
11. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

1) Časti

Delimano Brava krájač Nicer Dicer PRO obsahuje nasledujúce časti:

1. Horná rezná časť (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1)
2. Podporné pásy (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1)
3. Prepichovací raster (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1)
4. Rezná vložka (2 v balení; mini a malá (4a) – 5 x 5 mm + 10 x 10 mm; stredná a veľká (4b)– 15 x 15 mm + 30 x 30 mm) (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1)
5. Rám (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1)
6. Priehľadná zberná nádoba (objem: 800 ml)
7. Vložka V-krájača + držák na jedlo (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 13)

2) Pred použitím

Umiestnite želanú reznú vložku so zodpovedajúcim blokom/blokmí (ak krájate dve rôzne potraviny naraz) podľa pokynov popísaných v návode. Pre dosiahnutie dokonalých výsledkov pri krájaní na plátky postupujte nasledovne:

Pri rezných vložkách typu 2-v-1: Pre zabezpečenie optimálneho výkonu pri krájaní najemno sa uistite, že máte zariadenie v správnej pozícii označenej šípku na obrázku 2 (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 2). Pri krájaní väčších kúskov alebo takých, ktoré je potrebné krájať vertikálne, zľahka zatlačte na potravinu, napríklad pomocou homej časti, aby sa Vám nešmykala. Ak je ťažké vyvinúť na potravinu tlak, v tom prípade NIE JE vhodná na krájanie takýmto spôsobom.

Ingredencie musia byť ešte pred krájaním rozdelené na malé kúsky, aby sa zmestili na krájací povrch Delimano Brava krájača Nicer Dicer Pro. Nemali by byť pokryté viac ako ¾ krájacieho povrchu, iba tak bude zabezpečený dostatočný priestor okolo všetkých štyroch strán rezných vložky (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 3).

Suroviny so šupkou, napríklad paprika, jablká alebo hrušky, musia byť umiestnené rozkrojenou časťou (bez šupky) smerom k čepeľi, šupkou smerom nahor (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 3). Myslíte prosím na to, že rezné vložky nie sú určené na krájanie tvrdých potravín ako mrkva, tekvica a podobne. Pred krájaním jablák, hrušiek, broskýň, marhúľ a pod. odstráňte stopky a jadierka. Pred krájaním banánov, ananásu, melónov, papaje, manga a podobných surovín z nich najskôr odstráňte šupku.

Pri správnom používaní by sa mala dať vrchná časť zatvoriť jedným ťahom. Svojou silnejšou rukou uchopte vonkajšiu stranu vrchnej časti. Slabšou rukou uchopte strednú časť vrchného dielu. Potom pevne zatlačte smerom nadol jedným pohybom.

Ak vrchná časť úplne nezapadne na jedno zatlačenie, NEVYUÍJATE na ňu žiadny ďalší tlak – mohlo by to poškodiť Vaše zariadenie. Skontrolujte, či suroviny prešli cez reznú vložku, či boli ingredencie pred krájaním upravené do správnej veľkosti, aby sa zmestili na reznú plochu, a/alebo či bol blok správne založený. Ak je to nevyhnutné, zatlačte suroviny smerom nadol, napr. pomocou vrchnej časti krájača, pokrájajte suroviny pred ďalším rezaním na menšie kúsky a/alebo upravte blok tak, aby správne zapadol na svoje miesto. Po týchto úpravách úplne otvorte vrchnú časť a znovu zatlačte jedným silným ťahom (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 4). Myslíte prosím na to, že rezné vložky nie sú určené na krájanie akýchkoľvek tvrdých surovín, napríklad mrkvy, tekvice a podobne.

3) Použitie

POZNÁMKA: Vybranú reznú vložku vždy uložte tak, aby ležala v krájaci v pozícii vyznačenej šípku na obrázku (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 2).

Nadvihnite vrchnú časť krájača, aby ste dovnútra mohli vložiť vybranú vložku. Za týmto účelom najskôr zasuňte reznú vložku do spodnej časti tak, aby mieme zaoblená úzka strana rezných vložky

zapadla do zodpovedajúceho zárezu v spodnej časti rámu. Teraz stlačte druhú stranu reznej vložky, kým nezačujete kliknutie (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 5). Umiestnite suroviny, ktoré chcete krájať, na čepele (pozícia krájajúca vyznačená šípkou na obrázku 2, pozrite: OBRÁZKY, Pic. 2). Pri krájaní veľkých kusov alebo kusov, ktoré treba krájať po dĺžke, podržte surovinu jednou rukou a druhou jemne zatlačte vrchnú časť krájajúca smerom nadol, aby sa potravina nezošmykla na jednu stranu (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 6). Potom zatlačte vrchnú časť krájajúca oboma rukami smerom nadol súvislým pohybom. Suroviny, ktoré chcete pokrájať, budú prepichovacím rasterom pretlačené cez čepele a vyjdú v tvare rovnomerých kociek, pášikov alebo štvorcikov a automaticky spadnú do priehľadnej zbernej nádoby (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 7). Ak chcete zbernú nádobu otvoriť a vybrať z nej pokrájané suroviny, jednoducho nadvihnite celé veko krájajúca (vrchnú časť a rám) na úzkej strane a zložte ho. Jednou rukou pritom držte priehľadnú zbernú nádobu. Na vonkajšom konci spodnej časti krájajúca je priehlbina. Pomôžte Vám jednoducho odstrániť reznú vložku miernym nadvihnutím (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 8). Použite vložky V-krájajúca: Umiestnite vložku do základne krájajúca. Vložka musí zapadnúť na svoje miesto (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 14). Opätne odstráňte chránič čepele a rýchlymi pohybmi prechádzajte vybranou potravínou cez V-čkovú čepeľ. Na pridžanie suroviny vždy používajte držiak, aby ste predišli poraneniam (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 15).

Rezná vložka pre miní a malé kocky a pášiky (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1 - 4a) je vhodná na krájanie:

- Saláty, cesnaku, feferónok, čili papričiek na prípravu dipov (napr. salsa), alebo ako ingrediencie do polievky.
- Studeného mäsa na studené mäsové šaláty alebo nákypy.
- Uhoriek, hribov, cukety, zemiakov, paradajok.
- Zemiakov – napr. surových na zemiakové hranolčeky alebo uvarených na prípravu zemiakového šalátu.
- Papriky, cibule, paradajok, cukety, póru, kalerábu, stonkového zeleru, reďkovky, tekvice alebo hribov na šaláty, zeleninové jedlá alebo ako ingrediencie do polievky.
- Jablk, hrúšiek, broskyň, marhúľ, jahôd alebo banánov, napr. na ovocné šaláty.

Rezná vložka pre stredné a veľké kocky a pášiky (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 1 - 4b) je vhodná na krájanie:

- Papriky, varenej šunky, hribov, zemiakov, cukety na prípravu dusených jedál a nákypov.
- Varených kuracích prís určených na šaláty s kuracími pášikmi.
- Varených vajčiek, varenej šunky, bolonskej mortadelly na šaláty.
- Syru, napr. ovčieho alebo mozzarely, na prípravu stredomorských jedál.
- Jablk, hrúšiek, broskyň, marhúľ, jahôd alebo banánov, napr. na ovocné šaláty.

4) Typy k používaniu

- Pred použitím reznej vložky ju najskôr namočte do vody. Vlhké čepele režu rýchlejšie a s vynaložením menšieho úsilia. Rezná vložka zostáva počas krájania vlhká vplyvom šťav zo zeleniny a podobne.
- Potraviny so šupkou, ako sú paprika, jablká alebo hrúšky, by ste vždy mali umiestniť na reznú vložku rozkrojenou stranou, čiže aby šupka smerovala nahor. Takto ich nakrájate oveľa ľahšie a s vynaložením menšieho úsilia.
- Ak chcete suroviny nasekať, jednoducho ich položte na reznú vložku. Napríklad, na prípravu zemiakovej polievky najskôr zemiaky pokrájajte na pášiky. Aby ste z nich urobili kocky, položte zopár pášikov jeden na druhý na čepeľ. To isté môžete urobiť aj s uhorkami, cuketou a podobne.
- Ak chcete ingrediencie pokrájať na pášiky, napr. na zemiakové hranolčeky, položte zemiak kolmo na reznú vložku. Tým istým spôsobom pokrájate na pášiky aj kyslé uhorky, jablká a pod. na namáčanie do výborných dipov.
- Myslite prosím na to, že reznú vložku nie sú určené na krájanie akýchkoľvek tvrdých surovín, napríklad mrkvy, tekvice, ovocia s kôstkami a podobne. Jablká, hrúšky, broskyne, marhule a pod. krájajte až po tom, ako z nich odstránite kôstky. Banány, ananás, melóny, papaju, mango a pod. krájajte až po tom, ako ich zbavíte šupy.

5) Čistenie a údržba

Všetky časti Delimano Brava krájajúca Nicer Dicer Pro by ste mali po každom použití dôkladne vyčistiť pod tečúcou vodou s použitím bežného čistiaceho prostriedku. Ak sa medzi čepeľami zachytí nejaké jedlo, jednoducho otočte reznú vložku (na tupú stranu) a opätne ich vyčistite pomocou kefy (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 9). V žiadnom prípade sa však čepeľ nedotýkajte prstami – riziko poranenia!

POZNAMKA: Všetky plastové časti je možné bezpečne čistiť v homej časti umývačky riadu. Reznú vložku by sa v umývačke čistiť nemali, aby bol zaistený čo najlepší výkon čepeľí na dlhší čas. Jednotlivé časti Delimano Brava krájajúca Nicer Dicer Pro rozoberte nasledovne:

Otvorte vrchnú krájajúcu časť do pozície 90° (vertikálne) a potiahnite smerom nahor, aby raznica vyšla z bočných držiakov (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 10).

Pre odstránenie spodnej krájajúcej časti jednoducho nadvihnite jeden z koncov a vyberte ju. Druhú rukou pritom držte priehľadnú zbernú nádobu (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 11).

Funkcia samočistenia: Zariadenie Delimano Brava krájajúca Nicer Dicer Pro má samočistiacu funkciu pre prepichovací raster. Zatlačte tlačidlo na hornej strane vrchnej krájajúcej časti. Zabudovaná priehľadná čistiaca platnička v rastro sa automaticky zatlačí smerom nadol a vyčistí prepichovací raster tak, že odstráni dokonca aj tie najmenšie zvyšky (pozrite: OBRÁZKY, Pic. 12).

6) Riešenie problémov

- **Chepeľ by ste na plátky nakrájajú tvrdé suroviny, napríklad mrkvu, tekvicu a podobne.** → Pred krájaním pomocou reznej vložky najskôr tieto tvrdé suroviny prelejte viacou vodou.
- **Potravinu sa mrvia na krájakom povrchu počas rezania a sú rozdrobené.** → Aby sa zabezpečil dostatok potrebného priestoru okolo všetkých strán reznej vložky, mali by byť pokryté maximálne ⅔ krájacieho povrchu. Pri príprave surovín na krájanie zabezpečte, aby boli rozdelené na primerane malé kúsky! Ak sa jedlo zachytí v reznej vložke, nezatláčajte ho opakovaně smerom nadol! Opätne surovinu odstráňte z reznej vložky. Pre odstránenie zvyškov z čepeľí jednoducho otočte reznú vložku (na tupú stranu) a opätne čepele vyčistite pomocou kefy. Ak je to nutné, pripravte suroviny vopred – rozdeľte ich na menšie kúsky alebo na plátky a až potom ich vkladajte do Delimano Brava krájajúca Nicer Dicer Pro.
- **Vrchná časť sa nedá zatvoriť jedným ťahom.** → Skontrolujte, či sa potravina nepohla z miesta a/alebo či bol vložený správny blok. Po úprave celkom otvorte vrchnú časť a znovu ju zatlačte nadol jedným silným ťahom. Potom už nevyvíjajte nadmerný tlak.
- **Suroviny sa počas krájania hýbu.** → Jednoducho zľahka zatlačte na potravinu, napríklad pomocou vrchnej časti, aby sa nešmykala.
- **Potravina so šupkou sa zasekla v reznej vložke alebo v bloku.** → Ingrediencie so šupkou sa musia položiť tak, aby šupka smerovala nahor od čepele (surovina sa prekrútenou časťou dotýka rezného povrchu).



Шановний клієnte!

Деліmano Брава Найсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання - Посібник користувача

Деліmano запроваджує інноваційний асортимент високоякісного кухонного посуду, який створено для насолоди здорового, смачного та приємного їжі (підготовка, приготування та споживання), заохочення пристрасті до приготування і розваг незалежно від рівня кулінарних навичок.

Готуйте. Святкуйте. Кожного дня.

Всі товари від Деліmano сприймаються дуже цінними, тому шахраї дуже полюбують копіювати нас, і не чинують клієнтів, надаючи товари гіршої якості, без гарантії та обслуговування. Прохання повідомити нас про будь-який скопійований, підроблений, подібний продукт або неавторизованого постачальника на нашу електронну скриньку: brand.protection@studio-moderna.com, щоб запобігти незаконній діяльності шахраїв.

Перед використанням, будь ласка, уважно ознайомтесь з інструкцією, і збережіть її для подальшого користування.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Цей пристрій не є іграшкою. Тримайте подалі від дітей та в недоступному для них місці.

2. Перед першим використанням, ретельно промийте і витріть насухо.
3. Перед використанням, встановіть пристрій на тверду, рівну, стійку, і суху поверхню.
4. Цей пристрій придатний для використання лише у домашніх умовах.
5. Якщо ви встановлюєте насадку для нарізання, подбайте, щоб злегка заокруглена вузька сторона насадки для нарізання була розташована на рівні з нижньою частиною ріжучої пластини.
6. Леза дуже гострі для отримання оптимальних результатів у нарізанні. Увага! Дотримуйтесь техніки безпеки: під час користування пристроєм, не торкайтесь лез руками! Це вагома причина, щоб тримати пристрій подалі від дітей та в недоступному для них місці.
7. Будь ласка, візьміть до уваги, що інгредієнти для подрібнення не повинні бути більшими за розміром, аніж насадки для нарізання. Для забезпечення правильного процесу нарізання, інгредієнти повинні бути меншими за розміром, аніж насадки для нарізання.
8. Якщо ви не використовуєте V-подібну насадку для нарізання скибочками, встановіть на неї захисний механізм для леза.
9. Під час змінювання насадок, дотримуйтесь техніки безпеки, щоб уникнути будь-яких травм через гострі леза пристрою.
10. У разі несправності та/або пошкодження пристрою, не намагайтесь будь-яким чином самостійно полагодити його. Переконайтесь, що виріб використовується згідно місцевого законодавства.
11. Незважаючи на те, що якість пристрою перевірена, відповідальність за його неналежне використання та/або нехтування заходами безпеки під час його використання та спричиненими наслідками несе користувач.

1) Комплектація

До комплектації виробу Деліmano Бראה Найсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання входять такі аксесуари з відповідними функціями:

1. Верхня частина для нарізання (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1)
2. Опорні планки (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1)
3. Сітчаста пластина (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1)
4. Насадка для нарізання (2 шт. у комплекті; міні та маленька (4a) - 5x5 mm (mm) + 10x10 mm (mm); середня та велика (4b) - 15x15 mm (mm) + 30x30 mm (mm) (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1)
5. Основа (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1)
6. Прозорий контейнер для нарізаних інгредієнтів (об'єм: 800 мл)
7. V-подібна насадка для нарізання скибочками + тримач для інгредієнтів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.13)

2) Перед використанням

Встановіть бажану насадку для нарізання з відповідним(-и) блоком-закріплювачем/блоками-закріплювачами (за умови одночасного нарізання двох різних видів інгредієнтів), як описано у посібнику користувача. Для отримання ідеальних результатів у нарізанні скибочками (подрібненні), дотримуйтесь таких порад:

За умови використання насадок для нарізання 2в1: щоб забезпечити оптимальне нарізання ріжучих поверхонь при тонкому подрібненні, переконайтесь, що ви використовуєте насадку в правильному положенні, позначеному стрілкою на малюнку 2 (Див. МАЛЮНКИ, Мал.2). Для подрібнення великих шматочків або тих шматочків, які підлягають нарізанню у вертикальному положенні, верхню частину пристрою злегка приприсніть до інгредієнтів, щоб вони не могли зісковзнути. Якщо верхню частину пристрою важко притиснути до інгредієнта, це означає, що поточний вид інгредієнта НЕ сумісний з цим методом нарізання.

Перед подрібненням, інгредієнти повинні бути розрізані на невеликі шматочки, щоб за розмірами відповідати ріжучій поверхні виробу Деліmano Бראה Найсер Дайсер Про. Не більше ½ ріжучої поверхні повинно бути покрито інгредієнтами, щоб утворити достатню відстань навколо всіх чотирьох сторін (Див. МАЛЮНКИ, Мал.3).

Інгредієнти зі шкіркою, такі як перець, яблука чи груші, повинні розташовуватися шкірою доверху при укладанні на лезо (сторона для нарізання на ріжучій поверхні (Див. МАЛЮНКИ, Мал.3)). Будь ласка, візьміть до уваги, що насадки для нарізання не призначені для подрібнення твердих інгредієнтів, таких як морква, гарбуз чи подібні. Перед подрібненням яблук, груш, персиків, абрикосів і т.д. - видавіть серцевини і кісточки. Перед нарізанням, зніміть шкірку бананів, ананасів, динь, папайї, манго і т.д.

За умови використання за призначенням, верхня частина пристрою повинна закриватися з першого разу. Поставте свою сильнішу руку на зовнішню ділянку верхньої частини виробу, а слабкішу руку розстеліть по центру верхньої частини виробу. Потім, за допомогою однієї спроби - сильно натисніть донизу.

Якщо з першого разу, верхня частина виробу не опускається, НЕ докладайте надмірних зусиль - цей крок може призвести до пошкодження пристрою. Переконайтесь, щоб інгредієнти знаходилися всередині насадки для нарізання, і щоб він був подрібнений з урахуванням правильного розміру для поверхні для нарізання та/або щоб блок-закріплювач був правильно встановлений. У разі потреби, скористайтесь верхньою частиною виробу: натисніть донизу, щоб подрібнити інгредієнти. Наріжте інгредієнти на менші шматочки чи на скибочки перед подрібненням та/або правильно встановіть блок-закріплювач. Після виправлення помилок, повністю підніміть верхню частину виробу, і повторно натисніть донизу за допомогою однієї сильної спроби (Див. МАЛЮНКИ, Мал.4). Будь ласка, візьміть до уваги, що насадки для нарізання не призначені для подрібнення твердих інгредієнтів, таких як морква, гарбуз чи подібні.

3) Спосіб використання

ПРИПІТКА: завжди встановлюйте насадку для нарізання таким чином, щоб бажана насадка для нарізання була розташована у положенні для нарізання, позначеному стрілкою на малюнку 2 (Див. МАЛЮНКИ, Мал.2).

Щоб встановити всередину бажану насадку для нарізання, підніміть верхню частину виробу для нарізання. Для здійснення цієї операції, спершу встановіть насадку для нарізання в нижню частину виробу таким чином, щоб злегка заокруглена вузька частина насадки для нарізання була сумісною з відповідним вирізом у основі нижньої частини. Тепер натисніть донизу іншою частиною насадки для нарізання, доки ви не почуєте звук «клац» (Див. МАЛЮНКИ, Мал.5).

Інгредієнти, які ви бажаєте нарізати покладіть на насадку для нарізання (положення для нарізання позначено стрілкою на малюнку 2, Див. МАЛЮНКИ, Мал.2). Щоб нарізати інгредієнти на великі шматки чи на шматки, які підлягають нарізанню по довжині, тримайте інгредієнти для нарізання у положенні однією рукою, а іншою рукою - обережно натискайте донизу верхньої частини виробу таким чином, щоб інгредієнт не просковзнув на іншу сторону насадки для нарізання (Див. МАЛЮНКИ, Мал.6).

Потім, одним сильним рухом, верхню частину виробу опустіть донизу обома руками. Інгредієнти для нарізання подрібнюються таким чином: сітчаста пластина тисне на інгредієнти, які, в свою чергу, проходять через леза і подрібнюються на рівномірно розрізані шматочки кубиками, соломкою чи четвертинками і автоматично потрапляють у прозорий контейнер для нарізаних інгредієнтів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.7).

Щоб відкрити прозорий контейнер і вилучити нарізані інгредієнти, просто повністю підніміть кришку для нарізання (верхня частина виробу і основа) у вузькій частині, і вилучіть її. А тим часом, прозорий контейнер тримайте іншою рукою. На зовнішньому кінці нижньої частини насадки для нарізання є заглиблена ручка. Вона допоможе зняти насадку для нарізання, якщо просто злегка підняти її (Див. МАЛЮНКИ, Мал.8).

Спосіб використання V-подібної насадки: встановіть V-подібну насадку всередину основи для нарізання. Про надійність встановлення насадки для нарізання сповістить звук «клац» (Див. МАЛЮНКИ, Мал.14). Обережно зніміть з насадки захисний механізм для леза, і кладіть інгредієнти на V-подібну насадку, підтримуючи складники швидкими рухами. Для уникнення ризику отримання травм, завжди використовуйте тримач для інгредієнтів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.15).

Насадка для нарізання на міні та маленькі шматочки кубиками і соломкою (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1 - 4a) підходить для подрібнення таких інгредієнтів:

- цибуля шалот, часник, перелони, перець чилі для приготування дип-соусу, такого як сальса чи інгредієнти для супу;
- холодне м'ясо для приготування салатів з холодного м'яса чи суфле;
- огірок, гриби, цукіні, картопля, помідори;
- картопля – наприклад, сира картопля для приготування страви «Картопля фрі» чи приготована для салату з картоплею;
- солодкий перець, цибуля, помідори, цукіні, цибуля-порей, кольрабі, стебла селери, редька, гарбуз чи гриби для приготування салатів, овочевих страв чи використання у якості інгредієнтів для приготування супу;
- яблука, груші, персики, абрикоси, полуниця чи банани, наприклад для приготування фруктових салатів.

Насадка для нарізання на середні та великі шматочки кубиками і соломкою (Див. МАЛЮНКИ, Мал.1 - 4b) підходить для подрібнення таких інгредієнтів:

- солодкий перець, варена шинка, гриби, картопля, цукіні для приготування рагу і суфле;
- варена куряча грудка для приготування салатів з м'яса курячої грудки, нарізаного соломкою;
- варені яйця, варена шинка, болонська ковбаса чи мордадела для приготування салатів;
- сир, наприклад, овечий сир чи сир «Моцарелла» для приготування страв Середземномор'я;
- яблука, груші, персики, абрикоси, полуниця чи банани, наприклад для приготування фруктових салатів.

4) Поради з використання

- Перед використанням, змочіть насадку для нарізання у воді. Зволожені леза нарізають швидше, і вам потрібно буде докладати менше зусиль. Під час нарізання інгредієнтів, насадку для нарізання залишайте вологою завдяки сокові з овочей та ін.
- Інгредієнти зі шкіркою, такі як солодкий перець, яблука чи груші, повинні розташовуватися шкірою до верха при укладанні на насадку для нарізання. Таким чином, їх можна буде легко нарізати, і вам потрібно буде докладати менше зусиль.
- Щоб подрібнити інгредієнти, просто покладіть їх на насадку для нарізання. Наприклад, для приготування супу з картоплі, спершу наріжте картоплю на скибочки. Щоб нарізати їх на кубики, просто покладіть декілька шматочків-скибочок на поверхню кожного іншого леза. Ті ж самі процедури з подрібнення можна здійснити і з огірками, цукіні і т.д.
- Щоб нарізати інгредієнти соломкою, наприклад для приготування страви «Картопля фрі», покладіть картоплину у положення доторки до насадки для нарізання. Повторіть ту ж саму послідовність дій для нарізання соломкою інгредієнтів з маринованих огірків, яблук і т.д. для приготування смачних дип-соусів.
- Будь ласка, візьміть до уваги, що насадки для нарізання не призначені для подрібнення твердих інгредієнтів, таких як морква, гарбуз, кісточки чи подібних. Подрібніть тільки яблука, груші, персики, абрикоси і т.д., за умови попереднього видалення серцевини і кісточок. Нарізайте тільки банани, ананаси, дині, папайю, манго і т.д., за умови попереднього очищення шкірки.

5) Очищення і догляд

Після кожного циклу використання всі аксесуари виробу Деліmano Брва Нейсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання слід ретельно промити під проточною водою з використанням звичайного засобу для миття посуду. Якщо між лезами виявлено залишки їжі, тоді просто переверніть насадку для нарізання на іншу сторону (тулу сторону) і обережно очистіть насадку, використовуючи кухонний шкребок (Див. МАЛЮНКИ, Мал.9). За жодних обставин не торкайтесь лез пальцями рук – існує ризик отримання травм!

ПРИМІТКА: всі ластикові аксесуари виробу придатні для миття на верхній полиці посудомийної машини. Суворо заборонено класти насадки для нарізання у посудомийну машину; дотримуючись цієї поради, ви на довгий час подбаєте про найкращу продуктивність роботи лез. Виріб Деліmano Брва Нейсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання слід розкладати у такому порядку:

Відкрийте верхню частину для нарізання у положення на 90 градусів, і потягніть доторки, щоб пломбу можна було вилучити з бічних утримувачів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.10).

Щоб зняти нижню частину для нарізання, просто підніміть доторки один з кінців і вилучіть його. А тим часом, іншою рукою утримуйте прозорий контейнер для нарізаних інгредієнтів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.11).

Функція самоочищення: Деліmano Брва Нейсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання має функцію самоочищення у сітчастій пластині. Натисніть кнопку на верхній ділянці верхньої частини для нарізання. Вмонтований прозорий очищувальний елемент розташований у сітчастій пластині автоматично видалить залишки інгредієнтів і очистить сітчасту пластину, видаляючи навіть найменші залишки інгредієнтів (Див. МАЛЮНКИ, Мал.12).

6) Усунення несправностей

- **Тверді інгредієнти, такі як морква, гарбуз чи подібні складники слід нарізати скибочками.** → Перед подрібненням за допомогою насадки для нарізання, спершу тверді інгредієнти слід бланшувати за допомогою окропу.
- **Під час нарізання, інгредієнти протягаються по всій ріжучій поверхні і ламаються.** → Не більше 2/3 ріжучої поверхні повинно бути покрито інгредієнтами, щоб утворити достатню відстань навколо всіх чотирьох сторін насадки для нарізання. Під час приготування інгредієнтів, переконайтесь, що ви нарізаєте їх на відповідні маленькі шматочки. Якщо інгредієнти застрягли у насадці для нарізання, більше не натискайте доторки! Обережно видаліть залишки їжі з насадки для нарізання. Щоб видалити залишки їжі з лез, просто поверніть насадку для нарізання на іншу сторону (тулу сторону) і обережно очистіть насадку, використовуючи кухонний шкребок. У разі потреби, приготуйте їжу для подальшого подрібнення: наріжте її на маленькі шматочки чи на скибочки, і потім подрібніть за допомогою виробу Деліmano Брва Нейсер Дайсер Про - Набір Для Нарізання.
- **З першого разу верхня частина виробу не опускається.** → Перевірте чи інгредієнти не зсунулися з початкового положення та/або переконайтесь у правильному установленні блока-закріплювача. Після виправлення помилок, повністю підніміть верхню частину виробу, і повторно натисніть доторки за допомогою однієї сильною спроби. Після цього, не докладайте надмірних зусиль.
- **Під час нарізання, інгредієнти ковзають на поверхні.** → Просто злегка натискайте на інгредієнти (використовуючи верхню частину виробу) таким чином, щоб вони не ковзали.
- **Інгредієнти зі шкіркою застрягли у насадці для нарізання чи у блоці-закріплювача.** → Інгредієнти зі шкіркою слід класти шкірою доторки під час розташування на насадці для нарізання (частина для нарізання на поверхні для нарізання).

EN / Explanation of markings

/AL/ Shpjegimi per shenimet/BIH/Objašnjenje oznaka/BG/Обяснение на означенията/CZ/Vysvětlení značení/EE/Tähiste tähendused/HR/Objašnjenje oznaka/HU/Jelmagyarázat/KS/ Shpjegimi i shenjave/KZ/Аспаты тиісінше нақара жарату/LT/Simbolių paaiškinimas/LV/Markējuma skaidrojumi/MD/Explicarea marcatelor/ME/Objašnjenje oznaka/MK/Објаснувања за ознаките/PL/Wyjaśnienie oznakowań/RO/Explicarea marcatelor/RS/Objašnjenje oznaka na pakovanju/RU/Пояснение символов/SI/Razlaga oznak/SK/Vysvetlenie značení/UA/ Роз'яснення маркування



EN/Food Contact safe product. /AL/Produkt i sigurte per ushqimet. /BiH/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /BG/ Безопасен продукт за контакт с храни. /CZ/Vhodné pro styk s potravinami. /CZ/Vhodné pro styk s potravinami. /EE/Toode on ohutu toiduga kokkupuutumisel. /HR/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /HU/Élelmiszerekkel érintkező biztonságos termék. /KS/Produkt i sigurt. /KZ/Тамақ өнімдерімен жанасуға жарамды бұйым. /LT/Tinka sąlyčiui su maistu. /LV/Produkts ir nekaitīgs, nākot saskarē ar pārtiku. /MD/Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /ME/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /MK/ Производ кој е безбеден да биде во контакт со храна. /PL/Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością. /RO/Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /RS/Proizvod je bezbedan za kontakt sa hranom. /RU/Изделие, пригодное для контакта с пищевыми продуктами. /SI/Varna uporaba za stik z živilii. /SK/ Vhodné pre styk s potravinami. /UA/Контакт з харчовими продуктами є безпечним.

VISIT

WWW.DELIMANO.COM

UM-DE-110071875-BNDP-A-2101

Product name: Delimano Brava Nicer Dicer PRO

ID: 110071875

Country of origin: P.R.C.

Trademark owner, importer to EU and distributor: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA AL MULINO 22, CH-6814 CADEMPINO, SWITZERLAND

Manufacturer: Ningbo Zhonghai Electrical Appliances Co., Ltd., Jishan Village, Xidian town, Ninghai county, Ningbo city, China

ORT no. and Production date can be found on the packaging.

