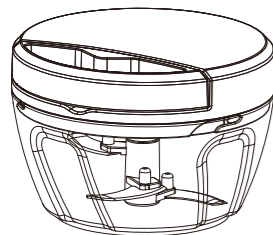


MANUAL VEGETABLE CUTTER (400 ml)



⚠ Sharp blades, be careful



CARE INSTRUCTIONS

1. The metal blades are very sharp! Please handle them with extreme caution!
2. Please read all instructions carefully before using the vegetable cutter.
3. This is not a toy. Keep away from children.
4. Clean blades, container and accessories before using.
5. Don't use it to process any food with a hard shell such as coffee beans, shells bones etc.
6. Instead of forcibly, please pull the handle gently.
7. Do not use in microwave or dishwasher.

USING INSTRUCTIONS



Open the lid and carefully place the blade on the locating pin on the base of the container.
Warning: Avoid touching the blades as they are extremely sharp!



Cut ingredients in chunks and place them around the blade in the container.
To ensure the best performance, fill the container with 2/3 capacity as the maximum.



Place the lid on the container, and twist to lock it.



Place the vegetable cutter on a flat surface.
With one hand push down firmly on the lid, use your free hand to pull the rip cord that spins the chopping blades. If any stuck found, rock it or take some food out of the container.



Remove blade carefully, then scrape out perfectly chopped food.

FOOD PROCESSING TIPS

How fine or coarse your food is will depend on the number of pulls you do.

COARSE CHUNKY CUTS: 1-5 pulls
MEDIUM TO FINE CUTS: 6-10 pulls
FINE TO VERY FINE CUTS: 11-20 pulls
VERY FINE PUREE: 20 or more pulls

MANUELL MINIHackARE (400 ml)

⚠ Varning! Vassa blad.

SKÖTSELANVISNINGAR

1. Knivbladen är mycket vassa! Var mycket försiktig när du hanterar dem!
2. Läs alla instruktioner noggrant innan du använder minihackaren.
3. Produkten ska inte användas som en leksak. Håll produkten undan från barn.
4. Rengör knivbladen, behållaren och tillbehören innan du använder dem.
5. Använd inte produkten för att hacka hårda livsmedel som kaffeböner, skal, ben etc.
6. Var försiktig när du drar i snöret.
7. Använd inte produkten i mikrovågsugn. Diska inte produkten i diskmaskin.

BRUKSANVISNING



Öppna locket och sätt försiktigt bladet på stiftet längst ned i behållaren.
Varning: Undvik att röra vid knivbladen då de är mycket vassa!



Skär ingredienserna i några större bitar och lägg dem i behållaren runt knivbladet.
Fyll behållaren till 2/3 av maxkapaciteten för bästa resultat.



Sätt locket på behållaren och vrid det för att låsa fast det.



Ställ minihackaren på en platt yta. Tryck ned locket ordentligt med ena handen samtidigt som du drar i snöret som gör att knivbladen snurrar. Om knivbladen fastnar, skaka lite på behållaren eller ta ur lite av ingredienserna.



Ta bort knivbladet försiktigt och ta sedan ur de hackade ingredienserna.

TIPS

Hur fin- eller grovhackade ingredienserna blir beror på hur många gånger du drar i snöret.

GROVHACKAT: 1-5 drag
MEDELFINT HACKAT OCH FINHACKAT: 6-10 drag
FINHACKAT OCH MYCKET FINHACKAT: 11-20 drag
MYCKET FIN PUREE: 20 drag eller fler

MANUELL GRÖNSAKSKUTTER (400 ml)

⚠ Skarpe kniver, vær forsiktig

VEDLIKEHOLDNINGSTIPS

1. Metallknivene er veldig skarpe! Vær veldig forsiktig med dem!
2. Les alle instruksjonene nøye før du bruker grønnsakskutteren.
3. Dette er ingen leke. Oppbevares utilgjengelig for barn.
4. Rengjør kniver, beholder og tilbehør før bruk.
5. Produktet skal ikke brukes på mat med hardt skall, for eksempel kaffebønner, skjell, bein osv.
6. Ikke bruk krefter, men trekk forsiktig i håndtaket.
7. Skal ikke brukes i mikrobølgeovn eller vaskes i oppvaskmaskin.

BRUKSANVISNING



Åpne lokket og sett kniven forsiktig ned på pinnen i bunnen av beholderen.
Advarsel: Ikke ta på knivene! De er ekstremt skarpe.



Kutt ingrediensene i biter og legg dem rundt knivene i beholderen. For å sikre best mulig effekt må du ikke fylle beholderen mer enn maksimalt 2/3.



Plasser lokket på beholderen, og vri for å låse det.



Sett grønnsakskutteren på en plan overflate.
Press lokket godt ned med den ene hånden, og trekk i snoren med den ledige hånden for å få knivene til å snurre rundt.
Hvis noe setter seg fast, kan du riste på beholderen eller ta ut litt av ingrediensene.



Ta ut kniven forsiktig, og skrap deretter ut perfekt hakket mat.

TILBEREDNINGSTIPS

Hvor fin- eller grovhakket ingrediensene blir, avhenger av hvor mange ganger du trekker i snoren.

GROVHAKKET: 1-5 trekk
MIDDELS- TIL FINHAKKET: 6-10 trekk
FIN- TIL VELDIG FINHAKKET: 11-20 trekk
VELDIG FIN MOS: 20 eller flere trekk

HANDZERKLEINERER FÜR GEMÜSE (400 ml)

⚠ Vorsicht! Scharfe Klingen.

PFLEGEHINWEISE

1. Die Metallklingen sind sehr scharf! Äußerst vorsichtig handhaben!
2. Vor der Anwendung des Zerkleinerers bitte alle Anweisungen sorgfältig durchlesen.
3. Kein Spielzeug! Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
4. Klingen, Behälter und Zubehör vor dem Gebrauch reinigen.
5. Nicht zur Verarbeitung von Lebensmitteln mit harter Schale verwenden, z. B. Kaffeebohnen, Muscheln usw.
6. Bitte vorsichtig am Kordelzug ziehen – keine Gewalt anwenden!
7. Nicht geeignet für die Mikrowelle oder Spülmaschine.

BEDIENANLEITUNG



Den Deckel öffnen und die Klingen vorsichtig auf den Aufnahmestift im Behälter aufsetzen.
Warnhinweis: Die Klingen nicht berühren! Sie sind extrem scharf.



Den zu zerkleinernden Inhalt in grobe Stücke schneiden und rund um die Klingen im Behälter verteilen. Der Zerkleinerer arbeitet am besten, wenn der Behälter nur zu 2/3 befüllt wird.



Den Deckel auf den Behälter aufsetzen. Zum Verriegeln drehen.



Den Zerkleinerer auf ebener Fläche aufstellen.
Mit einer Hand fest auf den Deckel drücken. Mit der anderen Hand am Kordelzug ziehen, sodass sich die Klingen drehen.
Sollten sich Stücke verkeilen, den Zerkleinerer leicht schütteln oder Teile des Inhalts aus dem Behälter entfernen.



Die Klingen vorsichtig entfernen, anschließend den perfekt gehackten Inhalt entnehmen.

TIPPS FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Wie fein oder grob der Inhalt zerkleinert wird, hängt davon ab, wie oft am Kordelzug gezogen wird.

GROB ZERKLEINERT: 1-5 x am Kordelzug ziehen
MITTELFEIN BIS FEIN ZERKLEINERT: 6-10 x am Kordelzug ziehen
FEIN BIS SEHR FEIN ZERKLEINERT: 11-20 x am Kordelzug ziehen
SEHR FEIN PÜRIERT: Mindestens 20 x am Kordelzug ziehen

KÄSIKÄYTTÖINEN VIHANNESLEIKKURI (400 ml)

⚠ Terävät terät, ole varovainen

KUNNOSSAPITO

1. Metalliterät ovat hyvin terävät! Käsittele niitä erittäin varovaisesti!
2. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen vihannesleikkurin ensimmäistä käyttökertaa.
3. Tuote ei ole lelu. Säilytä lasten ulottumattomissa.
4. Puhdista terät, astia ja lisävarusteet ennen käyttöä.
5. Älä käytä tuotetta sellaisille elintarvikkeille, joissa on kova pinta, kuten kahvinpajujen ja luiden käsittelemiseen.
6. Vedä kahvasta varovasti, älä väkisin.
7. Älä laita tuotetta mikroaaltouuniin tai astianpesukoneeseen.

KÄYTTÖOHJEET



Avaa kansi ja aseta terä varovasti astian pohjassa olevaan kiinnikkeeseen.
Varoitus: Vältä koskemasta teriä, koska ne ovat erittäin teräviä.



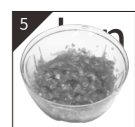
Leikkaa ainesosat paloiksi ja aseta ne terän ympärille astiaan. Parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi täytä säiliö enintään 2/3.



Aseta kansi astian päälle ja lukitse se kiertämällä.



Asetavihannesleikkuri tasaiselle alustalle.
Paina kantta lujasti toisella kädellä ja vedä toisella kädellä narusta, joka pyörittää leikkuteriä.
Jos elintarvikkeet juuttuvat, ravista leikkuria tai poista astiasta hieman sisältöä.



Irrota terä varovasti ja ota täydellisesti pilkotut elintarvikkeet astiasta.

VINKKEJÄ ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYYN

Se, kuinka hienoa tai karkeaa lopputulos on, riippuu vetojen määrästä.

SUURET PALAT: 1-5 vetoa
KESKIKOKOISET TAI HIENOT PALAT: 6-10 vetoa
HIENOT TAI ERITTÄIN HIENOT PALAT: 11-20 vetoa
ERITTÄIN HIENO SOSE: Vähintään 20 vetoa

73.00 mm

52.50 mm