

danni, si consiglia di riporlo sempre nel recipiente.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.



OSTRZEŻENIE: Nadaje się tylko do małych owoców i warzyw, tj. czosnku, chili, zielonej cebulki. Większe owoce i warzywa, takie jak jabłko i marchew, muszą zostać pokrojone na małe kawałki przed umieszczeniem w pojemniku urządzenia. Ostre ostrza, zachować ostrożność. Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania ostrza ze stali nierdzewnej należy zachować ostrożność.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z rozdrabniacza ręcznego

KROK 1: zdejmij pokrywę z pojemnika.

KROK 2: dodaj wybrane składniki do pojemnika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się napełnianie pojemnika tylko do ¼ wysokości.

KROK 3: załóż pokrywę i upewnij się, że jest dobrze zamocowana.

KROK 4: umieść siekacz na płaskiej, stabilnej powierzchni. Trzymając mocno rozdrabniacz, delikatnie pociągnij za uchwyt i wyciągnij przewód na pełną długość, a następnie powoli puść go z powrotem w kierunku pojemnika.

KROK 5: powtarzaj czynność, aż wszystkie składniki zostaną posiekane.

Czyszczenie rozdrabniacza ręcznego

Nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki. Dokładnie opłucz i osusz.

Zachowaj szczególną ostrożność — ostrza ze stali nierdzewnej wyczyść miękką szczotką. Dokładnie opłucz i osusz.

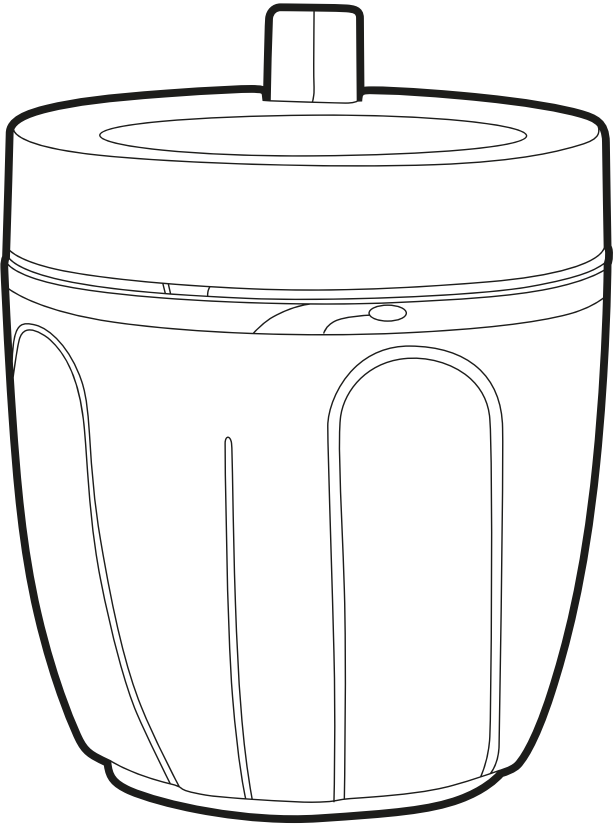
Przechowywanie

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 pojemniku rozdrabniacza.

User manual

Pull chopper



EN | Please retain instructions for future reference.



WARNING: Suitable for small fruit and vegetables only, i.e. garlic, chilli and spring onion. Large fruit and vegetables, i.e. apple or carrot, must be cut into small chunks before using with the chopper. Sharp blades; handle with care. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless steel blade attachment.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the pull chopper

STEP 1: Remove the lid from the bowl.

STEP 2: Add the chosen ingredients into the bowl. For best results, it is recommended to only fill the bowl by ¼.

STEP 3: Replace the lid and make sure it is secured into position.

STEP 4: Place the chopper onto a flat, stable surface. Holding the chopper securely, gently pull the easy-grip handle and pull cord out to its full length, and then slowly release it back in towards the bowl.

STEP 5: Repeat until all of the ingredients are chopped as required.

Cleaning the pull chopper

The chopper is not dishwasher safe.

Hand-wash in warm, soapy water using a mild detergent and soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Using extreme caution, clean the stainless steel blade attachment with a soft brush. Rinse and dry carefully.

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 it in the bowl.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.



AVERTISSEMENT : convient uniquement aux petits fruits et légumes, c'est-à-dire l'ail, les piments et les oignons verts. Les gros fruits et légumes, tels que les pommes et les carottes, doivent être coupés en petits morceaux avant d'utiliser le hachoir. Lames tranchantes ; manipulez avec précaution. Soyez prudent lors de l'installation, du retrait, du nettoyage ou du stockage des lames en acier inoxydable.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation du hachoir manuel

ÉTAPE 1 : retirez le couvercle du bol.

ÉTAPE 2 : ajoutez les ingrédients souhaités dans le bol. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne remplir le bol qu'au quart.

ÉTAPE 3 : remettez le couvercle en place et assurez-vous qu'il est bien fixé.

ÉTAPE 4 : placez le hachoir sur une surface plane et stable. En tenant fermement le hachoir, saisissez la poignée ergonomique et tirez doucement le cordon jusqu'au maximum, puis relâchez-le lentement en direction du bol.

ÉTAPE 5 : répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés à votre convenance.

Nettoyage du hachoir manuel

Le hachoir ne passe pas au lave-vaisselle.

Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux. Rincez et séchez complètement.

Avec une extrême prudence, nettoyez les lames en acier inoxydable à l'aide d'une brosse douce. Rincez et séchez soigneusement.

Stockage

Ne le rangez pas 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 les ranger dans le bol.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING: Alleen geschikt voor kleine groenten en fruit, zoals knoflook, pepers, lente-ui. Grote groenten en fruit zoals appel of wortel moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat u ze in de hakmolen doet. Scherpe messen; voorzichtig gebruiken. Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen en opbergen van het roestvrijstalen mes.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De hakmolen met trekkoord gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel van de kom.

STAP 2: Doe de gekozen ingrediënten in de kom. Voor de beste resultaten wordt het aanbevolen de kom voor slechts ¼ te vullen.

STAP 3: Plaats het deksel terug en zorg dat het goed vastzit.

STAP 4: Plaats de hakmolen op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de hakmolen stevig vast, trek voorzichtig aan de gemakkelijk vast te houden handgreep, trek het koord helemaal naar buiten en laat het vervolgens langzaam weer los in de richting van de kom.

STAP 5: Herhaal dit totdat alle ingrediënten naar wens zijn gehakt.

De hakmolen met trekkoord reinigen

Deze hakmolen is niet vaatwasmachinebestendig.

Was met de hand in een sopje van warm water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Spoel en droog grondig af.

Maak het roestvrijstalen mes voorzichtig schoon met een zachte borstel. Spoel en droog voorzichtig af.

Opbergen

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

Berg het roestvrijstalen mes voorzichtig en veilig op. Om letsel of schade te voorkomen, wordt aanbevolen om het mes altijd in de kom op te bergen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.



WARNUNG: Nur für kleine Früchte und Gemüsesorten geeignet, z. B. Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln. Große Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel und Karotten müssen in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie mit dem Zerkleinerer bearbeitet werden. Klingen sind scharf; vorsichtig handhaben. Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Edelstahlklingenhalterung stets vorsichtig vor.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

Verwendung des Zerkleinerers mit Zugkordel

SCHRITT 1: Nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab.

SCHRITT 2: Geben Sie die ausgewählten Zutaten in den Behälter. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Behälter nur zu ¼ füllen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.

SCHRITT 4: Stellen Sie den Zerkleinerer auf eine ebene, stabile Oberfläche. Halten Sie den Zerkleinerer fest, ziehen Sie vorsichtig am Griff und ziehen Sie die Kordel bis zur vollen Länge heraus. Lassen Sie die Kordel dann langsam wieder in Richtung Behälter zurückfahren.

SCHRITT 5: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten wie gewünscht zerkleinert sind..

Reinigen des Zerkleinerers mit Zugkordel

Der Zerkleinerer ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigen Sie den Zerkleinerer mit einem milden Reinigungsmittel, warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch von Hand. Gut abspülen und gründlich trocknen.

Reinigen Sie die Edelstahlklingenhalterung mit äußerster Vorsicht mit einer weichen Bürste und trocknen Sie sie vorsichtig ab. Spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

Aufbewahrung

Nicht feucht in den Schrank stellen; an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.

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

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.



ADVERTENCIA: Adecuada solo para frutas y verduras pequeñas como, por ejemplo, ajo, chile y cebolleta. Las frutas y verduras grandes, como las manzanas o las zanahorias, deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlas en la picadora. Las cuchillas están afiladas; manipule el producto con cuidado. Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar la cuchilla de acero inoxidable.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de la picadora manual de cuerda

PASO 1: Quite la tapa del recipiente.

PASO 2: Añada al recipiente los ingredientes seleccionados. Para obtener los mejores resultados, se recomienda llenar solo ¼ del recipiente.

PASO 3: Vuelva a colocar la tapa y asegúrese de que queda fija en su posición.

PASO 4: Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable. Sujete la picadora firmemente, tire suavemente del asa de fácil agarre hasta que la cuerda alcance toda su longitud. A continuación, suéltela lentamente hasta que vuelva a introducirse en el recipiente.

PASO 5: Repita el proceso hasta que todos los ingredientes estén picados a su gusto.

Limpieza de la picadora manual de cuerda

La picadora no se puede lavar en el lavavajillas.

Límpiala a mano con agua caliente, un jabón suave y un paño suave. Enjuague y seque por completo.

Con mucho cuidado, limpie la cuchilla de acero inoxidable con un cepillo suave. Enjuague y seque cuidadosamente.

Almacenamiento

No guarde el producto húmedo; guárdelo 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 guardarla siempre en el recipiente.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.



AVVERTENZA: adatto solo per frutta e verdura di piccole dimensioni, ad esempio, aglio, peperoncino, cipollotto. Frutta e verdura di grandi dimensioni, come mele o carote, devono essere tagliate a piccoli pezzi prima di essere tritate con il tritatutto. lame affilate, maneggiare con cura. Prestare attenzione quando si fissa, si rimuove, si pulisce o si ripone l'accessorio lame in acciaio inox.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo del tritatutto manuale

PASSAGGIO 1: rimuovere il coperchio dal recipiente.

PASSAGGIO 2: aggiungere gli ingredienti scelti nel recipiente. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire solo ¼ del recipiente.

PASSAGGIO 3: riposizionare il coperchio e assicurarsi che sia ben fissato.

PASSAGGIO 4: posizionare il tritatutto su una superficie piana e stabile. Tenendo il tritatutto in modo sicuro, tirare delicatamente l'impugnatura ed estrarre il cordino per tutta la sua lunghezza, quindi rilasciarlo lentamente verso il recipiente.

PASSAGGIO 5: ripetere l'operazione fino a quando tutti gli ingredienti non risultano tritati come desiderato.

Pulizia del tritatutto manuale

Il tritatutto non è lavabile in lavastoviglie.

Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando un detergente delicato e un panno morbido. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Con estrema cautela, pulire l'attacco della lama in acciaio inossidabile con una spazzola morbida. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Come riporre il prodotto

Non conservare gli accessori bagnati; riporre in un luogo pulito e asciutto.

Riporre l'accessorio lame in acciaio inox con cautela e in modo sicuro. Per evitare lesioni o