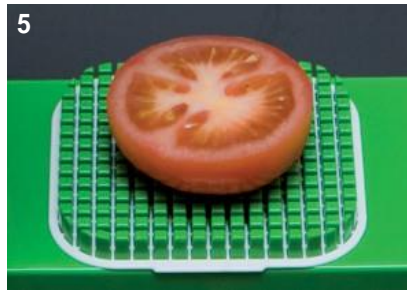
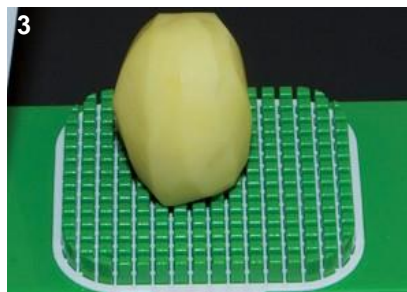


chipper attachment



ALLIGATOR[®]
FAMILY



CZ Vítejte v rodině značky Alligator!

Nástavec Alligator je doplňkem ke kráječ Alligator a švédským vynálezem navrženým tak, aby vám usnadnil a urychlil přípravu pokrmů. Nyní můžete jediným pohybem vytvářet hranolky na pečení a smažení, krájet rajčata na krájecího salátu a vařených pokrmů, ananas nebo kousky melounu do ovocného salátu... možnosti je nekonečné mnoho! V této malé příručce naleznete jednoduchý návod k použití nástavce Alligator. Na webových stránkách www.alligators.se se dále můžete podívat na ukázkové video.

Jelikož se nože nikdy nedotýkají dna kráječe mížky, zůstávají ostré. Na všechny produkty značky Alligator se vztahuje dvouletá záruka. Doufáme, že budete s vaším novým nástavcem Alligator spokojeni!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Pamatujte, že nástavec Alligator je nutno používat spolu s podstavcem kráječe Alligator!

A. Horní část s noží

Krájení

1. Před použitím zkontrolujte, zda je čistič mížky umístěn na krájecí mížce. Položte zeleninu na krájecí mížku tak, aby nevyčnívala z mížky ven. Rychlým pohybem pevně zatlačte na horní část. Nebojte se vyvinout sílu.

Cibule: Před krájením oloupejte a rozkrojte napůl.

2. Nejmenno nakrájené kousky se vsunou do sběrné nádoby, odkud je můžete snadno odebrat.

3. Krájení na rýchlý nebo nudličky Položte zeleninu svisle na krájecí mížku a rychlým pohybem pevně zatlačte na horní část.

4. Krájení zeleniny: položte nakrájené proužky na

5. Krájení štanváté zeleniny, např. rajčat, papriky: Rozkrojte je napůl a položte na krájecí mížku *dužinou nahoru* a rychlým pohybem pevně zatlačte na horní část.

Po použití

6. K čištění kráječe mížky odstraňte veškeré nečistoty zdvihnutím čistič mížky (jen ruční mytí). Nástavec Alligator lze snadno omyt pod teplou tekoucí vodou (doporučeno) nebo v myčce.

POZOR! Nože Alligator jsou ostré jako břitva!

Nikdy nepokládejte prsty na nože! Uchovávejte mimo dosah dětí!

V případě jakýchkoli dotazů se neváhejte obrátit na svého místního prodejce značky Alligator.

Výrobc

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

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Chipper Attachment es un complemento de Alligator Chopper, un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar de forma rápida y sencilla patatas fritas, tomates en dados para ensaladas u otros platos cocinados, trozos de piña o melón para ensaladas de frutas... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Chipper. También encontrará un video demostrativo en nuestro sitio www.alligators.se.

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

¡Atención! Alligator Chipper Attachment debe usarse siempre con la base de Alligator Chopper.

A. Parte superior con 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.

Cebolla: Pele y pique la cebolla a la mitad antes de cortarla.

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.

5. Para cortar vegetales jugosos (tomates, pimientos, etc.): Pique el vegetal a la mitad, sitúelo sobre la superficie para cortar con la *pulpa vuelta hacia arriba* y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

Luego de usarlo

6. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Chipper 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 Chipper Attachment es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Chipper Attachment vient compléter l'Alligator Chopper, une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Désormais, vous pourrez facilement et rapidement préparer des frites, couper des dés de tomates pour vos salades et vos plats cuisinés, hacher de l'ananas ou du melon pour vos salades de fruits... les possibilités sont illimitées. Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Chipper. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site www.alligators.se.

Les lames ne touchent jamais la base 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 Chipper !

ALLIGATOR Chipper Attachment

Veillez noter que l'Alligator Chipper Attachment doit s'utiliser avec la base de l'Alligator Chopper !

A. Partie supérieure avec 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.

Pour l'oignon : épluchez-le et coupez-le en deux avant de le hacher.

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.

5. Pour les légumes très juteux par ex. la tomate, le poivron : coupez d'abord le légume en deux et placez-le sur la surface de découpe *côté chair en haut* puis pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement rapide et ferme.

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 Chipper se nettoie 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 Chipper Attachment est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Chipper Attachment ist eine Ergänzung zu Alligator Chopper, eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Pommes frites machen, Tomaten für Salate und andere Gerichte würfeln, Ananas oder Melone für den Obstsalat zerkleinern – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Chipper. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführrfilm: 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 Chipper viel Freude haben werden.

ALLIGATOR Chipper Attachment

Bitte beachten Sie, dass Alligator Chipper Attachment mit einem Unterteil vom Alligator Chopper verwendet werden muss!

A. Oberteil mit Messerrahmen

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 – schwingvolles Durchdrücken macht das Schneiden sogar leichter!

Zwiebeln: Vor dem Hacken schälen und längs halbieren.

2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu entfernen ist - die Seitenwand bei dem Einzelnachschneiden: Das Gemüse senkrecht auf den

Stempel stellen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

4. Um Würfel zu schneiden: Die *geschnittenen Streifen* auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

5. Bei Gemüsesorten mit Haut, z.B. Paprika, Tomate: Gemüse halbieren und mit der Haut *nach unten* auf den Stempel legen; dann das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

Nach der Benutzung

6. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Chipper 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 Chipper Attachment ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Chipper Attachment ett komplement till Alligator Chopper, en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt göra pommes frites, tårade tomater för sallader och lagade rätter, hackad ananas eller melon till fruktsallader... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Chipper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

Vänligen observera att Alligator Chipper Attachment måste användas tillsammans med en basdel från Alligator Chopper!
A. Överdel med knivarm

Användning

1. Försäkra dig om att rengingsgallret är på plats på skårbänken. Placera grönsaken på skårbänken 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.

Lök: Skala och halvera innan du hackar.

2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.

3. För att skära stavar: Placera grönsaken vertikalt på skårbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
4. För att tärna: Placera de *skuma stavarna* på skårbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

5. För saftiga grönsaker, t.ex. tomat, paprika: Halvera grönsaken och placera den på skårbänken med *fruktöppet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

6. För att rengöra skårbänken, avlägsna eventuella rester med rengingsgallret (endast handdisk). Alligator Chipper kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

WARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!

Rör aldrig knivarna!

Förvaras oåtkomligt för barn!

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

Tillverkare

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

Alligator Chipper Attachment är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Chipper Attachment on täydennysosa Alligator Chopperiin, ruotsalaiseen keksintöön, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt helposti ja nopeasti valmistaa esim. ranskalaisia perunoita, tai tomaattikuutioita salaattieihin ja tuoreisiin ruoka-annoksiin, paloitella ananaskia tai meloneita hedelmälläsalaatteihin... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Chipperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikilla Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Chipperistäsi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Pidä mielessä, että Alligator Chipper Attachmentia tulee käyttää yhdessä Alligator Chopperin perusosan kanssa!
A. Yläosa leikkuurungolla

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.

Sipuli: Kuori ja halkaise sipuli ennen sen leikkaamista.

2. Silvotut osat painuvat 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.

5. Mehukkaat vihannekset, kuten tomaatit ja paprikat: Puolita vihannes ja aseta se leikkuualustalle *hedelmällä ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

Käytön jälkeen

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

VAROITUS! Alligator-leikkuuterät ovat hyvin teräviä!

Älä koskaan koske terini!

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 Chipper Attachment on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Chipper Attachment è un complemento di Alligator Chopper, un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. Con questo accessorio potrete preparare, in modo semplice e rapido, patatine fritte, pomodori a dadini per l'insalata o altre pietanze, ananas o melone a pezzi per la macedonia... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Chipper. 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 Chipper vi darà grande soddisfazione!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Attenzione! Alligator Chipper Attachment deve essere sempre usato insieme alla base di Alligator Chopper!
A. Parte superiore con 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. Cipolla: sbucciate e dividete a metà prima di affettare.

2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccoglitore, 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.

5. Per ortaggi succosi, ad esempio pomodori o peperoni: dividete l'ortaggio a metà e poggiate sul tagliere con *la polpa rivolta verso l'alto* e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

Dopo l'uso

6. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Chipper 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 Chipper Attachment è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Chipper Attachment é um acessório para o Alligator Chopper, uma inovação sueca criada para facilitar na preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se fazer batatas fritas, cortar tomates em forma de cubos para saladas e refeições, picar abacaxi ou melão para as saladas de frutas... as possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Chipper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso sítio www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas de corte 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 Chipper venha lhe proporcionar grande satisfação!

Alligator Chipper Attachment

Favor observar que Alligator Chipper Attachment deve ser usado juntamente com a parte de base do Alligator Chopper!
A. Parte superior com grade de lâminas de corte

Instrução de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de corte. Coloque o legume no 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.

Cebola: Descasque e parta o meio antes de picar a cebola.

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.

5. Para legumes suculentos, como por exemplo tomate e pimentão: Parta o legume ao meio e coloque uma das partes sobre o suporte de corte com a *polpa virada para cima* e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

Depois do Uso

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

CUIDADO! As lâminas do Alligator são muito afiadas!

Nunca toque nas lâminas!

Manter 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 Chipper Attachment é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator

Alligator Chipper Attachment jest dodatkiem do Alligator Chopper, innowacyjnego szwedzkiego produktu, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Można nim szybko i łatwo kroić ziemniaki na frytki, kroić w kostkę pomidory do sałatek i potraw przyrządzanych na ciepło, kroić ananasa czy melona do sałatek owocowych... Możliwości są nieograniczone! Niemniej Broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Chipper. 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 Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Prosimy zwrócić uwagę, że Alligator Chipper Attachment musi być używany razem z podstawą wchodzącą w skład urządzenia Alligator Chopper!

A. Część górną z ramką z ostrzami

Sposób użycia

1. Uprawnić się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóżć warzywno na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwartą dłońią szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.

Cebula: Przed pokrojeniem obrąć ze skórki i podzielić na pół.
2. Pokrojone kawałki wpadają do pojemnika, który można łatwo opróżnić.

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

4. Krojenie w kostkę: Połóżć warzywno *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.
5. Soczyste warzywa, np. pomidory, papryka: Podzielić warzywno na pół i położyć na wkładce do krojenia *mąszem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

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 Chipper można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

OSTRZEŻENIE! 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 Chipper Attachment jest chroniony patentem we wszystkich krajach świata.

RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Chipper Attachment – это дополнительный прибор к Alligator Chopper, шведскому изобретению для упрощенного приготовления пищи. Теперь вы просто и быстро можете приготовить картофель фри, нарезать кубики из помидоров для салатов и горячих блюд или нарубить ананас или дыню для фруктовых салатов... Возможности прибора неограничены! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Chipper. 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 Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Примите во внимание, что Alligator Chipper Attachment используется только вместе с основанием прибора Alligator Chopper!

A. Верхняя часть с ножами

Правила пользования

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

Лук: Почистите и разрежьте пополам перед нарезкой.

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.

5. **Для сочных овощей, например помидоров или сладкого перца:** Разрежьте овощ пополам, поместите на разделочную поверхность *мякотью вверх* и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

После использования

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

ВНИМАНИЕ!

Ножи приборов Alligator очень острые!

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 Chipper Attachment запатентован во всех странах мира.

GR Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

To Alligator Chipper Attachment είναι ένα συ πλήρω α για το Alligator Chopper, ένα σουηδικό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα μπορείτε γρήγορα κι εύκολα να φτιάξετε τηγανητά πατάτες, να κόψετε του άτε σε κύβους για τη σαλάτα και να αγειρεύετε φανητά, να ψιλοκόψετε ανανά ή πεπόνι για τη φρουτοσαλάτα... οι δυνατότητες είναι απεριόριστε! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλή οδηγία για τη σωστή χρήση του Alligator Chipper. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε τα ταινία επίδειξη στην ιστοσελίδα α : www.alligators.se

Επειδή τα αχαιρία δεν κοφών ποτέ τον πάτο τη επιφάνεια κοπή, η παρα ένονα καθαρά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σα Alligator Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Παρακαλώ σημειώστε ότι το Alligator Chipper Attachment πρέπει να χρσται ετοιμασ αζι ε τη βάση του Alligator Chopper!

A. Πάνω έρο ε πλαίσιο αχαιριών

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγ α καθαρισ ού είναι τοποθετη ένο επάνω στην επιφάνεια κοπή. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπή, έτσι ώστε να ην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το κάτω. Μην έρο ε ανοιχτή παλά ή απότο α και σταθερά προ το κάτω. Έρω φοβάστε να πιέσετε ε δύνα η.

Κρε ύδια: Ξεφλουδίστε και κόψτε τα στη έση πριν τα ψιλοκόψετε.

2. Τα κο άτια θα πέσουν άνετα στο δοχείο συλλογής, το οποίο αδειάζει εύκολα.

3. **Για να κόψετε παστούνια ή λωρίδες :** Τοποθετήστε το λαχανικό κάθετα επάνω στην επιφάνεια κοπή και πιέστε το άνω έρο απότο α και σταθερά προ τα κάτω.

4. **Για να κόψετε σε κύβους :** Τοποθετήστε τα κο ένα παστούνια επάνω στην επιφάνεια κοπή και πιέστε το άνω έρο απότο α και σταθερά προ τα κάτω.

5. **Για ζου έρα λαχανικά, π.χ. ντο άτες, πιπεριές :** Κόψτε το φρούτο στην έση και τοποθετήστε το επάνω στην επιφάνεια κοπή ε τη σάρκα προ τα πάνω και πιέστε το άνω έρο απότο α και σταθερά προ τα κάτω.

Μετά τη χρήση

6. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπή, αφαιρέστε τυχόν υπολείματα ε τη οχάρα καθαρισ ού (ένο πλάσι ο στο χέρι). Το Alligator Chipper καθαρίζεται εύκολα ε τρεχού ένο έεστο νερό (συνοιστάει) ή στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα αχαιρία του κόφτη Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!

Μην ακου πάτε ποτέ τα αχαιρία!

Κρατήστε τον κόφτη ακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε ε τον τοπικό σα διανο έα του Alligator.

Κατασκευαστής

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

To Alligator Chipper Attachment έχει καταχωρηθεί παγκοσμίως ε ευρεσιτεχνία και σχεδιαστική πατέντα.

TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Chipper'in tamamlayıcı bir komplemanı olan Alligator Chipper Attachment, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş yeni bir işvec buluşudur. Artık gıubacuk ve kolaylıkla pomfrit, salata ve pişmiş yemekler için kare şeklinde domates parçaları, kıyılmış ananas veya meyva salatalarına kavun hazırlayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Chipper'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. www.alligators.se internet sitemizde bir gösteri imi de izlenebilir.

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

Alligator Chipper Attachment'ın, Alligator Chopper baz parçasıyla birlikte kullanılması gerektiğine lütfen dikkat ediniz!

A. Bıçak çevreli üst kısım

Kullanımı

1. Temizleme işzarasının doğrama zemininde üzerine olduktundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmasını olmasına dikkat ediniz. Üst bölümlü açık el ayasıyla **çubuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kullanmaktan çekinmeyin.

Soğan: Doğradan önce soğanı soyup yarıya ayırınız.

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

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

4. **Küp şeklinde kesmek için:** Kesilmiş olan uzun dilimlere doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümlü çubuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

5. **Orneğin domates, biber gibi sulu sebzeler için:** Sebzeyi yarıya ayırın ve meyvenin etli yerini yukarı gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümlü çubuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

Kullanıktan sonra

6. Doğrama zemini e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme işzarasından çıkarın (sadece elle yıkanır). Alligator Chipper, sıcak su altına tutmak suretiyle (tavsye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yıkanır.

UYARI!

Alligator bıçakları çok keskindir!

Bıçaklara hiçbir surette elle dokunmayınız!

Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

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

Üretici firma

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

Alligator Chipper Attachment, bütün ülkelerde patentlidir.