

PL | Prosimy o zachowanie niniejszych informacji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Należy myć ręcznie, wypłukać a następnie dokładnie wysuszyć.

Korzystanie z minirozdrabniacza

Zdejmij pokrywę z pojemnika.

Umieść wybrane owoce lub warzywa w misce i załóż pokrywę, upewniając się, że jest dobrze zamocowana. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, miskę należy napełniać wyłącznie do ¼ pojemności. Trzymając mocno jedną ręką minirozdrabniacz, chwycić uchwyt i delikatnie wyciągnij linkę na pełną długość, a następnie powoli złóż z powrotem w kierunku miski. Powtarzaj, aż owoce lub warzywa zostaną pokrojone zgodnie z wymaganiami.

Czyszczenie minirozdrabniacza

Minirozdrabniacz nie nadaje się do mycia w zmywarce. Minirozdrabniacz należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu i miękką ściereczką; nie należy używać ostrych ani ściernych środków czyszczących czy skrobaków. Dokładnie opłucz i osusz.

Zachowaj szczególną ostrożność — ostrza ze stali nierdzewnej wyczyść szczotką i dokładnie osusz.



OSTRZEŻENIE: z ostrzami ze stali nierdzewnej należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ są ostre.

Przechowywanie

Nie przechowywać wilgotnego urządzenia; przechowywać w suchym, czystym miejscu.

Ostrożnie i bezpiecznie przechowuj ostrza ze stali nierdzewnej. Aby zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu urządzenia, zaleca się przechowywanie ostrza ze stali nierdzewnej w misce.

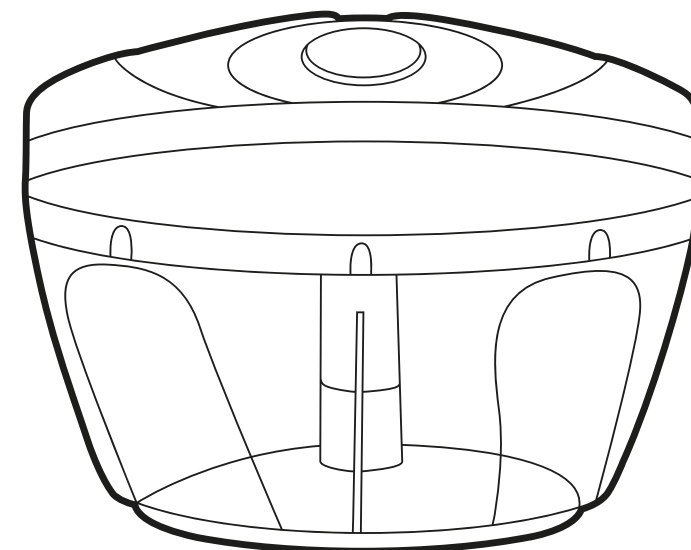


UWAGA: Minirozdrabniacz nadaje się wyłącznie do małych owoców i warzyw, takich jak czosnek, chili i cebula. Większe owoce i warzywa, takie jak jabłko i marchew, muszą zostać pokrojone na małe kawałki przed umieszczeniem w misce urządzenia. Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania ostrza ze stali nierdzewnej należy zachować ostrożność.

Jeśli produkt nie spełnia oczekiwań lub użytkownik ma dalsze pytania, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

User manual

Mini chopper



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD150524/MD000000/V1

EN | Please retain this information for future reference.

Before first use

Hand-wash, rinse and dry thoroughly.

Using the mini chopper

Remove the lid from the bowl.

Place the chosen fruit or vegetables into the bowl and replace the lid, ensuring that it is secured into position. For the best results, do not overfill the bowl to more than ¼ of its capacity.

With one hand firmly holding down the mini chopper, take the easy-grip handle and gently pull the cord out to its full length, then slowly release it back into towards the bowl. Repeat until the fruit or vegetables are chopped as required.

Cleaning the mini chopper

The mini chopper is not dishwasher safe. Clean the mini chopper in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers. Rinse and dry thoroughly. Using extreme caution, clean the stainless steel blade attachment with a brush and dry carefully.



WARNING: Handle the stainless steel blade attachment with care, as the blades are extremely sharp.

Storage

Do not store wet; store in a clean, dry place.

Store the stainless steel blade attachment carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to always store the stainless steel blade attachment in the bowl.



CAUTION: The mini chopper is only suitable for use with small fruit and vegetables, such as garlic, chilli and spring onions. Larger fruit and vegetables, such as apple and carrot, must be cut into small chunks before being used with the mini chopper. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless steel blade attachment.

If this product proves unsatisfactory or if you have any further queries, please contact your retailer.

FR | Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez le hachoir à la main, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

Utilisation du mini hachoir

Retirez le couvercle du bol.

Placez les fruits ou légumes dans le bol et remplacez le couvercle, en vous assurant qu'il est bien en place. Pour des résultats optimaux, ne remplissez pas le bol à plus du quart de sa capacité.

Maintenez fermement le mini hachoir d'une main, saisissez la poignée ergonomique et tirez doucement le cordon jusqu'au maximum, puis relâchez-le lentement en direction du bol. Répétez l'opération jusqu'à ce que les fruits ou légumes soient hachés à votre convenance.

Nettoyage du mini hachoir

Le mini hachoir ne passe pas au lave-vaisselle. Nettoyez le mini hachoir à l'eau chaude savonneuse avec un détergent et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs ni de tampon à récurer. Rincez et séchez complètement. Avec une extrême prudence, nettoyez les lames en acier inoxydable à l'aide d'une brosse et séchez-les soigneusement.



AVERTISSEMENT : manipulez les lames en acier inoxydable avec précaution, car elles sont extrêmement tranchantes.

Rangement

Ne rangez pas le hachoir alors qu'il est encore mouillé ; une fois sec, rangez-le dans un endroit propre et sec.

Rangez les lames en acier inoxydable avec précaution et en toute sécurité. Pour éviter toute blessure ou tout dommage, il est recommandé de toujours ranger les lames en acier inoxydable dans le bol.

ATTENTION: Le mini hachoir convient uniquement aux petits fruits et légumes, tels que l'ail, le piment et les oignons frais. Les fruits et légumes plus gros tels que la pomme et la carotte doivent être coupés en petits morceaux avant d'être placés dans le mini hachoir. Soyez prudent lors de la mise en place, du retrait, du nettoyage ou du stockage des lames en acier inoxydable.

Si vous n'êtes pas satisfait de ce produit ou si vous avez d'autres questions, veuillez contacter votre revendeur.

NL | Bewaar deze informatie voor toekomstige raadpleging.

Vóór het eerste gebruik

Was het product voorzichtig met de hand en droog het goed af.

De minihakmolen gebruiken

Verwijder het deksel van de kom.

Doe het fruit of de groenten in de kom en plaats het deksel. Zorg ervoor dat het deksel goed vastzit. Voor de beste resultaten mag u de kom niet tot meer dan ¼ van zijn capaciteit vullen.

Houd de minihakmolen met een hand stevig vast, pak de gemakkelijk vast te houden handgreep, trek het koord voorzichtig helemaal naar buiten en laat het vervolgens langzaam weer los in de richting van de kom. Herhaal dit totdat de groenten of het fruit naar wens zijn gehakt.

De minihakmolen schoonmaken

De minihakmolen is niet vaatwasmachinebestendig. Was de minihakmolen in een warm sopje met een mild afwasmiddel en een zacht doekje. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuurspunzen. Spoel en droog grondig af. Maak het roestvrijstalen mes heel voorzichtig schoon met een borstel en droog het voorzichtig af.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig met het roestvrijstalen mes, want de messen zijn extreem scherp.

Opbergen

Niet nat opbergen. Bewaar op een schone, droge plaats.

Berg het roestvrijstalen mes voorzichtig en veilig op. Het is raadzaam om het roestvrijstalen mes altijd in de kom op te bergen om letsel of schade te voorkomen.



LET OP: De minihakmolen is alleen geschikt voor gebruik met kleine groenten en fruit, zoals knoflook, chilipeper en lente-uitjes. Grotere groenten en fruit, zoals appel of wortel, moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat u ze in de minihakmolen doet. Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen en opbergen van het roestvrijstalen mes.

Bent u niet tevreden met het product of hebt u verdere vragen, neem dan contact op met de winkel.

DE | Bitte diese Informationen sorgfältig aufbewahren.

Vor dem ersten Gebrauch

Mit der Hand spülen und gründlich abtrocknen.

Verwenden des Mini-Zerkleinerers

Nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab.

Legen Sie das Obst oder Gemüse in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Achten Sie dabei darauf, dass er fest sitzt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, befüllen Sie den Behälter zu maximal ¼ der Gesamtkapazität.

Halten Sie den Mini-Zerkleinerer mit einer Hand fest, nehmen Sie den Griff und ziehen Sie die Schnur vorsichtig bis zur vollen Länge heraus. Lassen Sie sie dann langsam wieder in Richtung Behälter los. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Obst oder Gemüse in gewünschtem Maße zerkleinert ist.

Reinigen des Mini-Zerkleinerers

Der Mini-Zerkleinerer ist nicht spülmaschineneeignet. Reinigen Sie den Mini-Zerkleinerer in warmem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine harten oder scheuernden Reinigungsmittel. Gut abspülen und gründlich trocknen. Reinigen Sie die Edelstahlklingenthalterung mit äußerster Vorsicht mit einer Bürste und trocknen Sie sie vorsichtig ab.



WARNING: Gehen Sie besonders vorsichtig mit der Edelstahlklingenthalterung um, da die Klingen äußerst scharf sind.

Aufbewahrung

Nicht feucht in den Schrank stellen, sondern trocken und sauber aufbewahren.

Bewahren Sie die Edelstahlklingenthalterung vorsichtig und sicher auf. Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Edelstahlklingenthalterung immer im Behälter aufzubewahren.



VORSICHT: Der Mini-Zerkleinerer ist nur für kleines Obst und Gemüse wie Knoblauch, Chili und Frühlingzwiebeln geeignet. Größere Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel und Karotten müssen in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie mit dem Mini-Zerkleinerer bearbeitet werden. Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Edelstahlklingenthalterung stets vorsichtig vor.

Wenn Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

ES | Conserve esta documentación como referencia futura.

Antes del primer uso

Lave el producto a mano y séquelo por completo.

Uso de la minipicadora

Quite la tapa del recipiente.

Vierta la fruta o verdura que desee en el recipiente y coloque de nuevo la tapa, asegurándose de que esté bien fijada. Para conseguir los mejores resultados, evite llenar en exceso el recipiente; llene como máximo ¼ de su capacidad.

Con una mano sujetando firmemente la minipicadora, tome el asa de fácil agarre hasta que la cuerda alcance toda su longitud. A continuación, suéltela lentamente hasta que vuelva a introducirse en el recipiente. Repita el proceso hasta que la fruta o la verdura esté cortada a su gusto.

Limpieza de la minipicadora

La minipicadora no se puede lavar en el lavavajillas. Limpie la minipicadora con agua tibia, un detergente suave y un paño suave; no utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, ni estropajos. Enjuague y seque cuidadosamente.

Con mucho cuidado, limpie el accesorio con cuchilla de acero inoxidable con un cepillo y séquelo.



ADVERTENCIA: Manipule con cuidado la cuchilla de acero inoxidable, ya que está muy afilada.

Almacenamiento

No guarde la picadora húmeda; guárdela en un lugar limpio y seco.

Guarde la cuchilla de acero inoxidable con cuidado y de forma segura. Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardar siempre el accesorio con cuchillas de acero inoxidable en el recipiente.



PRECAUCIÓN: La minipicadora solo es adecuada para frutas y verduras pequeñas como, por ejemplo, ajo, chile y cebolletas. Las frutas y verduras grandes, como las manzanas o las zanahorias, deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlas en la minipicadora. Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar la cuchilla de acero inoxidable.

Si no queda satisfecho con estos productos o si tiene cualquier otra consulta, póngase en contacto con su distribuidor.

IT | Conservare queste informazioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano e asciugare bene.

Utilizzo del Mini tritattuto

Rimuovere il coperchio dal recipiente.

Inserire la frutta o la verdura nel recipiente e riposizionare il coperchio, assicurandosi che sia ben fissato. Per un risultato ottimale, non riempire il recipiente oltre ¼ della sua capacità.

Tenendo saldamente il tritattuto con una mano, tirare delicatamente l'impugnatura ed estrarre il cordino per tutta la sua lunghezza, quindi rilasciarlo lentamente verso il recipiente. Ripetere l'operazione finché la frutta o la verdura non vengono tritate come desiderato.

Pulizia del mini tritattuto

Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie. Pulire il tritattuto in acqua calda con un detergente delicato e un panno morbido; non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Con estrema cautela, pulire l'accessorio lame in acciaio inox con una spazzola e asciugarlo accuratamente.



AVVERTENZA: maneggiare con cura l'accessorio lame in acciaio inox poiché è molto affilato.

Conservazione

Non conservare bagnato; riporre in un luogo pulito e asciutto.

Riporre l'accessorio lame in acciaio inox con cautela e in modo sicuro. Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporre sempre l'accessorio lame in acciaio inox nel recipiente.



ATTENZIONE: Il mini tritattuto è adatto solo per l'uso con frutta e verdura di piccole dimensioni, come aglio, peperoncino e cipollotti. Frutta e verdura di grandi dimensioni, come mele o carote, devono essere tagliate a piccoli pezzi prima di essere utilizzate con il tritattuto. Prestare attenzione quando si fissa, si rimuove, si pulisce o si ripone l'accessorio lame in acciaio inox.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia soddisfacente o per qualsiasi domanda, rivolgersi al rivenditore.