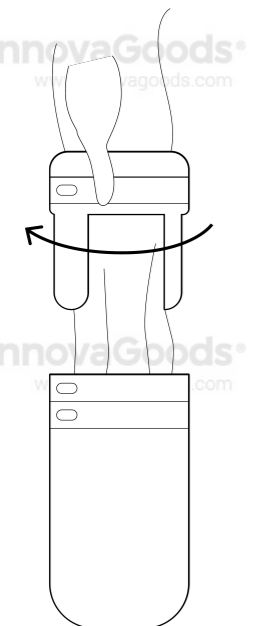
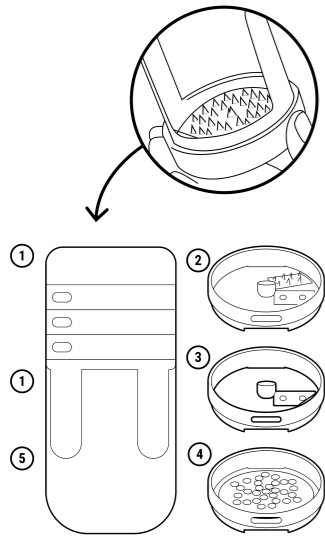


## InnovaGoods®

### User's Manual



## ENGLISH

### WARNINGS

**IMPORTANT: KEEP THE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Wash all the parts before the first use. Do not use abrasive products or materials to clean it. To avoid the build up of hard-to-remove residue, clean the device after each use. This device is not designed for use by children or people with physical and mental disabilities, unless they are fully supervised by an adult who is responsible for their safety.

This product contains pointed or sharp parts. Be careful when touching or washing them. There is a risk of cuts or lacerations if care is not taken during use.

### CONTENTS

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 cutting accessories
- Manual with recipes

### INSTRUCTIONS

- Wash all of the parts of the 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® before using for the first time.
- Remove the lid (1) and place the desired cutting accessory (accessory 2: spaghetti; accessory 3: spiral ribbons; accessory 4: grater) at the top of the container (5).
- Insert the guides from the lid (1) into the holes of the cutting accessory and press the lid (1) on top of the vegetable while you twist it around the container; try to exert the same pressure constantly to obtain long strips.
- When you finish using it, wash the parts in water and neutral detergent.

### RECIPES

#### Courgette spaghetti with sun-dried tomato, pine nuts and Parmesan cheese

Hydrate, chop and sauté the sun-dried tomato and the pine nuts with olive oil in a large frying pan on a high heat. Add the courgette spaghetti and sauté for 3 to 5 minutes. Season and sprinkle with grated Parmesan just after serving.

#### Courgette spaghetti with pesto and broccoli

Steam cook some broccoli for 5 minutes, it should be «al dente». Sauté the courgette spaghetti with a little butter. Add the pesto, mix thoroughly, season and add the chopped broccoli.

#### Devised courgette ribbons (garlic, puréed tomato sauce, paprika and Tabasco)

Fry the sliced garlic with olive oil in a large frying pan. Add a few spoonfuls of puréed tomatoes, a pinch of paprika and a few drops of Tabasco. Add the courgette ribbons, season and sauté for a few minutes.

#### Greek salad with cucumber, yoghurt, mint and lemon

Cut some strips of cucumber. Make a sauce with natural yoghurt, olive oil, chopped mint, juice of half a lemon, powdered garlic, salt and pepper. Mix everything together and leave to cool in the fridge for at least 1 hour.

### Straw potatoes

Cut some large potatoes lengthways and cut them like short spaghetti using the spaghetti blade. Fry them in a frying pan with plenty of oil. When they turn golden, remove them and place onto kitchen paper and season.

## FRANÇAIS

### AVERTISSEMENTS

**IMPORTANT : CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATIONS ULTÉRIEURES.** Lavez toutes les pièces avant la première utilisation. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage. Pour éviter l'accumulation de déchets difficile à nettoyer, nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Cet appareil n'a pas été conçu pour être manipulé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques ou psychiques limitées à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité.

Ce produit contient des pièces coupantes ou tranchantes. Soyez prudent lorsque vous touchez ou lavez ces pièces. Il existe un risque de coupures ou de lacerations si l'on ne fait pas très attention pendant son utilisation.

### CONTENU

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 accessoires de coupe
- Manuel avec recettes

### INSTRUCTIONS

- Lavez toutes les pièces du Vegetable Slicer InnovaGoods® 3-in-1 avant la première utilisation.
- Retirez le couvercle (1) et placez sur le récipient (5) l'accessoire de coupe souhaité (accessoire 2 : spaghetti ; accessoire 3 : coupe-légume spirale ; accessoire 4 : râpe).
- Insérez les guides du couvercle (1) dans les encoches de l'accessoire de coupe et appuyez sur le couvercle (1) pour le positionner sur le légume tout en le tournant au-dessus du récipient ; essayez d'exercer la même pression en permanence pour obtenir de longues lamelles.
- Après utilisation, lavez les accessoires avec de l'eau et un détergent neutre.

### RECETTES

#### Spaghetti de courgettes avec tomates séchées, pignons de pin et parmesan

Hydratez, coupez et faites revenir à feu vif les tomates séchées et les pignons avec de l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez les spaghettis de courgettes et faire revenir pendant 3 à 5 minutes. Assaisonnez et saupoudrez de parmesan râpé juste après les avoir servies.

#### Spaghetti de courgettes au pesto et au brocoli

Faites cuire un peu de brocoli à la vapeur pendant 5 minutes, ils doivent rester « al dente ». Faites revenir les spaghettis de courgettes avec un peu de beurre. Ajoutez le pesto, mélangez bien, assaisonnez et ajoutez les brocolis coupés.

### Lamelles de courgettes à la diable (ail, sauce tomate, paprika et tabasco)

Faites revenir l'ail coupé en lamelles avec de l'huile d'olive dans une grande poêle à frire. Ajoutez quelques cuillères à soupe de sauce tomate, une pincée de paprika et quelques gouttes de tabasco. Ajoutez les lamelles de courgettes, assaisonnez et faites revenir quelques minutes.

### Salade grecque avec concombre, yaourt, menthe et citron

Coupez quelques tranches de concombre. Préparez une sauce avec du yaourt nature, de l'huile d'olive, de la menthe hachée, le jus d'un demi-citron, de l'ail en poudre, du poivre et du sel. Mélangez le tout et refroidissez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

### Allumettes de pommes de terre

Coupez de grosses pommes de terre dans le sens de la longueur puis en petits spaghettis à l'aide du coupe-légumes à spaghetti. Faites-les frire dans une poêle avec beaucoup d'huile. Une fois les pommes de terre dorées, égouttez-les sur du papier absorbant et assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

## ESPAÑOL

### ADVERTENCIAS

**IMPORTANTE: CONSERVAR LAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.** Antes del primer uso, lave todas las piezas. No utilice productos ni materiales abrasivos para su limpieza. Para evitar que se acumulen residuos difíciles de eliminar, limpie el dispositivo después de cada uso. Este dispositivo no está diseñado para que lo manejen niños o personas con capacidades físicas o psíquicas limitadas, salvo que cuenten con la supervisión de un adulto responsable de su seguridad.

Este producto contiene partes cortantes o afiladas. Tenga cuidado al tocar o lavar dichas partes. Existe riesgo de sufrir cortes o laceraciones si no se extremen las precauciones durante su uso.

### CONTENIDO

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 accesorios de corte
- Manual con recetas

### INSTRUCCIONES

- Lave todas las piezas de 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® antes del primer uso.
- Retire la tapa (1) y coloque sobre el vaso contenedor (5) el accesorio de corte deseado (accesorio 2: espaguetis; accesorio 3: cinta en espiral; accesorio 4: rallador).
- Inserte las guías de la tapa (1) en los huecos del accesorio de corte y presione la tapa (1) sobre el vegetal mientras la gira sobre el vaso contenedor; trate de ejercer la misma presión constantemente para obtener tiras largas.
- Al terminar de usarlo, lave las piezas con agua y detergente neutro.

### RECETAS

### Espaguetis de calabacín con tomate seco, piñones y queso parmesano

Hidrate, trocee y saltee el tomate seco y los piñones con aceite de oliva en una sartén grande a fuego alto. Añada los espaguetis de calabacín y saltee de 3 a 5 minutos. Sazone y espolvoree con parmesano rallado justo después de servir.

### Espaguetis de calabacín con pesto y brócoli

Cocine un poco de brócoli al vapor durante 5 minutos, debe quedar «al dente». Saltee los espaguetis de calabacín con un poco de mantequilla. Añada el pesto, mezcle bien, sazone y añada el brócoli troceado.

### Cintas de calabacín a la diablo (ajo, tomate frito, pimentón y tabasco)

Sofría el ajo laminado con aceite de oliva en una sartén grande. Agregue unas cucharadas de tomate frito, una pizca de pimentón y unas gotas de tabasco. Añada las cintas de calabacín, sazone y saltee durante unos minutos.

### Ensalada griega de pepino, yogur, menta y limón

Corte unas cintas de pepino. Haga una salsa con yogur natural, aceite de oliva, menta picada, zumo de medio limón, ajo en polvo, pimienta y sal. Mézclelo todo y enfríelo en el frigorífico durante al menos 1 hora.

### Patatas paja

Corte unas patatas grandes en forma alargada y córtelas como espaguetis cortos con la cuchilla de espaguetis. Fríalas en una sartén con aceite abundante. Cuando se doren, sáquelas sobre papel absorbente y salpimíentelas.

## DEUTSCH

### WARNUNG

**WICHTIG: BITTE BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG FÜR SPÄTERE RÜCKFRAGEN AUF.** Vor dem ersten Gebrauch alle Teile spülen. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Um zu vermeiden, dass sich schwer zu entfernende Rückstände ansammeln, reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt.

Dieses Produkt enthält scharfe oder spitze Komponenten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile handhaben oder reinigen. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Schnitt- oder Rissverletzungen kommen.

### INHALT

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 Stk. Schneidezubehör
- Handbuch mit Rezepten

### ANLEITUNG

- Waschen Sie alle Teile des Gemüseschneiders 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® vor dem ersten Gebrauch.

- Nehmen Sie den Deckel (1) ab und setzen Sie das gewünschte Schneidezubehör (Zubehör 2: Spaghetti; Zubehör 3: Spiralband; Zubehör 4: Reibe) auf den Behälter (5).
- Führen Sie die Deckelführungen (1) in die Aussparungen des Schneideaufsatzes ein und drücken Sie den Deckel (1) auf das Gemüse, während Sie es auf dem Behälter drehen. Versuchen Sie dabei, ständig gleich viel Druck auszuüben, um lange Streifen zu erhalten.
- Waschen Sie die Teile nach dem Gebrauch mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

### REZEPTE

#### Zucchini-Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

Die getrockneten Tomaten einweichen und schneiden, dann gemeinsam mit den Pinienkernen in einer großen Pfanne bei starker Hitze mit Olivenöl anbraten. Die Zucchini-Spaghetti zugeben und 3 bis 5 Minuten weiterbraten. Abschmecken und direkt nach dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen.

#### Zucchini-Spaghetti mit Pesto und Brokkoli

Ein wenig Brokkoli 5 Minuten lang dämpfen, er sollte „al dente“ bleiben. Die Zucchini-Spaghetti mit etwas Butter anbraten. Das Pesto dazugeben, gut vermischen, würzen und den gehackten Brokkoli zugeben.

#### Zucchini-Streifen a la diablo (Knoblauch, Tomaten, Paprika und Tabasco)

Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch mit Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Ein paar Löffel Tomatensauce, eine Prise Paprika und ein paar Tropfen Tabasco zugeben. Danach die Zucchini-Streifen dazugeben, würzen und ein paar Minuten mitbraten.

#### Griechischer Salat mit Gurke, Joghurt, Minze und Zitrone

Die Gurke in Streifen schneiden. Eine Sauce aus Naturjoghurt, Olivenöl, gehackter Minze, dem Saft einer halben Zitrone, Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz herstellen. Alles vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

#### Strohkartoffeln

Große Kartoffeln in eine längliche Form schneiden und dann mit dem Spaghettischneider zu kurzen Spaghetti schneiden. In einer Pfanne mit reichlich heißem Öl braten. Wenn sie Farbe bekommen, auf saugfähiges Papier herauslegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## ITALIANO

### AVVERTENZE

**IMPORTANTE: CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.** Lavare tutti i componenti prima di usarli per la prima volta. Non usare prodotti né materiali abrasivi per la pulizia. Per evitare che si accumulino residui difficili da rimuovere, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Questo dispositivo non è progettato

per essere usato da bambini o persone con capacità fisiche o psichiche limitate, eccetto se si trovano sotto la custodia di un adulto responsabile della loro sicurezza.

Questo prodotto contiene parti affilate o taglienti. Prestare attenzione quando si maneggiano o si lavano tali parti. Se non si presta attenzione durante l'uso, vi è il rischio di tagli o lacerazioni.

### CONTENUTO

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 accessori di taglio
- Manuale con ricette

### ISTRUZIONI

- Lavare tutte le parti di 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® prima del primo utilizzo.
- Rimuovere il coperchio (1) e posizionare sul bicchiere contenitore (5), l'accessorio di taglio desiderato (accessorio 2: spaghetti; accessorio 3: strisce a spirale; accessorio 4: grattugia).
- Inserire le guide del coperchio (1) nei fori dell'accessorio di taglio e premere il coperchio (1) sulla verdura facendolo ruotare sul bicchiere contenitore; cercare di esercitare costantemente la stessa pressione per ottenere strisce lunghe.
- Dopo l'uso, lavare le parti con acqua e detergente neutro.

### RICETTA

#### Spaghetti di zucchini con pomodori secchi, pinoli e parmigiano

Idratare, tritare e soffriggere i pomodori secchi e i pinoli con olio d'oliva in una padella grande a fuoco alto. Aggiungere gli spaghetti di zucchini e farli cuocere per 3-5 minuti. Condire e cospargere di parmigiano grattugiato subito dopo aver servito.

#### Spaghetti di zucchini con pesto e broccoli

Cuocere i broccoli al vapore per 5 minuti, devono essere "al dente". Cuocere gli spaghetti di zucchini con un po' di burro. Aggiungere il pesto, mescolare bene, condire e aggiungere i broccoli tagliati.

#### Strisce di zucchini "a la diablo" (aglio, salsa di pomodoro, paprika e tabasco)

Soffriggere l'aglio a fettine con l'olio d'oliva in una padella grande. Aggiungere qualche cucchiaio di salsa di pomodoro, un pizzico di paprika e qualche goccia di Tabasco. Aggiungere le strisce di zucchini, condire e cuocere per qualche minuto.

#### Insalata greca di cetrioli, yogurt, menta e limone

Tagliare delle strisce di cetriolo. Preparare una salsa con yogurt naturale, olio d'oliva, menta tritata, succo di mezzo limone, aglio in polvere, pepe e sale. Mescolare e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

#### Patatine sticck

Tagliare delle patate grandi e lunghe a forma di spaghetti corti con la lama per spaghetti. Friggerle in una padella con abbondante olio. Quando sono dorate, metterle su carta assorbente e condire con sale e pepe.

## 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods -

## PORTUGUÊS

#### ADVERTÊNCIAS

**IMPORTANTE: CONSERVAR AS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS.** Antes da primeira utilização lavar todas as peças. Não utilize produtos nem materiais abrasivos para a sua limpeza. Para evitar acumulação de resíduos difíceis de eliminar, limpar o dispositivo, depois de cada utilização. Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou psíquicas limitadas, a não ser que contem com a supervisão de um adulto responsável pela sua segurança.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### CONTEÚDO

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 Acessórios de corte
- Manual com receitas

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### INSTRUÇÕES

- Lave todas as peças do 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® antes da primeira utilização.
- Retire a tampa (1) e coloque o acessório de corte desejado no recipiente (5) (acessório 2: espaguetes; acessório 3: tira em espiral; acessório 4: ralador).
- Insira as guias da tampa (1) nos orifícios do acessório de corte e pressione a tampa (1) sobre o vegetal enquanto a gira sobre o recipiente; tente aplicar a mesma pressão constante para obter tiras longas.
- Ao terminar a utilização, lave as peças com água e detergente neutro.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### Espaguets de curgete com tomate seco, pinhões e queijo parmesão

Hidrate, pique e salteie o tomate seco e os pinhões em azeite numa frigideira grande em lume alto. Junte os espaguets de curgete e salteie durante 3 a 5 minutos. Tempere e polvilhe com parmesão ralado na altura de servir.

#### Espaguets de curgete com pesto e brócolos

Coza os brócolos a vapor durante 5 minutos, devem ficar «al dente». Salteie os espaguets de curgete com um pouco de manteiga. Junte o pesto, misture bem, tempere e adicione os brócolos picados.

#### Tiras de curgete à la diabla (alho, tomate frito, paprica e tabasco)

Refogue o alho laminado em azeite numa frigideira grande. Junte algumas colheres de tomate frito, uma pitada de paprica e algumas gotas de tabasco. Adicione as tiras de curgete, tempere e salteie durante alguns minutos.

#### Salada grega de pepino, iogurte, hortelã e limão

Corte umas tiras de pepino. Faça um molho com iogurte natural, azeite, hortelã picada, sumo de meio limão, alho em pó, pimenta e sal. Misture tudo e leve ao frigorífico durante

pelo menos 1 hora.

<b>Batatas palha</b>
<span></span>
Escolha algumas batatas grandes, de forma alongada, e corte-as como espaguets curtos com o cortador de espaguets. Frite-as numa frigideira com bastante óleo. Quando estiverem douradas, retire-as, coloque-as sobre papel absorvente e tempere-as com sal e pimenta.

# NEDERLANDS

#### WAARSCHUWINGEN

**BELANGRIJK: BEWAAR DE INSTRUCTIES ZODAT U DEZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.** Was alle onderdelen voor het eerste gebruik. Schurende materialen na of voor gebruikt reinigen. Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat er residu achterblijft dat moeilijk is te verwijderen. Dit apparaat is niet ontworpen om te gebruiken door kinderen of mensen met een lichamelijke of geestelijke beperkt, met uitzondering van mogelijkheden die worden begeleid door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Dit product bevat scherpe of snijdende onderdelen. Wees voorzichtig bij het hanteren of wassen van dergelijke onderdelen. Er is kans op snijwonden of verwondingen als u niet voorzichtig bent tijdens het gebruik.

Dit product bevat scherpe of snijdende onderdelen. Wees voorzichtig bij het hanteren of wassen van dergelijke onderdelen. Er is kans op snijwonden of verwondingen als u niet voorzichtig bent tijdens het gebruik.

Dit product bevat scherpe of snijdende onderdelen. Wees voorzichtig bij het hanteren of wassen van dergelijke onderdelen. Er is kans op snijwonden of verwondingen als u niet voorzichtig bent tijdens het gebruik.

#### INHOUD

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 snij-accessoires
- Handleiding met recepten

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### INSTRUCCIONES

- Was alle onderdelen van de 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® vóór het eerste gebruik.
- Verwijder het deksel (1) en plaats het gewenste snij-accessoire (accessoire 2: spaghetti; accessoire 3: spiraalband; accessoire 4: rasp) op de beker (5).
- Steek de geleiders van het deksel (1) in de uitsparingen van het snijhulpstuk en druk het deksel (1) op de groente terwijl het over de opvangbeker draait; probeer voortdurend dezelfde druk uit te oefenen om lange repen te verkrijgen.
- Was de onderdelen na gebruik met water en een neutraal afwasmiddel.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

<b>Spaghetti van courgette met zongedroogde tomaat, pijnboompitten en parmezaanse kaas</b>
<span></span>
Hydrateer, hak en sauteer de zongedroogde tomaat en pijnboompitten met olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de courgettespaghetti toe en sauteer 3 tot 5 minuten. Breng het op smaak en bestrooi het meteen na het opdienen met geraspte Parmezaanse kaas.

#### Spaghetti van courgette met pesto en broccoli

Stoom wat broccoli gedurende 5 minuten, het moet «al dente» zijn. Bak de courgettespaghetti aan met een beetje boter. Voeg de pesto toe, meng goed, breng op

smaak en voeg de in stukjes gesneden broccoli toe.

<b>Courgettelinten a la diabla (knoflook, gebakken tomaat, paprika en tabascosaus)</b>
<span></span>
Stoof de in plakjes gesneden knoflook met olijfolie in een grote koekenpan. Doe er een paar eetlepels tomatensaus bij, een snufje paprikapoeder en een paar druppels tabasco. Voeg de courgettelinten toe, breng op smaak en bak ze een paar minuten mee.

#### Griekse salade van komkommer, yoghurt, munt en citroen

Snijd wat reepjes komkommer. Maak een sausje van natuurlijke yoghurt, olijfolie, gehakte munt, sap van een halve citroen, knoflookpoeder, peper en zout. Meng alles door elkaar en zet het minstens 1 uur in de koelkast.

<b>Patatas paja</b>
<span></span>
Snijd grote aardappelen in langwerpige vormen en snijd ze in korte spaghetti met de spaghetti <span></span> snijder. Bak ze in een koekenpan met veel olie. Wanneer ze goudbruin zijn, op absorberend papier leggen en op smaak brengen met zout en peper.

<b>Salatka grecka z ogórkiem, jogurtem, liściem mięty i cytryną</b>
<span></span>
Wykroić kilka pasków ogórka. Przygotować sos z jogurtu naturalnego, oliwy z oliwek, posiekanej mięty, soku z połowy cytryny, czosnku w proszku, pieprzu i soli. Wymieszać razem i schłodzić w lodówce przez co najmniej 1 godzinę.

<b>Cienkie frytki</b>
<span></span>
Pokroić duże ziemniaki w podłużne kawałki i za pomocą kralajnicy do spaghetti pokroić je w krótkie kształty spaghetti. Smażyć na patelni z dużą ilością oleju. Po uzyskaniu złotego koloru wyjąć na chłonny papier i doprawić solą i pieprzem.

Ten produkt zawiera części ostre lub tnące. Należy uważać podczas dotykania takich części lub ich mycia. W przypadku niezachowania ostrożności podczas użytkowania istnieje ryzyko skaleczeń lub ran ciętych.

#### ZAWARTOŚĆ

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 akcesoria do szatkowania
- Podręcznik z przepisami

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI</b>
<span></span>
• Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie elementy 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®.
• Zdjąć pokrywkę (1) i umieścić w pojemniku (5) wybrane akcesorium tnące (akcesorium 2: spaghetti; akcesorium 3: spiralna wstążka; akcesorium 4: tarka).
• Włożyć prowadnice pokrywki (1) w otwory części tnącej, następnie docisnąć pokrywkę (1) do warzywa, jednocześnie obracając nią wokół pojemnika; starać się wywierać stale ten sam nacisk, aby uzyskać długie paski.
• Po użyciu należy wyczyścić elementy przy użyciu wody i neutralnego środka myjącego.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### PRZEPISY

#### Cukiniowe spaghetti z suszonymi pomidorami, orzeszkami pinii i parmezanem

Nawilżyć i posiekać suszone pomidory i orzeszki piniowe i podsmżyć je z dodatkiem oliwy z oliwek na dużej patelni i dużym ogniu. Następnie dodać cukiniowe spaghetti i smażyć przez 3 do 5 minut. Doprawić i posypać startym parmezanem tuż po podaniu.

<b>Cukiniowe spaghetti z pesto i brokulami</b>
<span></span>
Gotować kilka brokułów na parze przez 5 minut, tak aby były «al dente». Cukiniowe spaghetti podsmżyć na niewielkiej ilości masła. Dodać pesto, dobrze wymieszać, doprawić i dodać pokrojone brokuly.

#### Wstążki cukiniowe a la diabla (czosnek, smażony pomidor, papryka w proszku i tabasco)

Na dużej patelni podsmżyć pokrojony czosnek z dodatkiem oliwy z oliwek. Dodać kilka łyżek sosu z podsmażonego pomidora, szczyptę papryki w proszku i kilka kropel tabasco. Dodać wstążki cukinii, doprawić i podsmażać przez kilka minut.

#### Salatka grecka z ogórkiem, jogurtem, liściem mięty i cytryną

Wykroić kilka pasków ogórka. Przygotować sos z jogurtu naturalnego, oliwy z oliwek, posiekanej mięty, soku z połowy cytryny, czosnku w proszku, pieprzu i soli. Wymieszać razem i schłodzić w lodówce przez co najmniej 1 godzinę.

<b>Cienkie frytki</b>
<span></span>
Pokroić duże ziemniaki w podłużne kawałki i za pomocą kralajnicy do spaghetti pokroić je w krótkie kształty spaghetti. Smażyć na patelni z dużą ilością oleju. Po uzyskaniu złotego koloru wyjąć na chłonny papier i doprawić solą i pieprzem.

<b>Görög saláta uborkával, joghurttal, mentával és citrommal</b>
<span></span>
Vágjon néhány uborka csíkot Készíts mártást natúr joghurtból, olívaolajból, darált mentából, fél citrom levéből, fokhagymaporból, borsból és sóval. Az egészet összekeverjük, és legalább 1 órára hűtőbe tesszük.

<b>Burgonya csikok</b>
<span></span>
Vágjunk fel néhány nagy burgonyát hosszúkás formára, és vágjuk rövid spagettire a spagettivágóval. Egy serpenyőben, bő olajon kisütjük őket. Amikor megpirultak, nedvszívó papírra szedjük és sózzuk, borsozzuk.

Ez a termék éles vagy hegyes alkatrészeket tartalmaz. Legyen óvatos, amikor megérinti vagy mossa ezeket az alkatrészeket. Ha nem vigyáz a használat során, megvághatja vagy megsértheti magát.

#### TARTALOM

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 vágótartozék
- Kézikönyv receptekkel

#### UTASÍTÁS

- Mossa el 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® összes darabját az első használat előtt.

<b>InnovaGoods®</b>
<span></span>
• Vegye le a fedelet (1), és helyezze a kívánt vágótartozékot a tartályra (5) (2. tartozék: spaghetti; 3. tartozék: spirálszalag; 4. tartozék: reszelő).
• Helyezze a fedeles vezetőket (1) a vágófelszerelés mélyedéseibe, és nyomja a fedelet (1) a zöldségre, miközben forgatja azt a tartálycsésze fölétt; próbáljon folyamatosan azonos nyomást gyakorolni, hogy hosszú csíkokat kapjon.
• Ha befejezi a használatát, mossa le az alkatrészeket vízzel és semleges tisztítószerral.

Este produto contém peças cortantes ou afiadas. Tenha cuidado ao tocar ou ao lavar essas peças. Existe o risco de sofrer cortes ou lacerações em caso de incumprimento das precauções durante a sua utilização.

#### Cukkinis spagetti szárított paradicsommal, fenyőmaggal és parmezán sajtjal

A szárított paradicsomot és a fenyőmagot hidratáljuk, felaprítjuk és olívaolajon megpároljuk egy nagy serpenyőben, nagy lángon. Adjuk hozzá a cukkinis spagettit, és pirítsuk 3-5 percig. Fűszerezzük és tálalás után szórjuk meg reszelt parmezánnal.

<b>Cukkinis spagetti pestoval és brokkolival</b>
<span></span>
Pároljon néhány brokkolit 5 percig, «al dente»-legyen. A cukkinis spagettit kevés vajjal megpirítjuk. Hozzáadjuk a pestót, jól összekeverjük, fűszerezzük és hozzáadjuk az apróra vágott brokkolit.

#### Cukkini csikok a la diabla (fokhagyma, sült paradicsom, paprika és tabasco)

A darált fokhagymát olívaolajon megpirítjuk egy nagy serpenyőben. Adjunk hozzá néhány evőkanál sült paradicsomot, egy csipet paprikát és néhány csepp Tabascót. Hozzáadjuk a cukkini csíkokat, fűszerezzük és pár percig pirítjuk.

#### Görög saláta uborkával, joghurttal, mentával és citrommal

Vágjon néhány uborka csíkot Készíts mártást natúr joghurtból, olívaolajból, darált mentából, fél citrom levéből, fokhagymaporból, borsból és sóval. Az egészet összekeverjük, és legalább 1 órára hűtőbe tesszük.

<b>Burgonya csikok</b>
<span></span>
Vágjunk fel néhány nagy burgonyát hosszúkás formára, és vágjuk rövid spagettire a spagettivágóval. Egy serpenyőben, bő olajon kisütjük őket. Amikor megpirultak, nedvszívó papírra szedjük és sózzuk, borsozzuk.

<b>ROMÂNĂ</b>
<span></span>
• Este produs conține părți ascuțite sau tăioase. Aveți grijă când manipulați sau spălați astfel de piese. Există riscul de tăieturi sau lacerări dacă nu se acordă atenție în timpul utilizării.

**IMPORTANT: PĂSTREAZĂ INSTRUȚIUNILE PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.** Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele. Nu folosiți produse sau materiale abrazive pentru a-l curăța. Pentru a evita acumularea reziduurilor greu de eliminat, curățați dispozitivul după fiecare utilizare. Acest dispozitiv nu este conceput pentru a-l folosi copiii sau persoanele cu capacități fizice sau psihice limitate, exceptând atunci când sunt însoțiți de un adult responsabil de siguranța

lor.

Acest produs conține părți ascuțite sau tăioase. Aveți grijă când manipulați sau spălați astfel de piese. Există riscul de tăieturi sau lacerări dacă nu se acordă atenție în timpul utilizării.

<b>CUPRINS</b>
<span></span>
• 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
• 3 accesorii pentru tăiere
• Manual cu rețete

#### INSTRUCȚIUNI

- Spălați toate piesele aparatului 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® înainte de prima utilizare.
- Scoateți capacul (1) și așezați accesoriul de tăiere dorit pe recipient (5) (accesoriul 2: spaghete; accesoriul 3: bandă spirală; accesoriul 4: răzătoare).
- Introduceți ghidajele capacului (1) în orificiile accesoriului de tăiere și apăsați capacul (1) pe legume în timp ce îl rotiți pe recipientul de sticlă; încercați să aplicați aceeași presiune în mod constant pentru a obține benzi lungi.
- Când terminați de utilizat, spălați piesele cu apă și detergent neutru.

Este produs conține părți ascuțite sau tăioase. Aveți grijă când manipulați sau spălați astfel de piese. Există riscul de tăieturi sau lacerări dacă nu se acordă atenție în timpul utilizării.

<b>REȚETE</b>
<span></span>
<b>Spaghete cu dovlecel cu roșii uscate, nuci de pin și parmezan</b>
<span></span>
Hidratați, tocați și căliți roșiile uscate și nucile de pin cu ulei de măsline într-o tigaie mare la foc mare. Adăugați spaghețele cu dovlecei și căliți timp de 3 până la 5 minute. Se condimentează și se presară cu parmezan ras imediat după servire.

<b>Spaghete de dovlecel cu pesto și broccoli</b>
<span></span>
Se fierbe niște broccoli timp de 5 minute, ar trebui să fie „al dente”. Se călesc spaghețele cu dovlecei cu puțin unt. Se adaugă pesto, se amestecă bine, se condimentează și se adaugă broccoli tocat.

#### Fășii de dovlecel a la diabla (usturoi, roșii prăjite, boia de ardei și tabasco)

Se căleşte usturoiul tocat cu ulei de măsline într-o tigaie mare. Adăugați câteva linguri de roșii prăjită, un praf de boia și câteva picături de Tabasco. Adăugați fășiile de dovlecei, condimentați și căliți câteva minute.

#### Salată grecească cu castraveți, iaurt, mentă și lămâie

Tăiați niște fășii de castraveți. Se face un sos cu iaurt natural, ulei de măsline, mentă tocată, zeama de la jumătate de lămâie, praf de usturoi, piper și sare. Se amestecă totul și se dă la frigider pentru cel puțin 1 oră.

<b>Spaghete de cartofi</b>
<span></span>
Tăiați câțiva cartofi mari într-o formă alungită și tăiați-i în formă de spaghete scurte cu tăietorul de spaghete. Prăjiți-i într-o tigaie cu mult ulei. Când s-au rumenit, îi scoatem pe hârtie absorbantă și punem sare și piper.

<b>DANSK</b>
<span></span>
Produktet indeholder skarpe eller spidse dele. Pas på, når du rører ved eller vasker disse dele. Der er risiko for at skære sig eller få en flænge, hvis der ikke udvises yderst forsigtighed under brugen.

Este produs conține părți ascuțite sau tăioase. Aveți grijă când manipulați sau spălați astfel de piese. Există riscul de tăieturi sau lacerări dacă nu se acordă atenție în timpul utilizării.

<b>ANBEFALINGER</b>
<span></span>
<b>VIGTIGT: GEM VEJLEDNINGEN TIL SENERE BRUG.</b> Vask alle dele, før den bruges første gang. Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre det. For at undgå ophobning af rester, der er svære at fjerne, bør apparatet rengøres efter hver brug. Denne enhed er ikke designet til at blive håndteret af børn eller personer med begrænset fysisk eller mental kapacitet, medmindre de er under opsyn af en voksen, ansvarlig for deres sikkerhed.

Produktet indeholder skarpe eller spidse dele. Pas på, når du rører ved eller vasker disse dele. Der er risiko for at skære sig eller få en flænge, hvis der ikke udvises yderst forsigtighed under brugen.

<b>INDHOLD</b>
<span></span>
• 3-in-1 Vegetable SlicerInnovaGoods®
• 3 skære/rivedele
• Manual med opskrifter

<b>VEJLEDNING</b>
<span></span>
• Vask alle dele af 3-in-1 Vegetable SlicerInnovaGoods®, før du bruger den første gang.
• Fjern låget (1), og anbring den ønskede skære/rivedel (skæredele 2: spaghetti; 3: spiralbånd; 4: rivejern) øverst i beholderen (5).

- Indsæt styredelene fra låget (1) i hullerne i skære/rivedelen, og pres låget (1) ned over grøntsagen, mens du drejer det rundt om beholderen; prøv at skabe et ensartet pres for at opnå lange strimler.
- Når du er færdig med brugen, skal du vaske delene i vand og neutralt rengøringsmiddel.

<b>OPSKRIFTER</b>
<span></span>
<b>Squashspaghetti med soltørret tomat, pinjekerner og parmesanost</b>

Hæld væden fra den soltørrede tomat og hak den. Sautér tomat og pinjekerner i olivenolie i en stor stegepande ved høj varme. Tilsæt squashspaghetti og steg videre i 3 til 5 minutter. Smag til og drys med revet parmesan lige før servering.

<b>Squashspaghetti med pesto og broccoli</b>
<span></span>
Damp lidt broccoli i 5 minutter. Den skal være «al dente». Sauter squashspaghattien med lidt smør. Tilsæt pesto, bland grundigt, krydr og tilsæt den hakkede broccoli.

<b>”Djævelske” squashbånd (hvidløg, pureret tomatsauce, paprika og Tabasco)</b>
<span></span>
Steg hvidløg i skiver i olivenolie i en stor stegepande. Tilsæt et par skfulde purerede tomater, en knivspids paprika og et par dråber Tabasco. Tilsæt courgettebåndene, krydr og sauté <span></span> r i et par minutter.

<b>Græsk tzatziki-salat med agurk, yoghurt, mynte og citron</b>
<span></span>
Riv strimler af agurk. Tilbered en dip af yoghurt naturel, olivenolie, hakket mynte, saft af en halv citron, hvidløgspulver, salt og peber. Bland alt sammen og lad det køle af i køleskabet i mindst 1 time.

<b>Kartoffelstrå</b>
<span></span>
Este produs conține părți ascuțite sau tăioase. Aveți grijă când manipulați sau spălați astfel de piese. Există riscul de tăieturi sau lacerări dacă nu se acordă atenție în timpul utilizării.

## 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods -

Skær et par store kartofler på langs og skær dem som kort spaghetti ved hjælp af spaghettiskærer. Steg dem i en bradepande med masser af olie. Når de er gyldne, tages de af panden, placeres på køkkenpapir og krydres.

## RECEPTER

## SVENSKA

## VARNINGAR

### OBS! BEHÅLL INSTRUKTIONERNA FÖR FRAMTIDA

**BRUK.** Rengör alla delar före första användningen. Använd inte slipprodukter eller material för att rengöra den med. Rengör apparaten efter varje användning för att undvika avlagring av större avfall. Denna apparat är inte ämnad för barn eller människor med fysiska och mentala handikapp, förutom om de hela tiden övervakas av en vuxen som har ansvar för deras säkerhet.

Denna artikel innehåller vassa eller skärande delar. Var försiktig när du hanterar eller tvättar sådana delar. Det finns risk för skärsår om man inte är försiktig under användningen.

#### INNEHÅLL

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 tillbehör för att skära
- Manual med recept

#### INSTRUKTIONER

- Tvätta alla delar av 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® innan du använder den för första gången.
- Ta bort locket (1) och placera önskat skärtillbehör (tillbehör 2: spagetti; tillbehör 3: spiralband; tillbehör 4: rivjärn) högst upp på behållaren (5).
- Sätt in styrningarna från locket (1) i hålen på skärtillbehöret och tryck på locket (1) ovanpå grönsaken medan du vrider det runt behållaren; försök att hålla samma tryck hela tiden för att få långa remsor.
- När du är klar med att använda den, tvätta delarna i vatten och neutralt tvättmedel.

#### RECEPT

**Courgette-spagetti med soltorkad tomat, pinjenötter och parmesanost**

Hydrera, hacka och fräs soltorkade tomaterna och pinjenötterna med olivolja i en stor stekpanna på hög värme. Tillsätt courgette-spagettin och fräs i 3 till 5 minuter. Krydda och strö över riven parmesan strax efter servering.

### Courgette spagetti med pesto och broccoli

Ångkoka lite broccoli i 5 minuter, det ska vara «al dente». Fräs courgette-spagettin med lite smör. Tillsätt peston, blanda noggrant, krydda och tillsätt hackad broccoli.

**Devilled courgetteband (vitlök, mosad tomatsås, paprika och Tabasco)**

Stek den skivade vitlöken med olivolja i en stor stekpanna. Tillsätt några skedar mosade tomater, en nypa paprika och några droppar Tabasco. Tillsätt courgettebanden, krydda och fräs i några minuter.

**Grekisk sallad med gurka, yoghurt, mynta och citron**

Skär några remsor gurka. Gör en sås med naturlig yoghurt, olivolja, hackad mynta, juice av en halv citron, pulveriserad vitlök, salt och peppar. Blanda ihop allt och låt svalna i kylen i minst 1 timme.

## Halmpotatis

Skär några stora potatisar på längden och skär dem som kort spagetti med spagettibladet. Stek dem i en stekpanna med mycket olja. När de blir gyllene, ta bort dem och lägg på hushållspapper och krydda.

## SUOMI

## VAROITUKSET

## TÄRKEÄÄ: SÄILYTÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ

## KÄYTTÖÄ VARTEN.

Pese kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä käytä puhdistukseen hankaavia tuotteita tai aineita. Välttääksesi hankalasti poistettavien jäämien kertymisen, puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Tätä laitetta ei ole suunniteltu lasten tai fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käytettäväksi muutoin kuin turvallisuudesta vastaavan aikuisen valvonnassa.

Tämä tuote sisältää teräviä tai pistäviä osia. Ole varovainen niitä koskettaessasi tai pestessäsi. Käytön aikana on riski leikkauksista tai viilloista, jos varovaisuutta ei noudateta.

## SISÄLTÄÄ:

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® -vihannesleikkurin
- 3 leikkurin osaa
- käyttöohjeet resepteillä

#### OHJEET:

- Pese kaikki 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® -vihannesleikkurin teräosat ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota leikkurin kansi (1) ja aseta haluttu teräosa (teräosa 2: spagetti; teräosa 3: kierrenauhut; teräosa 4: raastin) leikkurin yläosaan (5).
- Aseta kannessa olevat merkit (1) leikkurin teräosan reikiin ja paina kantta (1) vihannesten päälle samalla kun kierrät sitä leikkurin ympäri; yritä käyttää samaa painetta jatkuvasti saadaksesi pitkiä suikaleita.
- Kun lopetat laitteen käytön, pese teräosat vedellä ja neutraalilla pesuaineella.

## RESEPTJÄ

**Kesäkurpitsaspagetti aurinkokuivatulla tomaateilla, pinjansiemenillä ja parmesanjuustolla**

Kostuta, hienonna ja kuullota aurinkokuivatut tomaatit ja pinjansiemenet oliiviöljyssä paistinpannulla korkeassa lämmössä. Lisää joukkoon kesäkurpitsaspagetti ja kuullota vielä 3-5 minuuttia. Mausta ja ripottele päälle parmesanjuustoa juuri ennen tarjoilua.

### Kesäkurpitsaspagetti pestolla ja parsakaalilla

Höyrytä parsakaalia kattilassa 5 minuuttia, kunnes parsakaali on «al dente». Kuullota kesäkurpitsaspagettia paistinpannulla voissa. Lisää pesto, sekoita hyvin, mausta ja lisää mukaan parsakaali pilkottuna.

**Maustetut kesäkurpitsasuikaleet (valkosipuli, soseutettu tomaattikastike, paprika ja tabasco)**

Paista pilkottu valkosipuli oliiviöljyssä isolla paistinpannulla. Lisää muutama lusikallinen tomaattisoseetta, hyppysellinen paprikaa ja muuta tippa tabascoa. Lisää joukkoon kesäkurpitsasuikaleet, mausta ja kuullota pannulla vielä muutaman minuutin ajan.

**Kreikkalainen salaatti kurkulla, jogurtilla, mintulla ja sitruunalla**

Leikkaa kurkusta suikaleita. Tee kastike luonnonjogurtista, oliiviöljystä, hienonnetusta mintusta, puolikkaan sitruunan mehusta, valkosipulijauheesta ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita kaikki yhteen ja laita maustumaan jääkaappiin noin tunniksi.

## Olkiperunat

Leikkaa muutama isokokoinen peruna pituussuuntaisesti ja leikkaa perunasta lyhyitä spagetin tapaisia suikaleita käyttämällä spagettiteräosaa. Paista suikaleita paistinpannulla runsaassa öljyssä. Kun perunasuikaleet ovat kullankeltaisia ota ne pois ja laita talouspaperin päälle ja mausta.

## LIETUVIŲ

## ĮSPĖJIMAS

## SVARBU: ĮSŠAUGOKITE INSTRUKCIJAS

**ATEIČIAI.** Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas dalis. Nenaudokite šlifavimo įrankių ar medžiagų valymui. Kad nesikauptų sunkiai pašalinamos nuosėdos, po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite. Šis įrenginys nėra skirtas vaikams arba žmonėms su fizine ar psichine negalia, nebent juos prižiūri suaugusysis, atsakingas už jų saugumą.

Šis gaminys turi smailių ir aštrių dalių. Būkite atsargūs jas liesdami arba plaudami. Jei naudodamiesi gaminiu nebūsite atsargūs, galite įsipjauti arba kitaip susižeisti.

## TURINYS

- 1 “3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®”
- 3 pjaustymo priedai
- Vadovas su receptais

## INSTRUKCIJOS

- Prieš naudodami “3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®” pirmą kartą, nuplaukite visas jos dalis.
- Nuimkite dangtelį (1) ir įdėkite norimą pjaustymo priedą (2 priedas: spagečiai; 3 priedas: spiralinės juostelės; 4 priedas: tarka) į indo (5) viršų.
- Įstatykite dangtelio (1) kreipiamąsias į pjaustymo priedo skylutes ir spauskite dangtelį (1) ant daržovės viršaus, sukdami ją aplink indą; stenkitės naudoti vienodą spaudimą, kad gautumėte ilgas juosteles.
- Baigę naudoti, nuplaukite dalis su vandeniu ir neutralia plovimo priemone.

### RECEPTAI

**Cukinijų spagečiai su saulėje džiovintais pomidorais, kedro riešutais ir parmezano sūriu**

Saulėje džiovintus pomidorus ir kedro riešutus sudrėkinkite, supjaustykite ir pakepinkite didelėje keptuvėje su alyvuogių aliejumi ant didelės ugnies. Sudėkite cukinijų spagečius ir troškinkite 3-5 min. Pagardinkite prieskoniais ir pabarstykite tarkuotu parmezanu tik patiekdami.

## Cukinijų spagečiai su pesto ir brokoliais

Virkite brokolius garuose 5 minutes, jie turi būti "al dente". Cukinijų spagečius apkepkite su trupučiu sviesto. Sudėkite pesto, gerai išmaišykite, pagardinkite prieskoniais ir sudėkite smulkintus brokolius.

**Velnio cukinijų juostelės (česnakas, trintas pomidorų padažas, paprika ir tabasco padažas)**

Didelėje keptuvėje su alyvuogių aliejumi pakepinkite griežinėliais supjaustytą česnaką. Įdėkite kelis šaukštus trintų pomidorų padažo, žiupsnelį paprikos ir kelias lašus tabasco padažo. Sudėkite cukinijų juosteles, pagardinkite prieskoniais ir kelias minutes patroškinkite.

**Graikiškos salotos su agurkais, jogurtu, mėtomis ir citrina**

Supjaustykite kelias agurkų juosteles. Iš natūralaus jogurto, alyvuogių aliejaus, smulkintų mėtų, pusės citrinos sulčių, česnako miltelių, druskos ir pipirų pagaminkite padažą. Viską sumaišykite ir palikite šaldytuve atvėsti bent 1 valandą.

## Šiaudinės bulvės

Keletą didelių bulvių perpjaukite išilgai ir, naudodami spagečių peiliuką, supjaustykite kaip trumpus spagečius. Apkepkite jas keptuvėje su dideliu kiekiu aliejaus. Kai bulvės taps auksinės spalvos, išimkite jas, sudėkite ant virtuvinio popieriaus ir pagardinkite prieskoniais.

## NORSK

## ADVARSLER

## VIKTIG: OPPBEVAR ANVISNINGENE FOR FREMTIDIGE REFERANSER.

Vask alle delene før førstegangsbruk. Ikke bruk grove produkter eller materialer for å rengjøre den. For å unngå oppbygging av rester som er vanskelig å fjerne bør apparatet rengjøres etter hver bruk. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller mennesker med fysiske eller mentale funksjonsnedsettelser, med mindre de er under oppsyn av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Dette produktet inneholder spisse eller skarpe deler. Vær forsiktig ved bruk og rengjøring. Det er fare for kutt eller rifter hvis det ikke utvises forsiktighet under bruk.

## INNHold

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 kuttetilbehør
- Manual med oppskrifter

### INSTRUKSJONER

- Rengjør grundig alle delene i 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® før første gangs bruk.
- Ta av locket (1) og plasser det ønskede kuttetilbehøret på beholderkoppen (5). (tilbehør 2: spagetti; tilbehør 3: spiralstrimler; tilbehør 4: rivjern).
- Sett føringene på locket (1) inn i hullene på kuttetilbehøret og trykk locket (1) mot grønnsaken mens du roterer det på beholderglasset; prøv å bruke samme trykk hele tiden for å få lange strimler.
- Etter bruk, må å delene rengjøres med vann og et nøytralt vaskemiddel.

#### OPPSKRIFTER

**Gresskarspagetti med tørket tomat, pinjekjerner og parmesanost**

Fukt, hakk og surr tørkede tomater og pinjekjerner med olivenolje i en stor stekepanne over kraftig varme. Tilsett gresskarspagettien og surr det i 3 til 5 minutter. Smak til og strø over revet parmesanost like etter servering.

## Gresskarspagetti med pesto og brokkoli

Damp litt brokkoli i 5 minutter. Den skal være "al dente". Surr gresskarspagettien med litt smør. Tilsett pesto, bland godt, krydre og tilsett hakket brokkoli.

**Gresskarstrimler a la diabla (hvitløk, stekt tomat, paprika og tabasco)**

Surr den hakkede hvitløken med olivenolje i en stor panne. Tilsett noen spiseskjeer stekt tomat, en klype paprika og noen dråper tabasco. Tilsett gresskarstrimlene, krydre det hele og surr det i noen minutter.

**Gresk salat med agurk, yoghurt, mynte og sitron**

Kutt noen agurkstrimler. Lag en saus med naturell yoghurt, olivenolje, hakket mynte, saften fra en halv sitron, hvitløkspulver, pepper og salt. Bland alt sammen og avkjøl det i kjøleskapet i minst én time.

## Strápoteter

Kutt noen store poteter i langstrakt form, og kutt dem deretter opp som korte spagetti med spagettikutteren. Stek dem i en panne med rikelig med olje. Når de er ferdig brunet, ta dem ut og legg dem på absorberende kjøkkenpapir før du salter og peper dem.

## SLOVENŠČINA

## OPOZORILA

## POMEMBNO: SHRANITE TA NAVODILA ZA PRIMER KASNEJŠE UPORABE.

Pred prvo uporabo vse dele operite. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov in materialov za čiščenje. Da bi se izognili nabiranju ostankov, ki so težavni za odstranjevanj, napravo po vsaki uporabi očistite. Ta naprava ni oblikovana za otroško uporabo ali uporabo oseb z omejenimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi, razen če so pod varnostnim nadzorom odrasle osebe.

Ta izdelek vsebuje ostre dele. Pri dotikanju ali umivanju teh delov bodite previdni. Če med

uporabo ne boste izjemno previdni, obstaja nevarnost ureznin ali raztrganin.

## VSEBINA

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 dodatki za rezanje
- Priročnik z recepti

## NAVODILA

- Pred prvo uporabo operite vse dele Vegetable Slicer 3 v 1 InnovaGoods®.
- Odstranite pokrov (1) in na vrh posode (5) položite zeleni rezalni pripomoček (pripomoček 2: špageti; pripomoček 3: spiralni trakovi; pripomoček 4: strgalo).
- Vodila iz pokrova (1) vstavite in luknje rezalnega nastavka in pritisnite pokrov (1) na vrh zelenjave, medtem ko jo sukate okoli posode; poskusite stalno izvajati enak pritisk, da dobite dolge trakove.
- Ko končate z uporabo, dele operite v vodi in nevtralnem detergentu.

## RECEPTI

**Špageti iz bučk s suhim paradiznikom, pinjolami in parmezanom**

Posušen paradiznik in pinjole navlažimo, sesekljamo in podušimo na olivnem olju v veliki ponvi na močnem ognju. Dodamo bučkine špagete in jih pražimo 3 do 5 minut. Začnimo in potresemo z naribanim parmezanom takoj po serviranju.

## Bučkini špageti s pestom in brokolijem

Na pari kuhajte nekaj brokolija 5 minut, biti mora «al dente». Špagete iz bučk prepražimo na malo masla. Dodamo pesto, dobro premešamo, začnimo in dodamo sesekljan brokoli.

**Bučkini trakovi (česen, pasirana paradiznikova omaka, paprika in tabasko)**

V veliki ponvi na olivnem olju prepražimo narezan česen. Dodamo nekaj žlic pasiranega paradiznika, ščepec paprike in nekaj kapljic tabaska. Dodamo bučke, začnimo in pražimo nekaj minut.

**Grška solata s kumaro, jogurtom, meto in limono**

Narežite nekaj trakov kumare. Naredite omako iz naravnega jogurta, olivnega olja, sesekljane mete, soka pol limone, mletega česna, soli in popra. Vse skupaj premešamo in pustimo hladiti v hladilniku vsaj 1 uro.

## Slamnati krompir

Nekaj velikih krompirjev vzdolžno prerežite in jih z rezilom za špagete narežite kot kratke špagete. Popecite jih v ponvi z veliko olja. Ko pozlatijo, jih odstranite in položite na kuhinjski papir ter začinite.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.** Πλύνετε όλα τα μέρη πριν από την πρώτη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα ή υλικά για να την καθαρίσετε Για να αποφευχθεί η

συσώρευση από δύσκολα στο να απομακρυνθούν υπολείμματα, καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση από παιδιά ή άτομα με σωματική και διανοητική αναπηρία, εκτός και αν βρίσκονται πλήρως υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα, που καθίσταται υπεύθυνος για την ασφάλειά τους

Αυτό το προϊόν περιέχει κοφτερά ή αιχμηρά μέρη. Να είστε προσεκτικοί κατά την επαφή ή το πλύσιμο αυτών των μερών. Υπάρχει κίνδυνος κοψίματος ή τραυματισμού, εάν δεν λαμβάνονται οι απαραίτητες προφυλάξεις κατά τη χρήση του.

## ΠΕΙΞΟΜΕΝΑ

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 εξαρτήματακοπής
- Εγχειρίδιο με συνταγές

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Πλύνετε όλα τα μέρη του 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® πριν από την πρώτη χρήση.
- Αφαιρέστε το καπάκι (1) και τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα κοπής στο δοχείο (5) (εξάρτημα 2: σπαγγέτι, εξάρτημα 3: σπειροειδής ταινία, εξάρτημα 4: τρίφτης).
- Τοποθετήστε τους οδηγούς του καπακιού (1) στις οπές του εξαρτήματος κοπής και πιέστε το καπάκι (1) στο λαχανικό ενώ το περιστρέφετε πάνω στο υαλί του δοχείου. Προσπαθήστε να ασκείτε συνεχώς την ίδια πίεση για να πάρετε μακρές λωρίδες.
- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση του, πλύνετε τα εξαρτήματα με νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

#### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

## Μακαρόνια από κολοκύθια με αποξηραμένη ντομάτα, κουκουνάρι και παρμεζάνα

#### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

**Μακαρόνια από κολοκύθια με αποξηραμένη ντομάτα, κουκουνάρι και παρμεζάνα**

Ενυδατώνουμε, φιλοκόβουμε και σοτάρουμε την αποξηραμένη ντομάτα και το κουκουνάρι με ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε τα κολοκυθομακαρόνια και τα σοτάρουμε για 3 με 5 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα αμέσως μετά το σερβίρισμα.

**Μακαρόνια από κολοκύθια με πέστο και μπρόκολο**

Βράστε λίγο μπρόκολο στον ατμό για 5 λεπτά, πρέπει να είναι "al dente". Σοτάρουμε τα κολοκυθομακαρόνια με λίγο βούτυρο. Προσθέτουμε το πέστο, ανακατεύουμε καλά, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το φιλοκομμένο μπρόκολο.

**Κορδέλες από κολοκυθάκια a la diabla (σκόρδο, τηγανητή ντομάτα, πάπρικα και ταμπάσκο)**

Σοτάρουμε το φιλοκομμένο σκόρδο με το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι. Προσθέστε μερικές κουταλιές της σούπας τηγανητή ντομάτα, μια πρέζα πάπρικα και μερικές σταγόνες Tabasco. Προσθέστε τις κορδέλες κολοκυθιού, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρετε για λίγα λεπτά.

**Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, γιαούρτι, δυόσμο και λεμόνι**

Κόψτε μερικές κορδέλες αγγουριού. Φτιάξτε μια σάλτσα με φυσικό γιαούρτι, ελαιόλαδο, κιμά δυόσμου, κυμύ από μισό λεμόνι, σκόρδο

www.innovagoods.com

## 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods -

σε σκόνη, πιπέρι και αλάτι. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί και τα αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

**Papas pay**

Κόβουμε μερικές μεγάλες πατάτες σε μακρόστενο σχήμα και τις κόβουμε σε κοντά μακαρόνια με τον κόφτη για σπαγγέτι. Τα τηγανίζουμε σε τηγάνι με μπόλικο λάδι. Όταν ροδίσουν τα βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα αλατοπιπερώνουμε.

## ČEŠTINA

**UPOZORN?NÍ**

**DŮLEŽITÉ: USCHOVEJTE NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.** Před prvním použitím umyjte všechny části. K čištění nepoužívejte abrazivní přípravky ani materiály. Aby se zabránilo hromadění a připekání zbytků, čistěte přístroj po každém použití. Děti a osoby se sníženou schopností pohybu a orientace by neměly manipulovat s tímto zařízením bez dohledu zodpovědné dospělě osoby, která zaručí jejich bezpečí.

Tento výrobek obsahuje ostré nebo nabroušené části. Při dotýkání nebo mytí těchto částí buďte opatrní. Při neopatrném používání hrozí nebezpečí pořezání nebo poranění.

### OBSAH

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 krájecí příslušenství
- Příručka s recepty

**NÁVOD**

- Před prvním použitím umyjte všechny části 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®.
- Sejměte víko (1) a na mixovací nádobu (5) nasaďte požadované příslušenství na krájení (příslušenství 2: špagety; příslušenství 3: spirálový pás; příslušenství 4: struhadlo).
- Vložte vodítka víka (1) do otvorů krájecího nástavce a přitlačte víko (1) na zeleninu a otáčejte jím na nádobě; snažte se vyvíjet stále stejný tlak, abyste získali dlouhé proužky.
- Po použití omyjte díly vodou s neutrálním mycím prostředkem.

**RECEPTY**

**Cuketové špagety se sušenými rajčaty, piniovými oříšky a parmazánem**

Sušená rajčata a piniové oříšky navlhčete, nakrájejte a orestujte na olivovém oleji ve velké pánvi na prudkém ohni. Přidejte cuketové špagety a restujte 3 až 5 minut. Dochutě a posypte strouhaným parmazánem hned po servírování.

**Cuketové špagety s pestem a brokolici**

Brokolici vařte 5 minut v páře, měla by být «al dente». Cuketové špagety osmahněte na troše másla. Přidejte pesto, dobře promíchejte, dochutě a přidejte nakrájenou brokolici.

**Pikantní cuketové proužky (česnek, fritovaná rajčata, paprika a omáčka tabasco)**

Na velké pánvi osmahněte na olivovém oleji česnek nakrájený na plátky. Přidejte několik lžic smažených rajčat, špetku papriky a několik kapek tabasca. Přidejte cuketové proužky, okořeňte a několik minut restujte.

**Řecký salát z okurky, jogurtu, máty a citronu**

Nakrájejte okurku na proužky. Z bílého jogurtu, olivového oleje, nasekané máty, šťávy z poloviny citronu, česnekového prášku, pepře a soli připravte omáčku. Smíchejte a dejte alespoň na 1 hodinu vychladit do ledničky.

**Bramborová sláma**

Velké brambory nakrájejte na dlouhé podlouhlé kousky a pomocí krájče na špagety je nakrájejte na krátké špagety. Smažte je na pánvi s velkým množstvím oleje. Po zezlátnutí je vyjměte na savý papír a osolte a opepřete.

## БЪЛГАРСКИ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

**ВАЖНО: ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.** Измийте всички части преди първото използване

Не използвайте абразивни продукти и материали за почистване на устройството. За да избегнете натрупването на трудни за почистване остатъци, почиствайте уреда след всяко използване
Това устройство не е предназначено за ползване от деца или лица с ограничени физически и психически способности, освен ако не са под надзора на възрастен, отговарящ за тяхната безопасност.

Този продукт съдържа режещи или остри части. Бъдете внимателни, когато докосвате или миете тези части. Съществува риск от порязвания или разкъсвания, ако не се внимава изключително много по време на използването му.

### СЪДЪРЖАНИЕ

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 аксесоара за рязане
- Ръководство с рецепти

**ИНСТРУКЦИИ**

- Измийте всички части на3-в-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® преди първата употреба.
- Свалете капака (1) и поставете върху чашата контейнер (5) желания режещ аксесоар(аксесоар 2: спагети; аксесоар 3: спираловидна лента; аксесоар 4: ренде).
- Вмъкнете водачите на капака (1) в отворите на режещия аксесоар и натиснете капака (1) върху зеленчука, докато го върти върху чашата контейнер, опитайте се да прилагате постоянно еднакъв натиск, за да получите дълги ленти.
- Когато приключите с употребата, измийте частите с вода и неутрален препарат.

**РЕЦЕПТИ**

**Спагети от тиквички със сушени домати, кедрови ядки и пармезан**

Хидратирайте, нарежете и задушете сушените домати и кедровите ядки със зехтин в голям тиган на силен огън.Добавете спагетите от тиквички и ги задушете от 3 до 5 минути. Подправете и поръсете с настърган пармезан веднага след сервиране.

**Спагети от тиквички с песто и броколи**

Задушете няколко броколи за 5 минути, трябва да са «ал денте». Задушете спагетите от тиквички с малко масло. Добавете пестото, разбъркайте добре, подправете и добавете нарязаните броколи.

**Лентички от тиквички а ла диабла (чесън, пържени домати, червен пипер и табаско)**

Запържете смления чесън със зехтин в голям тиган. Добавете няколко лъжици пържени домати, щипка червен пипер и няколко капки табаско. Добавете лентичките от тиквички, подправете и запържете за няколко минути.

**Гръцка салата с краставица, кисело мляко, мента и лимон**

Нарежете няколко ленти от краставици. Направете сос от натурално кисело мляко, зехтин, нарязана мента, сок от половин лимон, чесън на прах, черен пипер и сол. Разбъркайте всичко и го охладете поне за 1 час.

**Картофени сламки**

Нарежете няколко големи картофа в продълговата форма, нарежете ги на къси спагети с резачката за спагети. Запържете ги в тиган с много олио.Когато станат златисти ги извадете  върху попиваща хартия и ги посолете и поръсете с черен пипер.

## HRVATSKI

**UPOZORENJA**

**VAŽNO: SAČUVAJTE UPUTE ZA BUDUĆU UPORABU.** Operite sve dijelove prije prvog korištenja. Ne koristite abrazivne proizvode niti materijale za čišćenje. Kako biste spriječili nakupljanje ostataka koje je teško ukloniti, očistite uređaj nakon svakog korištenja. Ova sprava nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, sve dok nisu pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.

Ovaj proizvod sadrži oštre ili rezne dijelove. Budite oprezni pri dodirivanju ili pranju takvih dijelova. Postoji rizik od posjekotina ili ozljeda ako se tijekom uporabe ne poduzmu mjere opreza.

**SADRŽAJ**

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 pribora za rezanje
- Priručnik s receptima

**UPUTE**

- Operite sve dijelove 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® prije prve uporabe.
- Skinite poklopac (1) i stavite željeni dodatak za rezanje na posudu (5) (dodatak 2: špageti; dodatak 3: spiralna traka; dodatak 4: ribež).
- Umetnite vodilice poklopca (1) u otvore dodatka za rezanje i pritisnite poklopac (1) na povrće okrećući ga na posudi; pokušajte stalno primjenjivati isti pritisak kako biste dobili dugačke trake.
- Kada završite s uporabom, operite dijelove vodom i neutralnim deterđentom.

#### RECEPTI

**Špageti od tikvica sa sušenim rajčicama, pinjolima i parmezanom**

Hidratizirajte, nasjeckajte i pirjajte sušenu rajčicu i pinjole na maslinovom ulju u velikoj tavi na jakoj vatri. Dodajte špagete od tikvica i pirjajte ih 3 do 5 minuta. Začinite i pospite ribanim parmezanom odmah nakon posluživanja.

**Špageti od tikvica s pestom i brokulom**

Brokulu kuhajte na pari 5 minuta, treba biti "al dente". Špagete od tikvica propirjajte na malo maslaca. Dodajte pesto, dobro promiješajte, začinite i dodajte nasjeckanu brokulu.

**Trakice od tikvica a la diabla (češnjak, pržena rajčica, paprika i tabasco)**

U velikoj tavi popirjajte nasjeckani češnjak na maslinovom ulju. Dodajte nekoliko žlica pržene rajčice, prstohvat paprike i nekoliko kapi tabasca. Dodajte trakice od tikvica, začinite i pirjajte nekoliko minuta.

**Grčka salata s krastavcima, jogurtom, mentom i limunom**

Izrežite nekoliko trakica krastavaca. Napravite umak od prirodnog jogurta, maslinovog ulja, mljevene mente, soka od pola limuna, češnjaka u prahu, papra i soli. Sve promiješajte i ostavite u hladnjaku najmanje 1 sat.

**Štapići od krumpira**

Veće krumpire izrežite na duguljasti oblik i rezačem za špagete ih narežite kao kratke špagete. Pržite ih u tavi s dosta ulja. Kad porumene, izvadite ih na upijajući papir te posolite i popaprite.

## SLOVENČINA

**UPOZORNENIE**

**DŔLEŽITÉ: UCHOVÁVAJTE TENTO NÁVOD PRE BUDÚCE POUŽITIE.** Pred prvým použitím umyte všetky časti. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prípravky ani materiály. Aby sa zabránilo hromadeniu a pripekaniu zvyškov, čistite prístroj po každom použití. Deti a osoby so zníženou schopnosťou pohybu a orientácie by nemali manipulovať s týmto zariadením bez dohľadu zodpovednej osoby, ktorá zaručí ich bezpečie.

Tento výrobok obsahuje ostré alebo rezné časti. Pri dotyku alebo umývaní týchto častí buďte opatrní. Ak počas používania nebudete dbať na zvýšenú opatrnosť, hrozí riziko porezania sa alebo trzných rán.

**OBSAH**

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 príslušenstva na krájanie
- Návod s receptami

**NÁVOD NA POUŽITIE**

- Pred prvým použitím umyte všetky časti 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®.
- Odstráňte vrchnák (1) a na vrch nádoby (5) položte požadované príslušenstvo na krájanie (príslušenstvo 2: špagety; príslušenstvo 3: špirálové rezance; príslušenstvo 4: struhadlo).
- Vložte vodidlá vrchnáku (1) do otvorov príslušenstva na krájanie a pritlačte vrchnák (1) na zeleninu, pričom ho otáčajte na nádobu snažte sa neustále vyvíjať rovnaký tlak, aby ste získali dlhé prúžky.
- Po použití umyte časti vo vode s jemným čistiacim prostriedkom.

**RECEPTY**

**Cuketové špagety so sušenými paradajkami, piniovými orieškami a parmezánom**

Namočte, nakrájajte a orestujte sušené paradajky a piniové oriešky s olivovým olejom vo veľkej panvici a pri vysokej teplote. Pridajte cuketové špagety a restujte 3 až 5 minút. Hneď po podávaní okoreníme a posypeme strúhaným parmezánom.

**Cuketové špagety s pestom a brokolicou**

Brokolicu krátko uvarte na pare asi 5 minút, mala by byť «al dente». Cuketové špagety podusíme na troche masla. Pridáme pesto, dôkladne premiešame, okoreníme a pridáme nakrájanú brokolicu.

**Štipľavé cuketové rezance (cesnak, paradajková omáčka, paprika a tabasco)**

Na veľkej panvici orestujeme na plátky nakrájaný cesnak s olivovým olejom. Pridajte pár lyžíc ochuteného paradajkové pyré, štipku papriky a pár kvapiek tabasca. Pridajte cuketové rezance, okoreňte a pár minút restujte.

**Grécky šalát s uhorkou, jogurtom, mäťou a citrónom**

Nakrájajte niekoľko prúžkov uhorky. Pripravte si omáčku z bieleho jogurtu, olivového oleja, nasekanej máty, šťavy z polovice citróna, sušeného cesnaku, soli a korenia. Všetko spolu premiešame a necháme aspoň 1 hodinu vychladnúť v chladničke.

**Zemiaková slama**

Veľké zemiaky pozdĺžne rozrežte a pomocou čepele na špagety ich nakrájajte ako krátke špagety. Opečte ich na panvici na veľkom množstve oleja. Po upečení do zlatista ich vyberte a položte na kuchynský papier a okoreňte.

## EESTI

**HOIATUSED**

**TÄHTIS: SÄILITAGE JUHISED EDASISEKS**

**KASUTAMISEKS.** Peske kõik osad enne esmakordset kasutamist. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrassiivseid puhastusvahendeid või materjale. Vältimaks raskesteemaldatavate jääkide ladestumist, puhastage toodet pärast iga kasutuskorda. See seade ei ole mõeldud laste või füüsilise või vaimse puudega isiku poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid juhendab täiskasvanu, kes vastutab nende turvalisuse eest.

See toode sisaldab teravaid osi. Olge nende katsumisel või pesemisel ettevaatlik. Kui te ei ole kasutamisel ettevaatlik, on oht lõigete või haavade tekkimiseks.

**KOMPLEKTIS**

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 lõiketarvikut
- Retseptidega kasutusjuhend

**KASUTUSJUHEND**

- Peske kõik 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® osad enne esmakordset kasutamist.
- Eemaldage kaas (1) ning asetage mahuti (5) üles soovitud lõiketarvik (tarvik 2: spagetitera; tarvik 3: spiraallindiid; tarvik 4: riiv).
- Sisestage kaane (1) juhikud lõiketarviku aukudesse ja vajutage kaant (1) kõõgivilja peale, samal ajal kui keerate seda ümber mahuti;proovige pikkade ribade saamiseks pidevalt ühtlast survet avaldada.
- Kui kasutamise lõpetate, peske osad vee ja neutraalse pesuvahendiga.

**RETSEPTID**

**Suvikõrvitsaspagetid päikesekuivatatud tomati, seederänniseemnete ja parmesani juustuga**

Niisutage, tükeldage ning hautage päikesekuivatatud tomat ja piinaseemned oliiviõliga suurel pannil kõrgel kuumusel. Lisage kabatsõkispagetid ja praadige 3–5 minutit. Maitsestage ja puistage vahetult enne serveerimist peale riivitud parmesan.

**Suvikõrvitsaspagetid pesto ja brokkoliga**

Aurutage brokkolit 5 minutit, see peaks jääma «al dente». Pruunistage kabatsõkispagetid vähese võiga. Lisage pesto, segage korralikult läbi, maitsestage ja lisage tükeldatud brokkoli.

**Vürtsikad kabatsõkiribad (küüslauk, püreestatud tomatikaste, paprika ja Tabasco)**

Praadige viilutatud küüslauk oliiviõliga suurel pannil. Lisage paar lusikatait püreestatud tomateid, näputäis paprikat ja paar tilka Tabascot. Lisage kabatsõkiribad, maitsestage ja hautage paar minutit.

**Kreeka salat kurgi, jogurti, piparmündi ja sidruniga**

Lõika mõned kurgiribad. Valmista kaste naturaalsest jogurtist, oliiviõlist, hakitud piparmündist, poole sidruni mahlast, küüslaugupulbrist, soolast ja piprast. Sega kõik omavahel ja pane vähemalt 1 tunniks külmkapii takenema.

**Kartulitikud**

Lõigake mõned suured kartulid pikuti ja

lõikuge need spagetitera abil lühikeste spagettide sarnasteks. Praadige need pannil rohke õliga läbi. Kui kartulitikud muutuvad kuldseks, eemaldage need, asetage kõõgipaberile ning maitsestage.

## РУССКИЙ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

**ВАЖНО: СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.** Перед использованием вымойте все детали. Для чистки не используйте абразивные продукты или материалы. Чтобы предотвратить скопление

трудноудаляемых отходов, чистите устройство после каждого использования. Данное устройство не разработано для управления детьми или людьми с ограниченными физическими или психическими способностями, за исключением случаев управления под наблюдением взрослых или опекунов, ответственных за безопасность.

Данное изделие содержит острые или режущие части. Будьте осторожны, прикасаясь к ним или промывая их. Соблюдайте крайнюю осторожность во время использования, существует риск получения порезов или рваных ран.

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods®
- 3 насадки для резки
- Руководство с рецептами

**ИНСТРУКЦИИ**

- Вымойте все части 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods® перед первым использованием.
- Снимите крышку (1) и поместите нужную режущую насадку на емкость (5) (насадку 2: спагетти; насадку 3: спиральную ленту; насадку 4: терку).
- Вставьте направляющие крышки (1) в отверстия режущего приспособления и прижмите крышку (1) к овощу, вращая ее на контейнере; старайтесь постоянно прикладывать одно и то же давление, чтобы получить длинные полоски.
- По окончании использования промойте детали водой с нейтральным моющим средством.

**РЕЦЕПТЫ**

**Спагетти из цуккини с вялеными помидорами, кедровыми орешками и сыром Пармезан**

Намочите, нарежьте и обжарьте сушеные помидоры и кедровые орехи с оливковым маслом в большой сковороде на сильном огне. Добавьте спагетти из цуккини и обжаривайте 3-5 минут. Приправить и посыпать тертым пармезаном сразу после подачи.

**Спагетти из цуккини с соусом песто и броколи**

Брокколи приготовьте на пару в течение 5 минут, она должна быть al dente. Обжарьте спагетти из цуккини с небольшим количеством масла. Добавьте

www.innovagoods.com

## 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods -

соус песто, хорошо перемешайте, приправьте и добавьте нарезанную брокколи.

**Кабачковые ленты а-ля диабла (чеснок, томатная паста, паприка и табаско)**

Обжарьте измельченный чеснок с оливковым маслом в большой сковороде. Добавьте несколько столовых ложек томатной пасты, щепотку паприки и несколько капель табаско. Добавьте ленты кабачков, приправьте и обжаривайте в течение нескольких минут.

**Греческий салат с огурцом, йогуртом, мятой и лимоном**

Нарежьте несколько огуречных лент. Приготовьте соус из натурального йогурта, оливкового масла, рубленой мяты, сока половины лимона, чесночного порошка, перца и соли. Все смешать и убрать в холодильник минимум на 1 час.

**Картофельная соломка**

Нарежьте несколько крупных картофелин продолговатой формой на короткие спагетти с помощью ножа для спагетти. Обжарьте их на сковороде с большим количеством масла. Когда они подрумянятся, выложите их на впитывающую бумагу, посолите и поперчите.

## LATVIEŠU

**BRĪDINĀJUMI**

**SVARĪGI: SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU**

**TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.** Pirms pirmās lietošanas nomazgāt visas ierīces sastāvdaļas. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus vai materiālus ierīces tīrīšanai. Lai izvairītos no grūti tīrāmu nogulšņu uzkrāšanās, notīriet ierīci pēc katras lietošanas. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar fiziska vai garīga rakstura traucējumiem, ja vien viņus neuzrauga pieaugušais, kas atbild par viņu drošību.

Šis produkts satur smailas vai asas detaļas. Ievērojiet piesardzību pieskaroties šīm detaļām vai mazgājot tās. Ja lietošanas laikā netiek ievērota īpaša piesardzība, pastāv brūču vai plīsumu risks.

**SATURS**

- 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods
- 3 griešanas piederumi
- Rokasgrāmata ar receptēm

**INSTRUKCIJAS**

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus 3-in-1 Vegetable Slicer InnovaGoods detaļas.
- Noņemiet vāku (1) un novietojiet vajadzīgo griešanas piederumu uz tvertnes (5) (2. piederums: spageti; 3. piederums: spirālveida lente; 4. piederums: rīve).
- Ievietojiet vāka (1) vadotnes griešanas piederuma caurumos un nospiediet vāku (1) uz dārzeņa, vienlaikus griežot to uz konteineru virsmas; mēģiniet pastāvīgi pielietot vienādu spiedienu, lai iegūtu garas sloksnes.

- Kad esat pabeidzis tā lietošanu, nomazgājiet detaļas ar ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli.

**RECETES**

**Cukīni spageti ar kaltētiem tomātiem, priežu riekstiem un parmezāna sieru**

Žāvētus tomātus un priežu riekstus samitriniet, sasmalciniet un apcepjiet ar olīveļļu lielā pannā uz lielas uguns. Pievienojiet cukīni spageti un sautējiet 3 līdz 5 minūtes. Pieberiet rīvētu parmezānu tūlīt pēc pasniegšanas.

**Cukīni spageti ar pesto un brokoļiem**

Tvaicējiet brokoļus 5 minūtes, tiem vajadzētu būt "al dente". Sautējiet cukīni spageti ar nelielu daudzumu sviesta. Pievienojiet pesto, kārtīgi samaisiet, pieberiet garšvielas un pievienojiet sasmalcinātus brokoļus.

**Cukini lentes a la diabla (ķiploki, tomātu mērce, paprika un tabasko)**

Lielā pannā apcepjiet sasmalcināto ķiploku ar olīveļļu. Pievienojiet dažas ēdamkarotes tomātu mērces, šķipsniņu paprikas un dažus pilienus Tabasco. Pievienojiet kabaču lentītes, pieberiet garšvielas un sautējiet dažas minūtes.

**Grieķu salāti ar gurķi, jogurtu, piparmētru un citronu**

Nogrieziet dažas gurķu lentes. Pagatavojiet mērci no dabīgā jogurta, olīveļļas, maltas piparmētras, puscitrona sulas, ķiploku pulvera, pipariem un sāls. Visu samaisiet un ielieciet ledusskapī uz vismaz 1 stundas.

**Kartupeļu salmiņi**

Sagrieziet dažus lielus kartupeļus iegarenā formā un sagrieziet tos īsos spageti ar spageti griežēju. Apcepjiet tos pannā ar lielu eļļas daudzumu. Kad tie ir brūni, izņemiet tos uz absorbējoša papīra un pieberiet sāli un piparus.

V0103682  
Importado por: RSVIP S.L., B87646477  
Distribuido por: NNI S.L., B98019235  
C/ Enguera, 46018, Valencia, Spain  
Developed by InnovaGoods in Europe  
Made by InnovaGoods in China  
Desarrollado por InnovaGoods en Europa  
Hecho por InnovaGoods en China



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



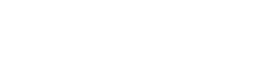
www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



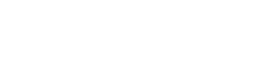
www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com



www.innovagoods.com