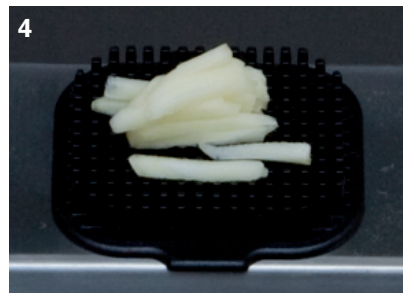
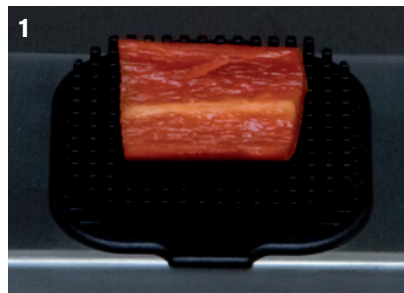
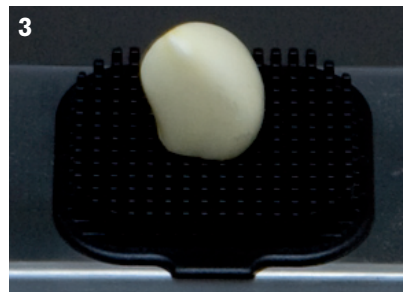
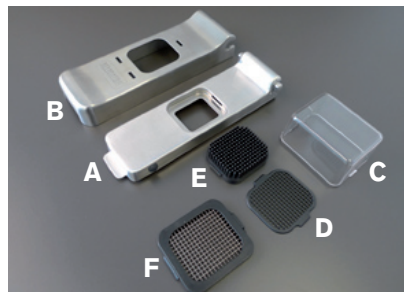


MINI CHOPPER

STAINLESS STEEL



GB Welcome to the Alligator family!

The Alligator Stainless Steel Mini Chopper is a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! Now, with one simple action you can finely chop garlic, olives, chili peppers, ginger, nuts... the possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator Mini Chopper. A demonstration film can also be viewed on our website www.alligators.se.

As the knives never touch the bottom of the chopping grid, they will remain sharp. All Alligator products come with a two-year guarantee. We hope you will enjoy using your new Alligator Mini Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper with collector

A. Base B. Top C. Collector
D. Cleaning grid E. Chopping grid F. Knife grid

Chopping

1. Ensure that the cleaning grid is placed down on the chopping grid before use. Place the vegetable on the chopping grid, and ensure that it does not lie outside the edge of the grid. With an open hand, push the top part down **quickly and firmly**. Do not be afraid to use some force.
2. The chopped pieces will be conveniently pushed into the collector, which is easy to empty.
3. **Cutting batons or juliennes:** Place the vegetable vertically on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.
4. **Dicing vegetables:** Place the *cut batons* on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.

Removing the knife set

5. The knife grid and the chopping grid can easily be detached from the stainless steel frame. Press the catch, as shown in the picture, and lift the part you wish to remove. The parts can just as easily be re-attached by inserting them and pushing them into the frame until you hear a click.

After use

6. To clean the chopping grid remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator Mini Chopper can easily be cleaned either under warm running water (recommended) or in the dishwasher.

**CAUTION! The Alligator knives are razor sharp!
Never put fingers on the knives!
Keep out of reach of children!**

If you have any questions or require any further information, please contact your local Alligator retailer.

Manufacturer

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

The Alligator Stainless Steel Mini Chopper is a patented product in countries world-wide.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper es un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator Mini Chopper es posible cortar finamente y de forma rápida y sencilla ajos, aceitunas, chiles pequeños, jengibre, nueces... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Mini Chopper. También encontrará un video demostrativo en nuestro sitio web www.alligators.se.

Las cuchillas se mantienen afiladas porque nunca llegan a tocar el fondo de la superficie para cortar. Todos nuestros productos Alligator tienen dos años de garantía. ¡Esperamos que su nuevo Alligator Mini Chopper le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper con Colector

A. Base B. Parte superior C. Colector D. Rejilla para la limpieza E. Superficie para cortar F. Juego de cuchillas

Uso

1. Asegúrese de que la rejilla para la limpieza se encuentra colocada en la superficie para cortar. Sitúe el vegetal sobre la superficie para cortar cuidando que no sobresalga de los bordes. Con la palma de la mano, presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento **firme y rápido**. No tema usar cierta dosis de fuerza.
2. Los pedazos cortados se recogen convenientemente en el colector, que es muy fácil de vaciar.
3. **Para cortar en bastones:** Sitúe el vegetal verticalmente sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.
4. **Para cortar en dados:** Sitúe los bastones *previamente cortados* sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

Para remover las cuchillas

5. Las cuchillas y la superficie para cortar se separan fácilmente del marco de acero inoxidable. Presione el cierre como se indica en la imagen y levante la parte a separar. Las partes pueden volver a fijarse fácilmente en su lugar insertándolas y presionando contra el marco hasta escuchar un clic.

Luego de usarlo

6. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Mini Chopper se lava fácilmente a mano enjuagándolo bajo agua caliente (recomendado) o en el lavavajillas.

**¡CUIDADO! ¡Las cuchillas de Alligator son muy afiladas!
¡Evite tocar las cuchillas!
¡Manténgase alejado del alcance de los niños!**

Si tiene preguntas o desea obtener más información no dude en contactar a su distribuidor local de Alligator.

Fabricante

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Stainless Steel Mini Chopper est une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Désormais, vous pourrez rapidement et simplement hacher de l'ail, des olives, du piment, du gingembre, des noix... les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Mini Chopper. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site www.alligators.se.

Les lames ne touchent jamais le fond de la surface de découpe et restent donc parfaitement aiguisées. Nous offrons une garantie de deux ans sur tous nos produits Alligator. Nous espérons que vous serez satisfait(e) de votre nouvel Alligator Mini Chopper !

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper avec récipient collecteur

A. Base B. Partie supérieure C. Récipient collecteur D. Grille de nettoyage E. Surface de découpe F. Grille coupante

Utilisation

1. Assurez-vous que la grille de nettoyage est bien en place sur la surface de découpe. Placez le légume sur la surface de découpe en veillant à ce qu'il ne dépasse pas sur les côtés. Avec la paume de la main, pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement **ferme et rapide**. N'hésitez pas à forcer.
2. Les morceaux hachés sont aisément recueillis dans le récipient collecteur qui est facile à vider.
3. **Pour couper en bâtonnets :** placez le légume à la verticale sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.
4. **Pour couper en dés :** placez les *bâtonnets coupés* sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

Retirer les lames

5. La grille coupante et la surface de découpe peuvent facilement être retirées du cadre en acier inoxydable. Pressez le loquet montré sur l'image et soulevez la partie que vous voulez retirer. Vous pourrez réassembler facilement les différentes parties en les insérant les unes dans les autres et en appuyant sur le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Après utilisation

6. Pour nettoyer la surface de découpe, retirez les restes éventuels à l'aide de la grille de nettoyage (lavage à la main uniquement). L'Alligator Mini Chopper se nettoie facilement à la main sous l'eau chaude (recommandé) ou au lave-vaisselle.

**ATTENTION ! Les lames de l'Alligator sont très coupantes !
Ne touchez jamais les lames !
Rangez-le hors de portée des enfants !**

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter votre distributeur Alligator local.

Fabricant

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

L'Alligator Stainless Steel Mini Chopper est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Edelstahl Mini ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Knoblauch, Oliven, Chili, Ingwer, Gurken fein hacken – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Edelstahl. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: www.alligators.se

Da die Messer den Boden des Stempels nicht berühren, bleiben sie stets scharf. Auf alle Alligatorprodukte gibt es zwei Jahre Garantie. Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen Alligator Mini viel Freude haben werden.

ALLIGATOR Edelstahl Mini mit Auffangbehälter

A. Unterteil B. Oberteil C. Auffangbehälter
D. Reinigungsgitter E. Stempel F. Messereinsatz

Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsgitter in den Stempel eingelegt ist. Legen Sie das Gemüse auf den Stempel so, dass es nicht über die Kanten hinausragt. Dann das Oberteil mit offener Hand **schnell und fest** herunterdrücken. Nicht zu vorsichtig sein – schwungvolles Durchdrücken macht das Schneiden sogar leichter!
2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu leeren ist - die Seitenwand bei dem Einzelloch leicht andrücken.
3. **Um Streifen zu schneiden:** Das Gemüse senkrecht auf den Stempel stellen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.
4. **Um Würfel zu schneiden:** Gemüse mit Haut nach unten, sonst in Scheiben auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

Messersatz entfernen

5. Messereinsatz und Stempel können einfach aus dem rostfreien Rahmen entnommen werden. Drücken Sie die Sperre wie auf der Abbildung angezeigt und heben Sie das Teil heraus.
6. Um einen neuen Messereinsatz oder einen neuen Stempel einzusetzen, legen Sie ihn hinein und drücken Sie ihn gegen den Rahmen, bis ein Klicken zu hören ist.

Nach der Benutzung

7. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Edelstahl Mini einfach unter fließendem Wasser abzuspülen – kann aber auch in die Spülmaschine!

**VORSICHT! Die Alligatormesser sind sehr scharf!
Die Messer nicht berühren!
Für Kinder unzugänglich aufbewahren!**

Bei Fragen oder für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Alligatorhändler.

Hersteller

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Edelstahl Mini ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt finhacka vitlök, oliver, chili, ingefära, nötter... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Mini Chopper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

Eftersom knivarna aldrig når botten av skärbänken, förblir de vassa. Alla våra Alligatorprodukter har två års garanti. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av din nya Alligator Mini Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper med Collector

A. Basdel B. Överdel C. Uppsamlare
D. Rensningsgaller E. Skärbänk F. Knivram

Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skärbänken. Placera grönsaken på skärbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av bänken. Med öppen hand, tryck ner överdelen **snabbt och bestämt**. Var inte rädd för att använda kraft.
2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.
3. **För att skära stavar:** Placera grönsaken vertikalt på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
4. **För att tärna:** Placera de *skurna stavnarna* på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Ta loss knivsetsen

5. Knivramen och skärbänken kan enkelt tas bort från den rostfria ramen. Tryck på spärren som visas på bilden och lyft upp delen som ska tas bort. Delarna kan enkelt fästas fast på nytt genom att skjuta in dem och trycka mot ramen tills ett klick hörs.

Efter användning

6. För att rengöra skärbänken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Mini Chopper kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

**WARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!
Rör aldrig knivarna!
Förvaras oätkomligt för barn!**

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatoråterförsäljare.

Tillverkare

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt helposti ja nopeasti paloitella hioksi valkosipulin, oliivit, chiliin, inkivääriin, pähkinät... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Mini Chopperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuterät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät teräviksi. Kaikkia Alligator-tuotteitamme on haaden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Mini Chopperistasi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Mini Chopper kerääjällä

A. Perusosa B. Yläosa C. Kerääjä
D. Puhdistusritilä E. Leikkuualusta F. Leikkuurunko

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkuualustassa. Aseta vihannes leikkuualustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Paina yläosa alas avoimella kädellä **nopeasti ja vakaasti**. Käytä riittävästi voimaa.
2. Silvottu osat painautu kätevästi kerääjään, joka on helppo tyhjentää.
3. **Pitkulaisten vihannesten leikkaaminen:** Aseta vihannes pystysuoraan leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.
4. **Kuutioiminen:** Aseta *leikatut suikaleet* leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

Teräsarjan irrottaminen

5. Leikkuurunko ja -alusta voidaan helposti irrottaa ruostumattomasta rungosta. Paina kuvassa näkyvää salpaa ja nosta ylös poistettava osa. Osat voidaan helposti kiinnittää uudelleen takaisin paikalleen työntämällä ne sisään painamalla niitä runkoa kohti, kunnes ne napsahtavat paikalleen.

Käytön jälkeen

6. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitteli). Alligator Mini Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

**VAROITUS! Alligator-leikkuterät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske teriä!
Säilytetään lasten ulottumattomissa!**

Jos sinulla on jotakin kysyttävää tai haluat lisätietoja, ota yhteys Alligator-jälleenmyyjään.

Valmistaja

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. In modo semplice e rapido potrete sminuzzare aglio, olive, peperoncini, zenzero o frutta secca... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Mini Chopper. Un filmato dimostrativo si può guardare sul nostro sito www.alligators.se.

Le lame rimangono affilate poiché non raggiungono mai il fondo del tagliere. Tutti i nostri prodotti Alligator hanno due anni di garanzia. Speriamo che il vostro nuovo Alligator Mini Chopper vi darà grandi soddisfazioni!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper con Collector

A. Base B. Parte superiore C. Raccogliitore
D. Grata per pulizia E. Tagliere F. Grata di lame

Uso

1. Assicuratevi che la grata per la pulizia sia posizionata sul tagliere. Poggiate l'ortaggio sul tagliere assicurandovi che non esca dai bordi del tagliere stesso. Con il palmo aperto della mano, spingete verso il basso la parte superiore con movimento **rapido e deciso**. Non abbiate timore ad usare una certa dose di forza.
2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccogliitore, che è facile da svuotare.
3. **Per ottenere bastoncini:** poggiate l'ortaggio verticalmente sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.
4. **Per ottenere dadini:** poggiate i *bastoncini già tagliati* sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

Per cambiare le lame

5. La grata di lame ed il tagliere si possono estrarre facilmente dalla struttura in acciaio inox. Spingete il fermo indicato nell'immagine e sollevate la parte che volete estrarre. Le parti possono essere facilmente riagganciate inserendole di nuovo e spingendole verso il basso finché non sentite un clic.

Dopo l'uso

6. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Chopper si può pulire facilmente sciacquando sotto acqua corrente calda (consigliato) o nella lavastoviglie.

**ATTENZIONE! Le lame di Alligator sono molto affilate!
Non toccate mai le lame!
Tenete lontano dalla portata dei bambini!**

Se avete domande o volete altre informazioni, gentilmente rivolgetevi al vostro rivenditore locale di Alligator.

Produttore

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper é uma inovação sueca criada para facilitar na preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se agora picar bem miúinho alho, azeitonas, chili, gengibre, frutos secos... as possibilidades são infinitas. Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Mini Chopper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas não tocam o fundo do suporte de corte elas permanecem afiadas. Todos os produtos Alligator têm dois anos de garantia. Esperamos que o seu novo Alligator Mini Chopper venha lhe proporcionar grande satisfação!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper com Recipiente Coletor

A. Base B. Parte superior C. Recipiente coletor D. Grade de limpeza E. Suporte de corte F. Grade de lâminas de corte

Instruções de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de corte. Coloque o legume sobre o suporte de corte e tenha cuidado em não deixar o legume ficar fora da borda do suporte de corte. Com a mão aberta, pressione a parte superior com um movimento **rápido e firme**. Não hesite em usar uma certa dose de força.
2. De forma prática as partes picadas são transferidas para dentro do recipiente coletor, que é fácil de esvaziar.
3. **Para cortar em forma de palitos:** Coloque o legume verticalmente no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.
4. **Para cortar em forma de cubos:** Recoloque os *legumes cortados em palitos* no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

Para retirar a grade de lâminas de corte e o suporte de corte

5. A grade de lâminas de corte e o suporte de corte podem ser retirados da estrutura de aço inoxidável de forma muito simples. Pressione a trava, como é mostrado na figura, e levante a parte que será removida. As partes podem facilmente ser fixadas de novo ao serem encaixadas e pressionadas contra a estrutura de aço até se escutar um clique.

Depois do Uso

6. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator Mini Chopper pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar louça.

**CAUIDADO! As lâminas do Alligator são muito afiadas!
Nunca toque nas lâminas!
Mantenha fora do alcance de crianças!**

Caso deseje fazer perguntas ou obter mais informações, por favor contactar o seu revendedor local dos produtos Alligator.

Fabricante

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator

Alligator Stainless Steel Mini Chopper jest innowacyjnym szwedzkim produktem, który został opracowany, aby ułatwić przygotowanie posiłków. Można nim szybko i łatwo drobno pokroić czosnek, oliwkę, chili, imbir, orzechy... Możliwość są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Mini Chopper. Na naszej stronie internetowej www.alligators.se można również zobaczyć film instruktażowy.

Noże pozostają ostre, ponieważ nigdy nie dotykają dna wkładki do krojenia. Wszystkie produkty Alligator są objęte dwuletnią gwarancją. Mamy nadzieję, że będziecie Państwo zadowoleni ze swojego nowego Alligator Mini Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper z pojemnikiem

A. Podstawa B. Część górna C. Pojemnik D. Kratka do czyszczenia E. Wkładka do krojenia F. Ramka z ostrzami

Sposób użycia

1. Upewnij się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóż warzyw na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwórz dłoń **szybko i zdecydowanie** nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.

2. Pokrojone kawałki wpadają do pojemnika, który można łatwo opróżnić.

3. **Krojenie w słupki:** Połóż warzywo pionowo na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

4. **Krojenie w kostkę:** Połóż *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

Wycinanie zestawu ostrzy

5. Z nierdzewnych elementów można z łatwością wyjąć ramkę z ostrzami i wkładkę do krojenia. Nacisnąć zatrzaśk pokazany na rysunku i podnieść część, która ma zostać wyjęta. Części można z łatwością zamontować na nowo, wsuwając je i dociskając, aż rozlegnie się odgłos zatrzaśku.

Po użyciu

6. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzyw za pomocą kratki do czyszczenia (nadaje się wyłącznie do mycia ręcznego). Alligator Mini Chopper można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

OSTRZEZENIE! Ostrza urządzeń Alligator są bardzo ostre!
Nie wolno nigdy dotykać ostrzy!
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą produktów Alligator.

Producent

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper jest chroniony patentem we wszystkich krajach świata.

RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper – это шведское изобретение для упрощенного приготовления пищи. Теперь вы просто и быстро можете мелко нарезать чеснок, оливки, чили перец, имбир, орехи... Возможности прибора неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Mini Chopper. Инструкционное видео вы можете просмотреть на нашем сайте www.alligators.se.

Поскольку ножи никогда не касаются разделочной поверхности, они всегда остаются острыми. На все наши продукты серии Alligator предоставляется гарантия в течение двух лет. Мы надеемся, что вы с радостью будете пользоваться Вашим новым прибором Alligator Mini Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper с поддоном

A. Основание B. Верхняя часть C. Поддон D. Решетка для чистки E. Разделочная поверхность F. Ножи

Использование

1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не выступал за ее края. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.

2. Нарубленные кусочки удобно проталкиваются в поддон, который легко опорожняется.

3. **Для нарезки столбиков:** Поместите овощ вертикально на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

4. **Для нарезки кубиков:** Поместите *нарезанные столбики* на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

Снять ножи

5. Ножи и разделочная поверхность легко снимаются с нержавеющей рамы. Нажмите на перегородки, показанные на иллюстрации, и снимите желаемую часть. Вы с легкостью вернете части прибора на прежнее место, вставив их и нажав на раму до щелчка.

После использования

6. Очистите разделочную поверхность от остатков овощей при помощи решетки для чистки (только ручная мойка). Alligator Mini Chopper легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ножи приборов Alligator очень остры!
Никогда не прикасайтесь к лезвию ножей!
Храните в недоступном для детей месте!

По вопросам и за дополнительной информацией обращайтесь к местному дилеру приборов Alligator.

Изготовитель

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper запатентован во всех странах мира.

GR Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

To Alligator Stainless Steel Mini Chopper είναι ένα σουηδικό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα μπορείτε γρήγορα κι εύκολα να φιλοκοψείτε σκόρδο, ελιές, καυτερές πιπεριτσές, πιπερόριζα, ζήρους καρπούς... οι δυνατότητες είναι απεριόριστες! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλές οδηγίες για τη σωστή χρήση του Alligator Mini Chopper. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε μια ταβία επίδειξης στην ιστοσελίδα μας: www.alligators.se

Επειδή τα μαχαίρια δεν ακουμπούν ποτέ τον πάτο της επιφάνειας κοπής, παραμένουν κοφτερά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σας Alligator Mini Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper με δοχείο συλλογής

A. Βάση B. Πάνω μέρος C. Δοχείο συλλογής D. Πλέγμα καθαρισμού E. Επιφάνεια κοπής F. Πλαίσιο μαχαίριων

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα καθαρισμού είναι τοποθετημένο επάνω στην επιφάνεια κοπής. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπής έτσι ώστε να μην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το άνω μέρος με ανοιχτή παλάμη **απότομα και σταθερά** προς τα κάτω. Μην φοβάστε να πιέσετε με δύναμη.

2. Τα κομμάτια θα πέσουν άμεσα στο δοχείο συλλογής, το οποίο οβελίζεται εύκολα.

3. **Για να κόψετε ματσουτσάκια ή λωρίδες:** Τοποθετήστε το λαχανικό κάθετα επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

4. **Για να κόψετε σε κύβους:** Τοποθετήστε τα *κομμένα ματσουτσάκια* επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

Για να αφαιρέσετε το σετ μαχαίριων

5. Το πλαίσιο μαχαίριων και η επιφάνεια κοπής αφαιρούνται εύκολα από το ανοξείδωτο πλαίσιο. Πιέστε το κομμάτι όπως φαίνεται στην εικόνα και ανασηκώστε το εξάρτημα που θέλετε να αφαιρέσετε. Τα εξαρτήματα αυτά ξανατοποθετούνται πολύ εύκολα, στρώνοντάς τα μέσα και πιέζοντάς τα πάνω στο πλαίσιο μέχρι ν' ακούσετε ένα κλικ.

Μετά τη χρήση

6. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπής, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με το πλέγμα καθαρισμού (μόνο πλύσιμο στο χέρι). Το Alligator Mini Chopper καθαρίζεται εύκολα με τρεχούμενο ζεστό νερό (συνιστάται) ή στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα μαχαίρια του κόφτη Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!
Μην ακουμπάτε ποτέ τα μαχαίρια!
Κρατήστε τον κόφτη μακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα του Alligator.

Κατασκευαστής

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

To Alligator Stainless Steel Mini Chopper έχει καταχωρηθεί παγκοσμίως ως εφευρεσία και σχεδιαστική πατέντα.

TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Stainless Steel Mini Chopper, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir İsveç yeniliğidir. Artık çabucak ve kolaylıkla sarmsak, zeytin, chili, zencefil, kuru kabuklu meyveleri incecik doğrayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Mini Chopper'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. Ayrıca, www.alligators.se internet sitesinde bir gösteri filmi de izleyebilirsiniz.

Bıçaklar, asla doğrama zeminine ulaşmadığı için keskinliklerini muhafaza ederler. Tüm Alligator ürünlerimiz iki yıl garantilidir. Yeni Alligator Mini Chopper'inizin memnun kalacağınızı umuyoruz!

ALLIGATOR Stainless Steel Mini Chopper, kolektörlü

A. Ana parça B. üst kısım C. Toplama kabı D. Temizleme ızgarası E. Doğrama zemini F. Bıçaklı çerçeve

Kullanışlı

1. Temizleme ızgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmaması olmasına dikkat edin. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kalmanaktan çekinmeyiniz.

2. Doğranmış olan parçalar, kolaylıkla boşaltılabilen toplama kabına itelenir.

3. **Uzun parçalar halinde kesmek için:** Sebzeyi dikey şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı bastırınız.

4. **Küp şeklinde kesmek için:** *Kesilmiş olan uzun dilimleri* doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

Bıçak setinin çıkartılması

5. Bıçaklı çerçeve ve doğrama zemini, paslanmaz çerçeveden kolaylıkla çıkarılabilir. Resimde görülen emniyet mandalina basınız ve çıkartılacak olan kısmı yukarı kaldırınız. Parçalar, içeri doğru itilip ve bir tek sisi duyuncuya kadar çerçeveye doğru bastırarak suretiyle kolaylıkla sabit şekilde yeniden takilir.

Kullanıldıktan sonra

6. Doğrama zemini ve temizlemek için, muhtemel atıkları temizleme ızgarasından çıkarın (sadece elde yıkanır). Alligator Chopper, sıcak su altına tutmak suretiyle (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yıkanır.

UYARI! Alligator bıçakları çok keskindir!
Bıçaklara hiçbir surette elle dokunmayınız!
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

Sourularınız veya daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel Alligator satış bayiliği ile irtibat kurunuz.

Üretici firma

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Mini Chopper bütün ülkelerde patentlidir.