

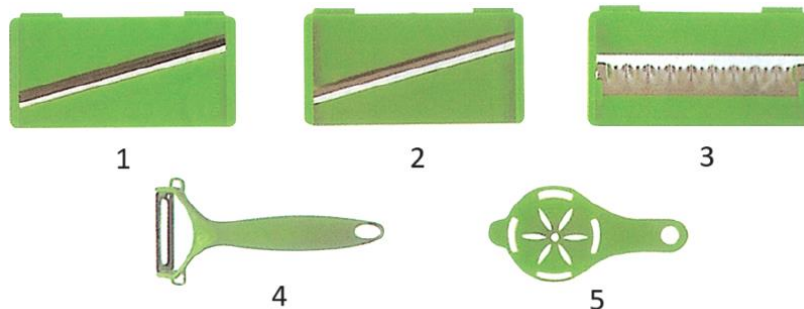
## EN: CHOPMASTER – USER MANUAL

You have received the user manual in your language together with the invoice to your e-mail address. It can also be found on our website under the tab 'user manual'.



### Parts overview

1. 1.5mm Slicer
2. 2.5mm Slicer
3. Wavy slicer
4. Peeler
5. Egg separator



### Safety precautions

1. Vegetable chopper must not be washed in the dishwasher. When the temperature of the dishwasher is too high, the bottom of the container may be deformed.
2. Onions, potatoes, etc. must be cut into small pieces or medium thickness, and then put into the product (not beyond the edge of the blade). Avoid food that is too large, which will affect the effect of use.
3. Product use temperature: -22 — 140 °F (-30 ~ 60 °C), exceeding this temperature, it will affect the product use effect.

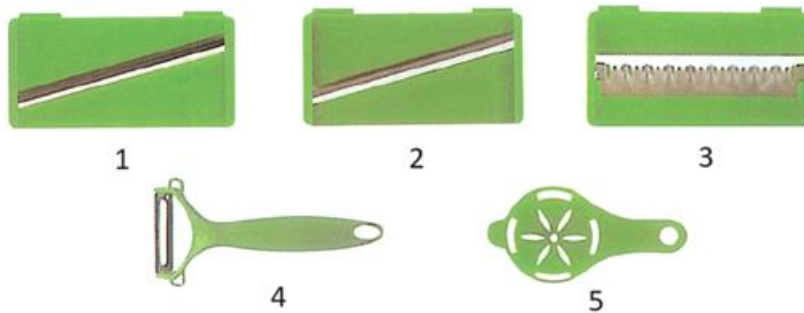
## SI: CHOPMASTER - UPORABNIŠKI PRIROČNIK

Uporabniški priročnik v vašem jeziku ste prejeli skupaj z računom na vaš e-poštni naslov. Na voljo je tudi na naši spletni strani pod zavihkom "uporabniški priročnik".



### Pregled delov

1. 1,5-milimetrski rezalnik
2. 2,5-milimetrski rezalnik
3. Rezalnik za valoviterezine
4. lupilec
5. Ločevalnik jajc



### Varnostni ukrepi

1. Sekljalnika zelenjave ne smete prati v pomivalnem stroju. Če je temperatura v pomivalnem stroju previsoka, se lahko dno posode deformira.
2. Čebulo, krompir itd. je treba narezati na majhne koščke ali srednje debele kose in jih nato vstaviti v izdelek (ne preko roba rezila). Izogibajte se prevelikim živilom, ki bodo vplivala na učinek uporabe.
3. Temperatura uporabe izdelka: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), prekoračitev te temperature bo vplivala na učinek uporabe izdelka.

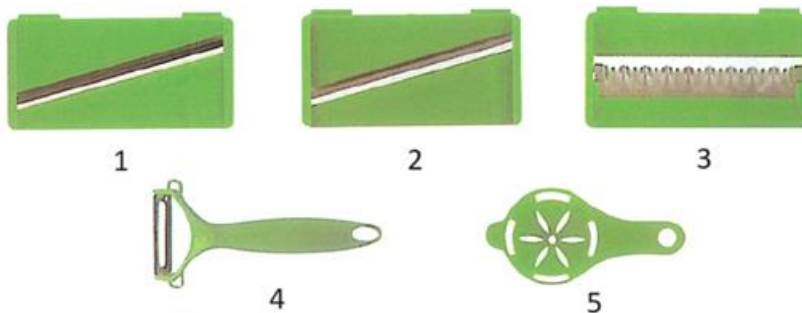
## HR: CHOPMASTER – KORISNIČKI PRIRUČNIK

Priručnik za korisnika ste dobili na svom jeziku zajedno s računom na vašu e-mail adresu. Također se može pronaći na našoj web stranici pod karticom "korisnički priručnik".



### Pregled dijelova

1. 1,5 mm rezac
2. 2,5 mm rezac
3. Valoviti rezac
4. Guljač
5. Razdjelnik jaja



### Mjere opreza

1. Sjeckalica povrća ne smije se prati u perilici posuđa. Kada je temperatura perilice posuđa previsoka, dno spremnika može biti deformirano.
2. Luk, krumpir, itd. moraju biti narezani na male komadiće ili srednje debljine, a zatim staviti u proizvod (ne preko ruba oštrice). Izbjegavajte hranu koja je prevelika, što će utjecati na učinak korištenja.
3. Temperatura upotrebe proizvoda: -22 — 140 °F (-30 ~ 60 °C), premašivanje ove temperature, utjecat će na učinak korištenja proizvoda.

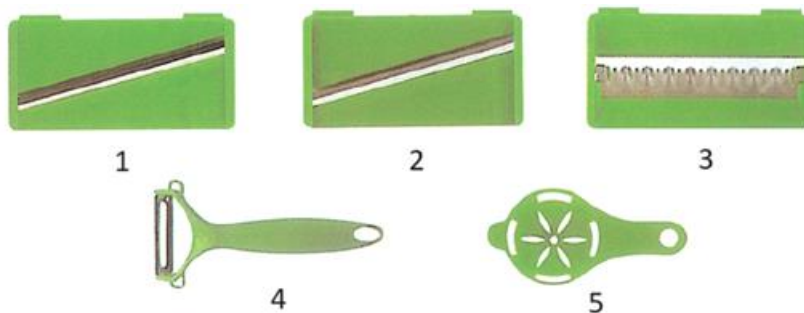
## IT: CHOPMASTER - MANUALE D'USO

Avete ricevuto il manuale d'uso nella vostra lingua insieme alla fattura al vostro indirizzo e-mail. Il manuale è disponibile anche sul nostro sito web alla voce "manuale d'uso".



### Panoramica delle parti

1. Affettatrice da 1,5 mm
2. Affettatrice da 2,5 mm
3. Affettatrice ondulata
4. Pelatrice
5. Separatore di uova



### Precauzioni di sicurezza

1. Il tritatutto non deve essere lavato in lavastoviglie. Se la temperatura della lavastoviglie è troppo alta, il fondo del contenitore potrebbe deformarsi.
2. Cipolle, patate, ecc. devono essere tagliate in piccoli pezzi o di medio spessore, quindi inserite nel prodotto (non oltre il bordo della lama). Evitare alimenti troppo grandi, che compromettono l'effetto dell'utilizzo.
3. Temperatura di utilizzo del prodotto: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C); se si supera questa temperatura, si compromette l'effetto di utilizzo del prodotto.

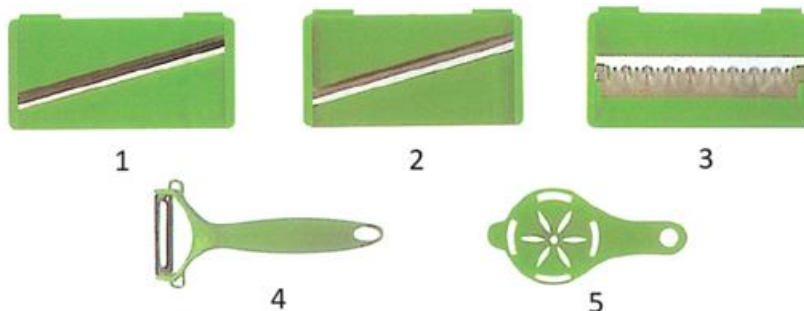
## DE/AT: CHOPMASTER - BENUTZERHANDBUCH

Sie haben das Benutzerhandbuch in Ihrer Sprache zusammen mit der Rechnung an Ihre E-Mail-Adresse erhalten. Sie finden es auch auf unserer Website unter dem Reiter 'Benutzerhandbuch'.



### Übersicht der Teile

1. 1,5 mm Schneidemaschine
2. 2,5 mm Auf schnittmaschine
3. WellenförmigerHobel
4. Schäler
5. Eiertrenner



### Sicherheitsvorkehrungen

1. Der Gemüseschneider darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn die Temperatur in der Spülmaschine zu hoch ist, kann der Boden des Behälters verformt werden.
2. Zwiebeln, Kartoffeln usw. müssen in kleine oder mittelgroße Stücke geschnitten und dann in das Gerät gegeben werden (nicht über den Rand der Klinge hinaus). Vermeiden Sie zu große Lebensmittel, da diese die Wirkung des Geräts beeinträchtigen.
3. Produktverwendungstemperatur: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), Überschreitung dieser Temperatur, wird es die Produktverwendung Wirkung beeinträchtigen.

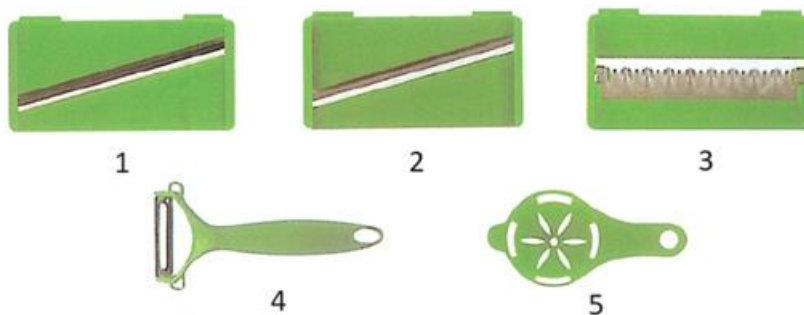
## CZ: CHOPMASTER - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Uživatelskou příručku ve vašem jazyce jste obdrželi spolu s fakturou na vaši e-mailovou adresu. Najdete ji také na našich webových stránkách v záložce "uživatelská příručka".



### Přehled dílů

1. 1,5mm kráječ
2. 2,5mm kráječ
3. Vlnitýkráječ
4. loupač
5. Oddělovač vajec



### Bezpečnostní opatření

1. Sekáček na zeleninu se nesmí mýt v myčce nádobí. Při příliš vysoké teplotě myčky nádobí může dojít k deformaci dna nádoby.
2. Cibuli, brambory apod. je třeba nakrájet na malé kousky nebo na středně silné kousky a poté je vložit do výrobku (ne za okraj nože). Vyhněte se příliš velkým potravinám, které ovlivní účinek použití.
3. Teplota použití výrobku: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), překročení této teploty ovlivní účinek použití výrobku.

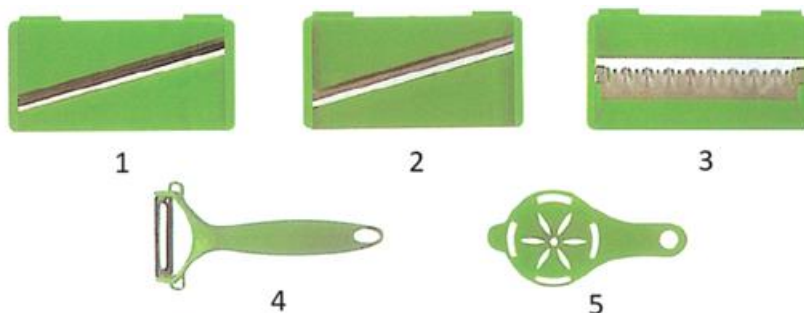
## PL: CHOPMASTER - INSTRUKCJA OBSŁUGI

Otrzymałeś instrukcję obsługi w swoim języku wraz z fakturą na swój adres e-mail. Można ją również znaleźć na naszej stronie internetowej w zakładce "instrukcja obsługi".



### Przegląd części

1. Krajalnica 1,5 mm
2. Krajalnica 2,5 mm
3. Krajalnica falista
4. Obieraczka
5. Separator jaj



### Środki ostrożności

1. Rozdrabniaczka do warzyw nie wolno myć w zmywarce. Zbyt wysoka temperatura zmywarki może spowodować deformację dna pojemnika.
2. Cebulę, ziemniaki itp. należy pokroić na małe kawałki lub średniej grubości, a następnie włożyć do produktu (nie poza krawędź ostrza). Należy unikać zbyt dużych kawałków żywności, które mogą wpłynąć na efekt użytkowania.
3. Temperatura użytkowania produktu: -22 - 140 ° F (-30 ~ 60 ° C), przekroczenie tej temperatury wpłynie na efekt użytkowania produktu .

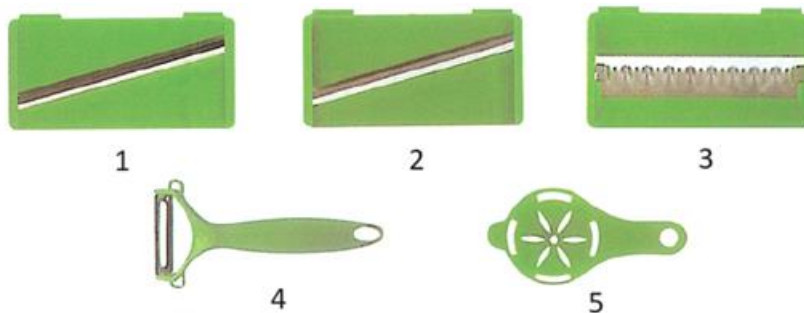
## HU: CHOPMASTER - FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

A felhasználói kézikönyvet az Ön nyelvén a számlával együtt kapta meg az Ön e-mail címére. A kézikönyv megtalálható a weboldalunkon is a 'felhasználói kézikönyv' fül alatt.



### Alkatrészek áttekintése

1. 1,5 mm-es szeletelőgép
2. 2,5 mm-es szeletelőgép
3. Hullámosszeletelő
4. Hámzó
5. Tojásleválasztó



### Biztonsági óvintézkedések

1. A zöldségdarálót nem szabad mosogatógépben mosogatni. Ha a mosogatógép hőmérséklete túl magas, a tartály alja deformálódhat.
2. A hagymát, burgonyát stb. apró darabokra vagy közepes vastagságú darabokra kell vágni, majd a termékbe kell helyezni (nem a penge élén túl). Kerülje a túl nagyméretű élelmiszereket, amelyek befolyásolják a használat hatását.
3. A termék használati hőmérséklete: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), e hőmérséklet túllépése befolyásolja a termék használati hatását.



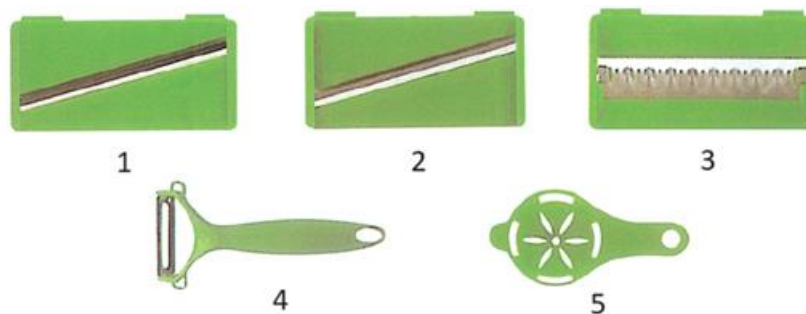
## BG: SNORMASTER - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Получихте ръководството за потребителя на вашия език заедно с фактурата на вашия имейл адрес. То може да бъде намерено и на нашия уебсайт в раздела "ръководство за потребителя".



### Преглед на частите

1. 1,5 мм резачка
2. 2,5-милиметрова резачка
3. Вълнообразна машина за нарязване
4. Обелваща машина
5. Сепаратор за яйца



### Мерки за безопасност

1. Сепарето за зеленчуци не трябва да се мие в съдомиялна машина. Когато температурата на съдомиялната машина е твърде висока, дъното на съда може да се деформира.
2. Лукът, картофите и т.н. трябва да бъдат нарязани на малки парчета или със средна дебелина, след което да се поставят в продукта (не извън ръба на острието). Избягвайте храни, които са твърде големи, което ще повлияе на ефекта от използването.
3. Температура на използване на продукта: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), превишаването на тази температура ще повлияе на ефекта от използването на продукта.

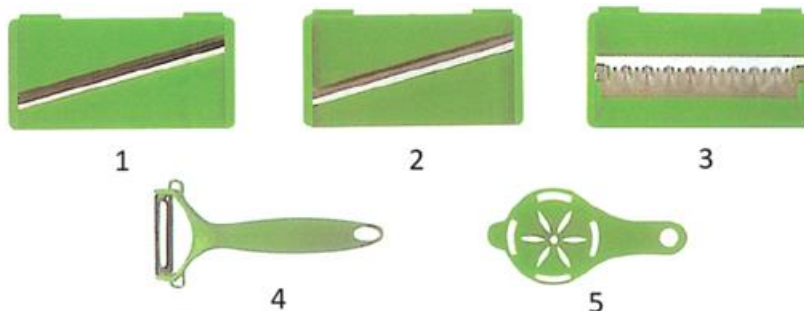
## LV: CHOPMASTER - LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Jūs esat saņēmis lietotāja rokasgrāmatu savā valodā kopā ar rēķinu uz savu e-pasta adresi. To var atrast arī mūsu tīmekļa vietnē sadaļā "lietotāja rokasgrāmata".



### Detāļu pārskats

1. 1,5 mm šķēlēs
2. 2,5 mm griezējs
3. viļņotaisgriezējs
4. Lobītājs
5. Olu separators



### Drošības pasākumi

1. Dārzeņu smalcinātāju nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ja trauku mazgājamās mašīnas temperatūra ir pārāk augsta, var deformēties trauka dibens.
2. Sīpoli, kartupeļi u. c. jāsgriež nelielos gabaliņos vai vidēja biezuma gabaliņos un pēc tam jāievieto izstrādājumā (ne tālāk par asmeņa malu). Izvairieties no pārāk lieliem pārtikas produktiem, kas ietekmēs lietošanas efektu.
3. Produkta lietošanas temperatūra: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), ja šī temperatūra tiek pārsniegta, tas ietekmēs produkta lietošanas efektu.

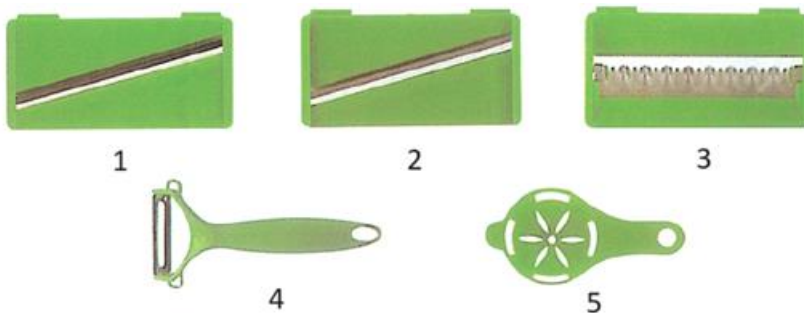
## LT: CHOPMASTER - NAUDOTOJO VADOVAS

Kartu su sąskaita faktūra savo el. pašto adresu gavote naudotojo vadovą savo kalba. Jį taip pat galite rasti mūsų svetainėje, skyrelyje "naudotojo vadovas".



### Detalių apžvalga

1. 1,5 mm pjaustyklė
2. 2,5 mm pjaustyklė
3. Banguotapjaustyklė
4. Nulpuvas
5. Kiaušinių separatorius



### Saugos priemonės

1. Daržovių smulkintuvo negalima plauti indaplovėje. Esant per aukštai indaplovės temperatūrai, gali deformotis indo dugnas.
2. Svogūnus, bulves ir kt. reikia supjaustyti mažais gabalėliais arba vidutinio storio gabalėliais, o tada įdėti į gaminį (ne už ašmenų krašto). Venkite per didelių maisto produktų, kurie turės įtakos naudojimo efektui.
3. Gaminio naudojimo temperatūra: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), viršijus šią temperatūrą, tai turės įtakos gaminio naudojimo efektui.

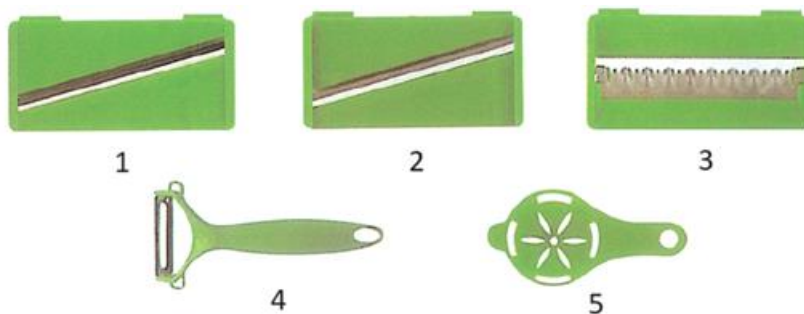
## GR: CHOPMASTER - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Λάβετε το εγχειρίδιο χρήσης στη γλώσσα σας μαζί με το τιμολόγιο στη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου σας. Μπορείτε επίσης να το βρείτε στην ιστοσελίδα μας στην καρτέλα "εγχειρίδιο χρήσης".



### Επισκόπηση εξαρτημάτων

1. Κόφτης 1,5 mm
2. Κόφτης 2,5 mm
3. Κυματοειδής κόφτης
4. Αποφλοιωτής
5. Διαχωριστής αυγών



### Προφυλάξεις ασφαλείας

1. Ο τεμαχιστής λαχανικών δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν η θερμοκρασία του πλυντηρίου πιάτων είναι πολύ υψηλή, μπορεί να παραμορφωθεί ο πυθμένας του δοχείου.
2. Τα κρεμμύδια, οι πατάτες κ.λπ. πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια ή μεσαίου πάχους και στη συνέχεια να τοποθετούνται στο προϊόν (όχι πέρα από την άκρη της λεπίδας). Αποφύγετε τα τρόφιμα που είναι πολύ μεγάλα, τα οποία θα επηρεάσουν το αποτέλεσμα της χρήσης.
3. Θερμοκρασία χρήσης του προϊόντος: -22 - 140 °F (-30 ~ 60 °C), η υπέρβαση αυτής της θερμοκρασίας θα επηρεάσει το αποτέλεσμα χρήσης του προϊόντος.