



S · U · P · E · R KOMBAJN XXL

CZ- Návod k použití / SK- Návod na použitie / PL -Sposób użycia

S · U · P · E · R KOMBAJN XXL



CZ:

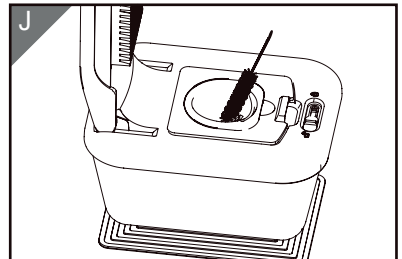
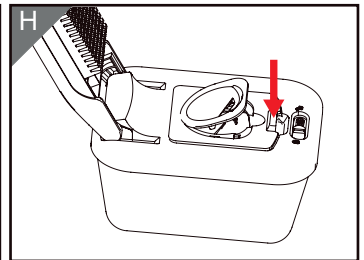
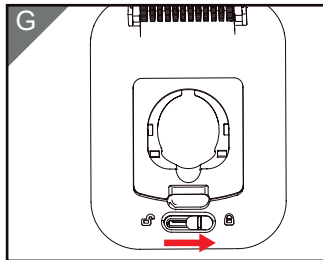
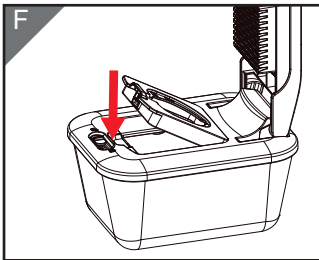
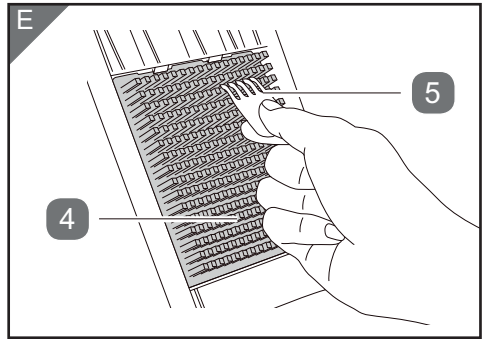
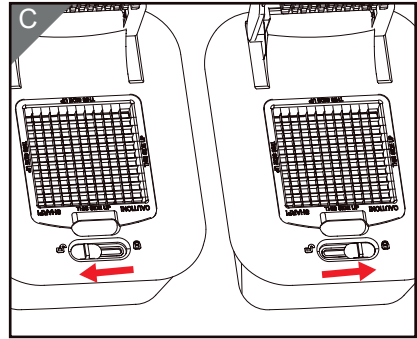
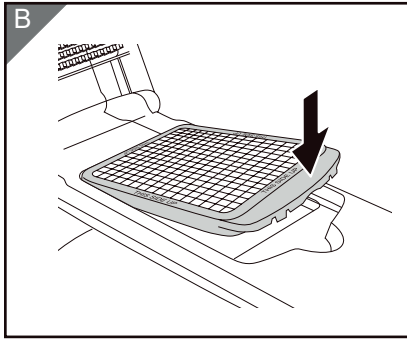
1. Sběrná nádoba
2. Krájecí základny
3. Výklopná část základny
4. Protlačovací nástavec
5. Čističí škrabka
6. Víko pro uchování potravin
7. nástavec na malé kostičky
8. nástavec na střední kostičky
9. nástavec na spirály jemný
10. nástavec na spirály hrubý
11. Držák spirálových nástavců
12. Bezpečnostní držák zeleniny
13. Čističí kartáček nástavců na spirály
14. Silikonová podložka
15. Zámek nástavců

SK:

1. Zberná nádoba
2. Krájacia základňa
3. Výklopná časť základne
4. Pretlačovací nástavec
5. Čistiaca škrabka
6. Veko pre uchovávanie potravín
7. nástavec na malé kocky
8. nástavec na stredné kocky
9. nástavec na špirály jemný
10. nástavec na špirály hrubý
11. Držiak špirálových nástavcov
12. Bezpečnostný držiak zeleniny
13. Čistiaca kefka nástavca na špirály
14. Silikónová podložka
15. Zámok nástavcov

PL:

1. Pojemnik zbiorczy
2. Podstawa krojąca
3. Uchylna część podstawy
4. Końcówka wytłaczająca
5. Skrobaczka czyszcząca
6. Pokrywa do przechowywania żywności
7. Końcówka drobna kostka
8. Końcówka średnia kostka
9. Końcówka drobna spirala
10. Końcówka gruba spirala
11. Uchwyt końcówek spiralnych
12. Bezpieczny uchwyt na warzywa
13. Szczoteczka do czyszczenia końcówek spiralnych
14. Podkładka silikonowa
15. Blokada kocówek



POUŽITÍ KRÁJČE

Balení obsahuje dva nástavce



nástavec na malé kostičky - cibuli, cukety, chilli, šalotku, česnek, houby, měkký sýr, papriky a další.



nástavec na střední kostičky - mrkev, brambory, cuketa, cibule, šalotka, papriky, chilli.

JAK SESTAVIT:

1. Umístěte sběrnou nádobu **1** na silikonovou podložku **14**.
 2. Nasadte Krájecí základnu **2** na sběrnou nádobu **1**.
 3. Otevřete výklopnou část **3**.
 4. Vyberte nástavec **7** nebo **8** a umístěte do krájecí základny **2** (viz obr. B).
- Ujistěte se, že je nápis s textem „THIS SIDE UP“ směrem nahoru.
5. Uzamkněte nástavec (viz obr. C)
 6. Chcete-li vyměnit nástavec, nejdřív odemkněte a vyjmete nástavec, pak vložte nový do krájecí základny **2**.
 7. Zavřete výklopnou část **3**. Nyní je kráječ připraven k použití.

Pokud kráječ není používán, mějte ho v uzavřené poloze.

JAK KRÁJET / KOSTIČKOVAT :

1. otevřete výklopnou část základny.
2. Umístěte ovoce nebo zeleninu, kterou chcete krájet, na krájecí nástavec **7** nebo **8**.
3. Zavřete výklopnou část a stlačte směrem dolů (viz obr. D).

POZOR:

- 1. Cibuli nebo velkou zeleninu nakrájejte na čtvrtiny nebo menší kusky, pokud používáte nástavec na malé kostičky **7**.
 - 2. Stlačte výklopnou část základny směrem dolů rychle a oběma rukama. Ovoce nebo zelenina bude protlačena přes krájecí nástavec.
4. Sundejte krájecí základnu **2**, abyste vyprázdnili ovoce nebo zeleninu z prostoru sběrné nádoby.
 5. V případě potřeby použijte čisticí škrabku **5** k odstranění zbytků potravin na protlačovacím nástavci **4** před dalším použitím (viz obr. E).

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA SPIRÁLY

Balení obsahuje dva nástavce



nástavec na spirály jemný
okurky, cukety, mrkev.



nástavec na spirály hrubý
okurky, cukety, mrkev.



bezpečnostní držák
pro uchopení malých kusů zeleniny nebo ovoce.

JAK SESTAVIT:

1. Otevřete výklopnou část základny **3**.
2. Vložte držák spirálových nástavců **11** na krájecí základnu **2**. (viz obr. F).
3. Uzamkněte nástavec zámkem nástavců **15**. (viz obr G).
4. Zvolte požadovaný nástavec na spirály **9** nebo **10**, vložte do držáku spirálových nástavců **11** a zatlačte dolů, dokud neuslyšíte kliknutí. (viz obr. H).
5. Umyjte a v případě potřeby oloupejte pokrmy, které se chystáte krájet.
6. Odstraňte stopky a konce ovoce nebo zeleniny seřízněte.
7. Vložte potraviny do nástavce na spirály.

UPOZORNĚNÍ: Na malé nebo krátké kusky použijte bezpečnostní držák.

8. Otáčením s jemným tlakem krájejte zeleninu nebo ovoce. (viz obr. I).
9. Ihned po použití omyjte všechny krájecí části nástavce. Zajistěte tím delší životnost a ostrost.

POUŽITÍ SKLENĚNÉ NÁDOBY V TROUBĚ



Objem: (2,65 l)

- Celá příprava pokrmu v jedné misce - připravit, péct a servírovat! Skleněná miska je vhodná pro pečení v troubě **až do 400 °C** a mrazničce až **do -18 °C**.
- Silikonová podložka slouží jako teplu vzdorná podložka.

POZOR

- Skleněná nádoba může být použita v troubě **až do maximální teploty 400 °C**.
- Vždy umístíte skleněnou nádobu na mřížku. Nepokládejte na dno trouby.
- Použijte rukavice, utěrky nebo chňapky na pečení při manipulaci s horkou nádobou.
- Do horké nádoby nelijte studenou vodu, můžete ji poškodit. Nikdy nelijte vařící tekutiny do studené nádoby. Vždy ohřívajte nádobu společně s obsahem.

ČIŠTĚNÍ

- Vysušíte všechny použité díly pod tekoucí vodou s jemným čisticím prostředkem nebo v horním župlíku myčky na nádobí. Důkladně vysušte všechny části po umytí.
- Doporučujeme ruční mytí, prodloužíte tím životnost výrobku.
- V případě potřeby použijte čisticí škrabku **5**, abyste odstranili zbytky jídla protlačovacím nástavcem **4 (viz obr. E)**.
- Použijte kartáč **13** na čištění nástavce na spirály, abyste odstranili veškeré uvízlé potraviny. **(viz obr. J)**.
- K čištění krájících nástavců **7** nebo **8** nepoužívejte čisticí kátáček **13**.

POZOR!

- Nepoužívejte SUPERKOMBAJN XXL pro jiné než určené použití.
- **Při manipulaci** s řeznými nástavci **buďte velmi opatrní. ČEPELE JSOU VELMI OSTRÉ.** Udržujte dostatečnou vzdálenost prstů od čepelí.
- Uchovávejte SUPERKOMBAJN XXL mimo dosah dětí.

POUŽITIE KRÁJAČA

Balenie obsahuje dva nástavce



nástavec na malé kocky - cibule, cukety, chilli, šalotku, cesnak, hriby, mäkký syr, papriky a ďalšie.



nástavec na stredné kocky - mrkva, zemiaky, cuketa, cibuľa, šalotka, papriky, chilli.

AKO ZOSTAVIŤ:

1. Umiestnite zbernú nádobu **1** na silikónovú podložku **14**.
2. Nasadíte Krájaciú základňu **2** na zbernú nádobu **1**.
3. Otvorte výklopnú časť **3**.
4. Vyberte nástavec **7** alebo **8** a umiestnite do krájacej základne **2 (vid' obr. B)**. Uistite sa, že je nápis s textom „THIS SIDE UP“ smerom nahor.
5. Uzamknite nástavec **(vid' obr. C)**.
6. Ak chcete vymeniť nástavec, najskôr odomknite a vytiahnite nástavec, potom vložte nový do krájacej základne **2**.
7. Zatvorte výklopnú časť **3**. Teraz je krájač pripravený k použitiu.

Ak krájač nie je používaný, majte ho v uzatvorenej polohe.

AKO KRÁJAŤ / KOCKOVAŤ :

1. otvorte výklopnú časť základne.
2. Umiestnite ovocie alebo zeleninu, ktorú chcete krájať, na krájací nástavec **7** alebo **8**.
3. Zatvorte výklopnú časť a stlačte smerom dole **(vid' obr. D)**.

SK

POZOR:

- 1. Cibuľu alebo veľkú zeleninu nakrájajte na štvrtiny alebo menšie kúsky, ak používate nástavec na malé kocky 7.
 - 2. Sťahte výklopnú časť základne smerom dole rýchlo a oboma rukami. Ovocie alebo zelenina bude pretlačená cez krájacie nástavce.
4. Odstráňte krájajúcu základňu 2, aby ste vyprázdнили ovocie alebo zeleninu z priestoru zbernej nádoby.
5. V prípade potreby použite čistiacu škrabku 5 k odstráneniu zostatku potravín na pretlačovacom nástavcu 4 pred ďalším použitím (vid' obr. E).

POUŽITIE NÁSTAVCA NA ŠPIRÁLY

Balenie obsahuje dva nástavce



nástavec na špirály jemný
uhorky, cukety, mrkva.



nástavec na špirály hrubý
uhorky, cukety, mrkva.



bezpečnostný držiak pre uchopenie malých kusov zeleniny alebo ovocia.

AKO ZOSTAVIŤ:

1. Otvorte výklopnú časť základne 3.
2. Vložte držiak špirálových nástavcov 11 na krájajúcu základňu 2. (vid' obr. F).
3. Uzamknite nástavec zámkom nástavcov 15. (vid' obr. G).
4. Zvoľte požadovaný nástavec na špirály 9 alebo 10, vložte do držiaku špirálových nástavcov 11 a zatlačte dole, kým nebudete počuť cvaknutie. (vid' obr. H).
5. Umyte a v prípade potreby olúpte pokrmy, ktoré sa chystáte krájať.
6. Odstráňte stopky a konce ovocia alebo zeleniny odrežte.
7. Vložte potraviny do nástavca na špirály.

UPOZORNENIE: Na malé alebo krátke kúsky použite bezpečnostný držiak.

8. Otláčaním s jemným tlakom krájate zeleninu alebo ovocie. (vid' obr. I).
9. Ihneď po použití umyte všetky krájacie časti nástavca. Zaisťte tým dlhšiu životnosť a ostrosť.

POUŽITIE SKLENENEJ NÁDOBY V RÚRE



Objem: (2,65 l)

- Celá príprava pokrmu v jednej miske - pripraviť, piecť a servírovať! Sklenená miska je vhodná pre pečenie v rúre až do 400 °C a mrazničke až do -18 °C.
- Silikónová podložka slúži ako teplu vzdorná podložka.

POZOR

- Sklenená nádoba môže byť použitá v rúre až do maximálnej teploty 400 °C.
 - Vždy umiestnite sklenenú nádobu na mriežku. Nepokladajte na dno trúby.
 - Použite rukavice, utierky alebo chňapky na pečenie pri manipulácii s horúcou nádobou.
 - Do horúcej nádoby nelejte studenú vodu, môžete ju poškodiť. Nikdy nelejte vriace tekutiny do studenej nádoby.
- Vždy ohrievajte nádobu spoločne s obsahom.**

ČISTENIE

- Vyčistíte všetky použité diely pod tečúcou vodou s jemným čistiacim prostriedkom alebo v hornej zásuvke umývačky riadu. Dôkladne vysušte všetky časti po umytí.
- Odporúčame ručné umývanie, predĺžite tým životnosť výrobku.
- V prípade potreby použite čistiacu škrabku 5, aby ste odstránili zvyšky jedla pretlačovacím nástavcom 4 (vid' obr. E).
- Použite kefku 13 na čistenie nástavca na špirály, aby ste odstránili všetky zaseknuté potraviny. (vid' obr. J).
- Na čistenie krájajúcich nástavcov 7 alebo 8 nepoužívajte čistiacu kefku 13.

POZOR!

- Niepoużywajcie SUPERKOMBAJN XXL pro iné než určené použitie.
- **Pri manipulácii s reznými nástavcami buďte veľmi opatrní. ČEPELE SÚ VEĽMI OSTRÉ.** Udržujte dostatočnú vzdialenosť prstov od čepeľí.
- Uchovávajte SUPERKOMBAJN XXL mimo dosah detí.

PL

KORZYSTANIE Z KRAJALNICY

w zestawie znajdują się dwie końcówki



końcówka mała kostka - cebula, cukinia, chili, szalotka, czosnek, pieczarki, miękki ser, papryka i inne.



końcówka średnia kostka - marchew, ziemniaki, cukinia, cebula, szalotka, papryka, chili.

JAK MONTOWAĆ:

1. Umieść pojemnik **1** na podkładce silikonowej **14**.
2. Nałóż moduł tnący **2** na pojemnik **1**.
3. Otwórz część uchylną **3**.
4. Wybierz końcówkę **7** lub **8** i umieść ją w podstawie tnącej **2** (**patrz Rys. B**). Upewnij się, że napis „THIS SIDE UP” jest ku górze.
5. Zablokuj końcówkę (**patrz Rys. C**).
6. Jeśli chcesz zmienić końcówkę, najpierw odblokuj ją i odłącz, a następnie włóż nową końcówkę do podstawy tnącej **2**.
7. Zamknij część zawiasową **3**. Teraz krajalnica jest gotowa do użycia.

Jeśli krajalnica nie jest używana, trzymaj ją w zamkniętej pozycji.

JAK KROIĆ / SZATKOWAĆ :

1. Otwórz uchylną część podstawy.
2. Umieść owoce lub warzywa, które chcesz pokroić na końcówkę do cięcia **7** lub **8**.
3. Zamknij część zawiasową i przesuwaj w dół (**patrz rys. D**).

UWAGA:

- **1.** Cebulę lub duże warzywa pokrój na ćwiartki lub mniejsze części, jeśli używasz końcówkę do drobnej kostki **7**.
 - **2.** Część uchylną zaciśnij ruchem do dołu szybko i obiema rękami. Owoce lub warzywa zostaną przepychane przez końcówki tnące.
4. Usuń podstawę tnącą **2**, aby wyciągnąć owoce lub warzywa z pojemnika zbiorczego.
 5. Jeśli to konieczne, użyj skrobaka **5**, aby usunąć resztki jedzenia z wyłtaczarki **4** przed ponownym użyciem (**patrz rysunek E**).

UŻYWANIE NAKŁADKI SPIRALNEJ

w zestawie znajdują się dwie końcówki



końcówka drobna spirala
ogórki, cukinia, marchewka.



końcówka gruba spirala
ogórki, cukinia, marchew.



Bezpieczny uchwyt do małych kawałków warzyw lub owoców.

JAK MONTOWAĆ:

1. Otwórz uchylną część podstawy **3**.
2. Włóż uchwyty nasadek spiralnych **11** do podstawy tnącej **2**. (**patrz rys. F**).
3. Zablokuj za pomocą blokady końcówek **15**. (**patrz rys. G**).
4. Wybierz odpowiednią końcówkę spiralną **9** lub **10**, włóż ją na uchwyty końcówek spiralnych **11** i przesuwaj w dół, aż usłyszysz kliknięcie. (**patrz rysunek H**).
5. Umyj i, jeśli to konieczne, obierz żywność, którą zamierzasz kroić.
6. Usuń łodygi i końcówki owoców lub warzyw.
7. Włóż jedzenie do końcówki spiralnej

OSTRZEŻENIE: Do małych lub krótkich kawałków używaj bezpiecznego uchwytu.

8. Obróć delikatnie naciskając, aby pokroić warzywa lub owoce. (patrz rysunek I).

9. Wszystkie części osprzętu tnącego umyj natychmiast po użyciu. Zapewnia to dłuższą żywotność i ostrość

UŻYWANIE SZKLANEGO POJEMNIKA W PIEKARNIKU



Objętość: 2,65 l

- Kompletnie przygotowanie potrawy w jednej misce - przygotuj, upiecz i serwuj! Szklana miska nadaje się do pieczenia w piekarniku **aż do 400 ° C** i przechowywania w zamrażarce **do -18 ° C**.
- Podkładka silikonowa służy jako podkładka termoodporna.

UWAGA

- Szklany pojemnik może być używany w piekarniku **do maksymalnej temperatury 400 ° C**.
- Zawsze umieszczaj szklany pojemnik na ruszcie. Nie kładź na dnie piekarnika.
- Podczas pracy z gorącym pojemnikiem należy używać rękawiczek, ściěrki lub rękawic do pieczenia.
- Do gorącego naczynia nie należy wlewać zimnej wody, może to spowodować jej uszkodzenie. Nigdy nie wlewaj gorących płynów do zimnego pojemnika. Zawsze ogrzewaj naczynie razem z zawartością.

CZYSZCZENIE

- Wszystkie użyte części myj pod bieżącą wodą z łagodnym środkiem lub w górnej szufladzie zmywarki. Dokładnie osusz wszystkie części po umyciu.
- Zalecamy zmywanie ręczne w celu przedłużenia żywotności produktu.
- Jeśli to konieczne, użyj skrobaczki czyszczącej **5**, aby usunąć resztki jedzenia z wytłaczarki **4** (patrz: rys. E).
- Użyj szczotki **13** do czyszczenia końcówek spiralnych, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia. (patrz obr. J).
- Do czyszczenia końcówek tnących **7** lub **8** nie należy używać szczotki **13**.

OSTRZEŻENIE!

- Nie należy używać SUPERKOMBAJN XXL do innych celów niż przeznaczone.
- **Zachowaj ostrożność** podczas posługiwania się **sprzętem tnącym**. **OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE**. Trzymaj palce z dala od ostrzy.
- SUPERKOMBAJN XXL przechowuj z dala od dzieci.



Výrobce/Výrobca/Producent: Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU

CZ: Tel.: +420 491 451 210, www.dedra.cz

SK: Tel.: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk

PL: Tel.: +48717166648, www.mojadedra.pl