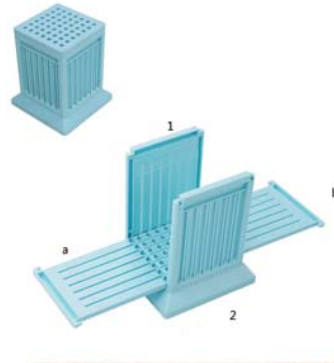
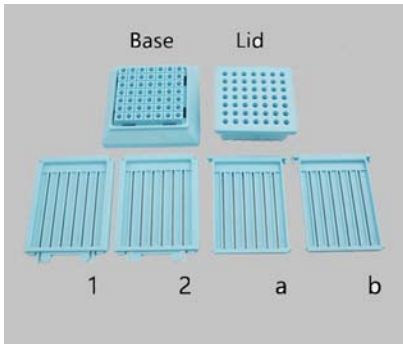




Imported by - Importé par:  
GD import (Genius Ideas & Wellys)  
190 chemin de la Frayère - 06530 Peymeinade - France  
www.gdimport.com  
www.genius-ideas.com  
www.wellys-care.com



En France: Emballages, papier, piles, meubles, textiles et articles électriques se recyclent.  
Mettez ces éléments dans des poubelles adaptées ou en déchèterie spécialisée.



### FR – FABRIQUE A BROCHETTES - 069500 – version 2020-12-22

Boite pour confectionner facilement vos brochettes.  
Peut être utilisée avec de la viande, des fruits et des légumes.

**Assemblage:** voir photos

#### **Utilisation:**

1. Placez par couches successives les ingrédients souhaités dans le boîtier,
2. Fermer avec le couvercle guide.
3. Utiliser des piques à brochette (sans manche). Enfoncez vos piques à brochettes par les trous du couvercle (la quantité dépend de vos besoins, jusqu'à 49 brochettes),
4. Passez votre couteau par toutes les fentes du boîtier afin de séparer et couper chacune des brochettes,
5. Ouvrez le couvercle et vos brochettes sont prêtes à cuire.

Facile à nettoyer et à ranger.

**Attention:** Le couvercle supérieur ne peut pas être utilisé avec des brochettes munies d'un manche. Dans ce cas, il faudra juste enfoncer les piques sans ce couvercle guide.

### GB – MEAT SKEWER MAKER - 069500

Box to make your skewers easily.

Can be used with meat, fruit or vegetables.

**Assembly:** see pictures

#### **Use:**

1. Place the desired ingredients in successive layers into the case,
2. Close the lid,
3. Use skewers without handle. Insert your skewers through the holes of the lid (the quantity depends of your needs, up to 49 skewers),
4. Pass your knife through all the slots of the case to separate and cut each of the skewers,
5. Remove the lid and your skewers are ready to cook.

Easy to clean and store.

**Warning:** The lid cannot be used with skewers with a handle. In that case, you will have to put the skewers without the lid.

### DE – SPIESSCHENMACHER-BOX - 069500

Mit der Spießchenmacher-Box gelingen Spießchen ganz einfach.

Verwendbar für Fleisch, Gemüse und Obst.

**Aufbau:** siehe Fotos

#### **Verwendung:**

1. Platzieren Sie Schicht für Schicht Ihre Zutaten in die Box.
2. Schließen Sie die Abdeckung.
3. Verwenden Sie Spieße ohne Handgriff. Stecken Sie die Spieße in die Löcher der Abdeckung und drücken Sie die Spieße bis zum Boden durch (die Anzahl hängt von Ihrem Bedarf ab, Sie können bis zu 49 Spieße pro Durchgang zubereiten).
4. Führen Sie ein Schneidmesser durch alle Schlitze der Box, um die Spieße voneinander zu trennen und zurechtzuschneiden.
5. Öffnen Sie die Abdeckung und Ihre Spieße sind fertig.

Einfach zu reinigen und zu verstauen.

**Achtung:** Die Abdeckung ist nicht zur Verwendung von Spießern mit Handgriff geeignet. Sollten Sie Spieße mit Handgriff verwenden wollen, führen Sie die Spieße in die Box, ohne vorher die Abdeckung aufzusetzen.

### NL – VLEESSPIES MAKER DOOS - 069500

Met de spies maker doos, spiesjes slagen vrij gemakkelijk.

Geschikt voor vlees, groenten en fruit.

**Structuur:** zie foto's

#### **Gebruiken:**

1. Plaats uw ingrediënten laag voor laag in de doos.
  2. Sluit de cover.
  3. Gebruik spiesjes zonder handvat. Steek spiesjes in de gaten van de cover en duw ze door naar de grond (het aantal is afhankelijk van uw behoefte, tot 49 spiesjes die u per pass voorbereiden).
  4. Voer een snijmes door alle sleuven van de doos om de spiesjes te scheiden en door te snijden.
  5. Open de cover en je spiesjes zijn klaar.
- Gemakkelijk schoon te maken en op te slaan.

**Let op:** De hoes is niet geschikt voor het gebruik van spiesjes met een handvat. Als u spiesjes met een handvat wilt gebruiken, plaatst u de spiesjes in de doos zonder eerst de cover aan te trekken.

### ES- FÁBRICA DE PINCHOS - 069500

Caja para hacer sus pinchos fácilmente.

Se puede utilizar con carne, frutas y verduras.

**Ensamblaje:** ver fotos

#### **Uso:**

1. Coloque los ingredientes deseados en capas sucesivas en el estuche,
2. Cierre la tapa,
3. Utilice palas pinchadas (sin mangas). Empuje sus pinchos a través de los orificios en la tapa (la cantidad depende de sus necesidades, hasta 49 pinchos),
4. Pase su cuchillo a través de todas las ranuras en la caja para separar y cortar cada uno de los pinchos,
5. Abra la tapa y sus pinchos estén listos para cocinar.

Fácil de limpiar y almacenar.

Advertencia: La tapa superior no se puede utilizar con brochetas con asa. En este caso, sólo tendrá que empujar los picos sin esta tapa guía.

#### IT – FABBRICA DI SPIEDINI - 069500

Scatola per rendere i vostri spiedini facilmente.

Può essere utilizzato con carne, frutta e verdura.

**Assemblaggio:** vedi le foto

**Utilizzare:**

1. Posizionare gli ingredienti desiderati in strati successivi nel caso,
2. Chiudere il coperchio,
3. Utilizzare vanghe infilzate (senza maniche). Spingere gli spiedini attraverso i fori nel coperchio (la quantità dipende dalle vostre esigenze, fino a 49 spiedini),
4. Passare il coltello attraverso tutte le fessure della custodia per separare e tagliare ciascuno degli spiedini,
5. Apri il coperchio e gli spiedini sono pronti per cucinare.

Facile da pulire e conservare.

**Attenzione:** il coperchio superiore non può essere utilizzato con spiedini con maniglia. In questo caso, dovrà solo spingere le punte senza questo coperchio guida.

#### PT – FABRICA DE ESPETO - 069500

Caixa para fazer os seus espetos facilmente.

Pode ser usado com carne, frutas e legumes.

**Assemblage:** ver fotos

**Utilização:**

1. Coloque os ingredientes desejados em camadas sucessivas,
2. Feche a tampa,
3. Utilize pás espetadas (sem mangas). Empurre os espetos através dos orifícios da tampa (a quantidade depende das suas necessidades, até 49 espetos),
4. Passe a sua faca por todas as ranhuras do caso para separar e cortar cada um dos espetos,
5. Abra a tampa e os espetos estão prontos para cozinhar.

Fácil de limpar e armazenar.

**Atenção:** A tampa superior não pode ser utilizada com espetos com uma pega. Neste caso, terá que empurrar os espigões sem esta tampa de guia.

#### PL – EKSPRES DO SZPIKULCA DO MIĘSA - 069500

Dzięki pudełku do ekspresów do szpikulca szaszłyki odnoszą sukces dość łatwo.

Nadaje się do mięsa, warzyw i owoców.

**Struktura:** zobacz zdjęcia

**Używać:**

1. Umieść składniki w polu warstwa po warstwie.
2. Zamknij pokrywę.
3. Używaj szpikulców bez uchwytu. Włóż szaszłyki do otworów pokrywy i przepchnij je na ziemię (liczba zależy od twoich potrzeb, do 49 szaszłyków, które możesz przygotować na przebieg).
4. Przebij nóż do cięcia przez wszystkie szczeliny pudełka, aby oddzielić i wyciąć szaszłyki.
5. Otwórz pokrywę, a szaszłyki są gotowe.

Łatwy do czyszczenia i przechowywania.

**Uwaga:** Pokrywa nie nadaje się do używania szaszłyków z uchwytem. Jeśli chcesz użyć szaszłyków z uchwytem, umieść szaszłyki w pudełku bez uprzedniego zakładania pokrywy.

#### CZ – VÝROBCE MASNÝCH ŠPÍZŮ - 069500

S špíz výrobce box, špízy uspět poměrně snadno.

Vhodné pro maso, zeleninu a ovoce.

**Struktura:** viz fotografie

**Použit:**

1. Umístěte ingredience do krabice vrstvu po vrstvě.
2. Zavřete kryt.
3. Používejte špejle bez rukojeti. Vložte špízy do otvorů krytu a zatlačte je na zem (číslo závisí na vaší potřebě, až 49 špejlí, které můžete připravit na průchod).
4. Spustěte řezací nůž přes všechny otvory krabice oddělít a snížit špízy.

5. Otevřete kryt a špízy jsou připraveny.

Snadno se čistí a skladuje.

**Pozor:** Kryt není vhodný pro použití špejlí s rukojetí. Chcete-li použít špízy s rukojetí, vložte špízy do krabice, aniž byste nejprve nasadili kryt.

#### SK – VÝROBCA ŠPÍZ NA MÄSO - 069500

S špíz výrobcu box, špízy uspieť ľahko.

Vhodné pre mäso, zeleninu a ovocie.

**Štruktúra:** pozri fotografie

**Použit':**

1. Umiestnite svoje prísady do vrstvy krabice po vrstve.
2. Zatvorte kryt.
3. Používajte špízy bez úchytky. Vložte špízy do otvorov krytu a zatlačte ich na zem (číslo závisí od vašej potreby, až 49 špíz si môžete pripraviť na priechod).
4. Spustite rezný nôž cez všetky otvory krabice oddeliť a znížiť špízy.
5. Otvorte kryt a vaše špízy sú pripravené.

Ľahko sa čistí a skladuje.

**Pozor:** Kryt nie je vhodný na používanie špíz s rukoväťou. Ak chcete použiť špízy s rukoväťou, dajte špízy do krabice bez toho, aby ste najprv položili na kryt.

#### РУС – ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МЯСНОГО ШАМПУРА - 069500

С шампуром maker поле, шампуры успеха довольно легко.

Подходит для мяса, овощей и фруктов.

**Структура:** смотрите фотографии

**Использовать:**

1. Поместите ингредиенты в коробку слой за слоем.
2. Закройте крышку.
3. Используйте шампуры без ручки. Вставьте шампуры в отверстия крышки и протолкнуть их на землю (число зависит от вашей необходимости, до 49 шампуры вы можете подготовить за проход).
4. Вы запустите режущей нож через все слоты коробки, чтобы отделить и вырезать шампуры.
5. Откройте крышку и ваши шампуры готовы.

Легко чистить и хранить.

**Внимание:** Крышка не подходит для использования шампуров с ручкой. Если вы хотите использовать шампуры с ручкой, положить шампуры в поле, не надевая крышку.

#### SE - GRILLSPETT MASKIN - 069500

Med spett maker box, spett lyckas ganska lätt.

Passar till kött, grönsaker och frukt.

**Struktur:** se foton

**Använda:**

1. Placera dina ingredienser i rutan lager för lager.
2. Stäng luckan.
3. Använd spett utan handtag. Sätt in spett i hålen på locket och tryck dem genom till marken (antalet beror på ditt behov, upp till 49 spett kan du förbereda per pass).
4. Kör en skärkniv genom alla skåror i lådan för att separera och klippa spett.
5. Öppna luckan så är dina spett klara.

Lätt att rengöra och förvara.

**Uppmärksamhet:** Locket är inte lämpligt för användning av spett med ett handtag. Om du vill använda spett med ett handtag, sätt spett i lådan utan att först sätta på locket.

#### NO - SPYD MASKIN - 069500

Med spyd maker boksen, spyd lykkes ganske enkelt.

Egnet for kjøtt, grønnsaker og frukt.

**Struktur:** se bilder

**Bruke:**

1. Legg ingrediensene i eskelaget for lag.
2. Lukk dekselet.
3. Bruk spyd uten håndtak. Sett spyd inn i hullene på dekselet og skyv dem gjennom til bakken (nummeret avhenger av ditt behov, opptil 49 spyd du kan forberede per pass).

4. Kjør en skjærekniv gjennom alle sporene på esken for å skille og kutte spydene.

5. Åpne dekselet og spydene dine er klare.

Lett å rengjøre og lagre.

**Obs:** Dekselet er ikke egnet for bruk av spyd med håndtak. Hvis du vil bruke spyd med et håndtak, legg spydene i boksen uten først å sette på dekselet.

#### **FI - VARTAAT KONE - 069500**

Vartaiden valmistajan laatikon avulla vartaat onnistuvat melko helposti.

Sopii lihalle, vihanneksille ja hedelmille.

**Rakenne:** katso kuvat

#### **Käyttää:**

1. Aseta ainekset laatikkoon kerros kerrokselta.

2. Sulje kansi.

3. Käytä vartaita ilman kahvaa. Työnnä vartaat kannen reikiin ja työnnä ne maahan (määrä riippuu tarpeen mukaan, jopa 49 vartaasta, jotka voit valmistaa per syöttö).

4. Erotta ja leikkaa vartaat leikkuuveitsellä laatikon kaikkien aukkojen läpi.

5. Avaa kansi ja vartaat ovat valmiina.

Helppo puhdistaa ja säilyttää.

**Huomio:** Kansi ei sovellu vartaiden käyttöön kahvalla. Jos haluat käyttää vartaita kahvalla, laita vartaat laatikkoon laittamatta ensin kansia.